

Hi, Story

嗨！歷史

第 14 期



發行人：李枝昌

發行所：龍騰文化事業股份有限公司

地 址：248新北市五股區五工六路30號

電 話：(02)22982933

傳 真：(02)22989766



▶ 來自日本的「天堂滋味」 P2

▶ 慈禧太后的甜點鋪 P4

▶ 中世紀英國黑暗料理 P6



強力徵求 ~ 想寫《嗨歷史》、
有想法的老師請您與我們聯絡

電 話：(02)2299-9063 #525

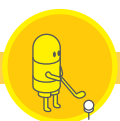
E-mail: jck.kao@lungteng.com.tw

企 劃：高鈞晟



32101N/H/0000000

 龍騰文化



來自日本的「天堂滋味」

黃嘉文 編著

日本是個甜點大國，從東京銀座的虎屋到京都的寶泉堂，都能看見許多甜點職人的用心，而在日本統治臺灣期間，也把許多美味的甜點傳到臺灣來，讓臺灣人也能一嘗「來自天堂的美妙滋味」。

其實日本人的甜點也並非全部都是原創，日本人擅長的就是揉合他人優點轉化成自己作品，這一特點在甜點方面也表露無遺。日本在明治維新之後，陸續派遣大批優秀的國內才俊到西方國家學習科學、建築、法律、軍事，當然其中也包含了飲食習慣的層面。

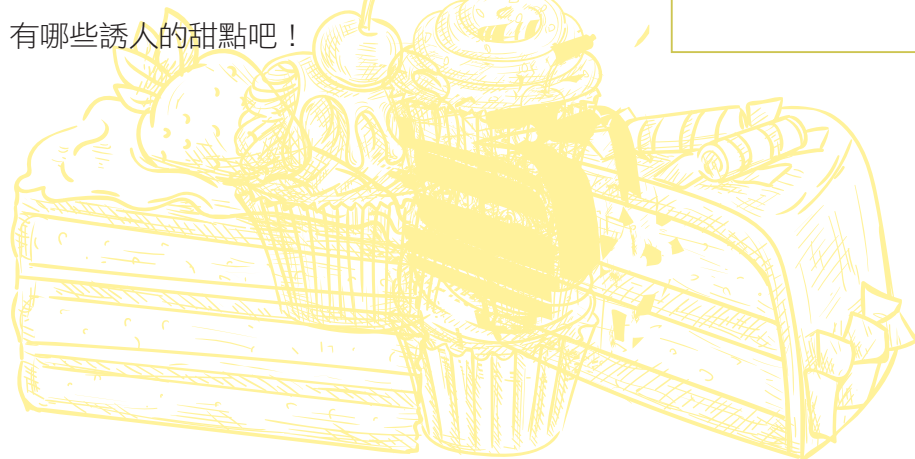
你知道日本人曾經有一千年不吃肉的黑歷史嗎？日本人受到佛教信仰的影響，認為吃肉等同殺生，所以禁止吃肉將近一千年。直到明治維新之後，明治天皇正式解除「肉食禁令」，民眾開始接受西方的飲食習慣，西方的奶油、起司、水果等也逐漸影響日本甜點的製作與取材。而日本也把這些和、洋揉合的美食傳到臺灣來，我們就來看看究竟有哪些誘人的甜點吧！

三國混血的臺式馬卡龍

如果要回味日治時代的風情，到臺南走一趟準沒錯！這裡有著濃濃的日本風情，如果你問臺南人最老的甜點店在哪裡，相信很多人都會介紹「新裕珍餅鋪」，這家店的特產就是臺式馬卡龍。

起源於法國的「少女酥胸」，經過日本人之手再來到臺灣，居然變成了老少咸宜的甜點。酥脆的外皮中間抹上一層鮮奶油，沒有法式馬卡龍的多樣口味，卻還是征服了臺南人的胃！

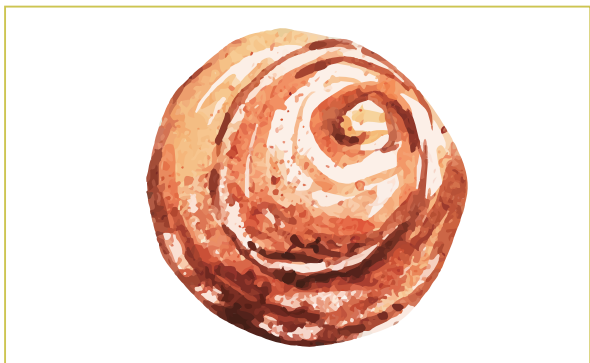
若有機會到臺南，一定要到「新裕珍餅鋪」品嚐老師傅的手藝。



克林姆是麵包還是奶油？

臺式麵包的口味百百種，但是有一種最讓人摸不著頭緒的麵包，就是克林姆麵包。有人說克林姆就是 **cream**（奶油）的音譯中文，但當你大口咬下克林姆麵包時，就會發現內餡跟一般認知的奶油完全不同。其實「克林姆」的作法是將鮮奶、奶油和糖以小火煮滾，倒入蛋和玉米粉後熄火攪拌，再開小火續煮，直到奶漿變稠起泡才算完成。

日本人把麵包引進臺灣之初，只有有錢人家才吃得起，算是相當奢侈的食物。而克林姆麵包則是到了 **1940** 年代才真正引進臺灣，內餡的甜蜜香濃滋味，是許多當時小朋友的美好回憶。



千里學藝的臺灣布丁武士

2010 年上映的電影「布丁武士」，講述一位從古代穿越到現代的日本武士，發現了布丁的美味，回到他身處的時代後成為百年甜點店的創始人。日治時期，臺灣也有一位選赴日本拜師學藝的布丁師傅吳連春，他跟隨當時天皇的御用料理人佐藤養助，學習如何製作傳統布丁。

而吳連春師傅就是現在臺南知名的「銀波布丁」的創始人，他開啟了臺南布丁發展史的扉頁，製作的布丁也被臺南許多知名大飯店採用，如阿霞飯店、臺南大飯店等。老店的布丁非常搶手，一天只出產 **800** 個，去晚了可就只能乾瞪眼了！



參考來源：

1. ALIVE，〈日治時期的甜點小抽屜〉，<http://www.alive.com.tw/Food/0062/Article-ARTL000042779.html>
2. 風傳媒，〈日本人留給臺灣最美的風景！這 5 項臺南必吃甜點，你知道多少故事？〉，<http://www.storm.mg/lifestyle/84266>
3. 吳菁萍，〈日治時期臺灣南部甜點業的分布與消費〉（國立高雄師範大學臺灣歷史文化及語言研究所論文）
4. 中央通訊社，〈京都百年甜點寶泉堂 展現日本職人文化〉，<http://travel.cna.com.tw/travelnews/20160727s003.aspx>
5. 義美食品，〈布丁的由來〉，<https://imeifoods.wordpress.com/2013/08/02/%E5%B8%83%E4%B8%81%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%BE%86/>



慈禧太后的甜點鋪

黃嘉文
編著

參考來源：

1. 每日頭條，〈慈禧的小廚房都有什麼好吃的？〉，<https://kknews.cc/food/p526vlz.html>
2. 大紀元，〈打動慈禧太后芳心的豌豆黃〉，<http://www.epochtimes.com/b5/10/3/22/n2853385.htm>
3. 東森新聞雲，〈失傳的宮廷點心「紫玉白雪糕」！慈禧太后最愛的小甜點〉，<https://travel.ettoday.net/article/928158.htm?t=%E5%A4%B1%E5%82%B3%E7%9A%84%E5%AE%AE%E5%BB%B7%E9%BB%9E%E5%BF%83%E3%80%8C%E7%B4%AB%E7%8E%89%E7%99%BD%E9%9B%AA%E7%B3%95%E3%80%8D%E7%BC%81%E6%85%88%E7%A6%A7%E5%A4%AA%E5%90%8E%E6%9C%80%E6%84%9B%E7%9A%84%E5%B0%8F%E7%94%9C%E9%BB%9E>
4. 爛漫旅手帖，〈慈禧太后的最愛〉，<http://chic88.pixnet.net/blog/post/6293114-%E6%85%88%E7%A6%A7%E5%A4%AA%E5%90%8E%E7%9A%84%E6%9C%80%E6%84%9B~%E3%80%8C%E7%AA%A9%E7%AA%A9%E9%A0%AD%E3%80%8D>

圖片來源：

1. 圖一：<http://m.redocn.com/tupian/3460271.html>
2. 圖二：同參考來源 3
3. 圖三：<http://www.jianshu.com/p/23260d071cc1>

很多女性都有第二個胃——「甜點胃」。不論是朝九晚五的小資女，還是位高權重的女強人，都可能會對甜點著迷不已。即使是像英國女皇這樣偉大的女性，都有可能在品嚐甜點時露出小女孩的幸福感。今天，我們就來認識一下「清朝女王」慈禧太后的珍藏甜點，看看清末權力最大的女性到底迷戀哪些甜點吧！

慈禧太后的一生可說是《後宮甄嬛傳》的翻版，一路靠著鬥爭登上大位的慈禧太后，剷除了咸豐皇帝的殘存勢力，之後又打擊了維新革命的勢力，勾心鬥角可說是家常便飯，這樣的女強人也是好惡分明的。

傳說慈禧太后垂簾聽政之後住在西宮（這也是她被稱為西宮太后的原因），為了方便享用喜愛的美食跟甜點，在西宮設了一個和御膳房很像的「西膳房」，又在原本點心局裡特別加設一個「餽餽局」，前者負責三餐餐後的甜點，後者則是製作隨時想吃的甜點。為了甜點居然設想這麼周全，就能看出她有多愛甜點了！

現在，我們就來看看有哪些慈禧太后愛吃的甜點流傳到今天吧！

一、小販也能進御廚房 全靠這道「豌豆黃」

傳說慈禧太后有次在宮中休息，聽到宮外敲鑼打鼓，就問最寵愛的太監李蓮英發生了什麼事，李蓮英說是一個在叫賣豌豆黃的小販經過。慈禧親自品嚐了小販的豌豆黃，香甜爽口而且入口即化，立刻就擄獲了她的心，於是這位小販瞬間就變身御膳房的甜點師傅了。

豌豆黃製作過程非常麻煩，得先把豌豆去皮、洗淨、煮爛、糖炒、凝結、切塊，還得裹上紅棗肉才算完成。當時民間盛傳，沒

吃過豌豆黃就不知道什麼是宮廷美味，可見豌豆黃的地位有多高！

二、女王的養顏秘密 不傳之秘的「紫玉白雪糕」

女性多半都非常在意外表，慈禧太后也不例外，連吃甜點都要講究養生養顏。有一款她喜愛的甜點「紫玉白雪糕」原料是「黑米、紫米、砂糖、椰子」，看似簡單，但工序卻超級複雜。首先要將黑米跟紫米分開浸泡六小時，然後再細細研磨 30 分鐘，而其中黑、紫米比例的拿捏就是不傳的秘密了。例如夏天黑米比例要多一點，因為夏天濕度較高，所以需要加入有糯米成分的黑米，讓紫玉白雪糕更能成型。

此外，黑米跟紫米的養分都比一般的米高出許多，膳食纖維跟維生素的含量也都非常豐富，愛養生的慈禧太后當然深諳此道，所以「紫玉白雪糕」自然就成為她喜愛的甜點之一了。

三、救了女王一命的八珍糕 養生糕點界第一把交椅

慈禧太后愛吃美食，包含湘菜、川菜與粵菜，但隨著年紀漸大，消化能力也日漸衰退。46 歲那一年，慈禧太后生了一場大病，食不下嚥，這可是宮中大事啊！御醫李德生幫太后會診之後，開出了一帖藥方，稱為「八珍糕」。

太后都吃不下飯了，還做甜點給她吃？其實古人講究「藥食同源」，簡單來說就是食物就是你的藥。這帖「八珍糕」運用了藕粉、麥芽、扁豆、薏仁、茯苓、芡實、蓮子、山藥，將這八種藥磨成粉，加入白糖之後就成了八珍糕。老佛爺吃了之後胃口大開，滿心歡喜之下，就把八珍糕列為自己最愛的養生甜點了！



圖一：豌豆黃



圖二：紫玉白雪糕



圖三：八珍糕的材料



中世紀英國黑暗料理

LQY 編著

英國是一個輝煌燦爛的文化大國：她曾創造出有史以來最大的帝國（維多利亞時代），制訂出可能是最早的憲法（《大憲章》），孕育出許多偉大的學者、文人、演員，以及常常在電視上出現的知名廚師。然而在淵博的英國文化成就中，英國本土料理卻幾乎成為了「黑暗料理」的代名詞，例如傳說中的「仰望星空派」。

「仰望星空派」源自於英國康瓦爾郡西南端一座名叫「鼠穴（Mousehole）」的小漁港，是一道很有特色的鄉村菜。鼠穴港有一個傳說：在很久很久……不知道是多久以前，鼠穴港曾遭到暴風雨封鎖，漁船無法出港，全港的人都面臨餓死的威脅。有一名老漁夫湯姆·巴考克（Tom Bawcock）（這名字在康瓦爾當地的意思其實相當於中文裡面的張三李四，可能不是真實人名）冒險出港捕魚，在 12 月 23 日載了滿船的魚獲回

來，全港的居民因此獲救。從此每逢 12 月 23 日，鼠穴港就舉行「湯姆·巴考克之夜（Tom Bawcock's Eve）」，家家戶戶製作仰望星空派和魚型燈籠。後來這個傳奇還被改編成歌謠、童書與同名動畫《鼠穴港的貓（The Mousehole Cat）》等。

其實仰望星空派並不難吃，只是賣相頗具英國特有的幽默感，所以對其他國家的人而言會是很大的文化衝擊。然而這種幽默感至少從中古時代以來就在英國一脈相承，其證據是在 2012 年，英國中世紀食譜學者布萊恩·川普（Brian Trump，他跟美國現任總統並沒有任何關係！）在大英圖書館的中世紀手抄本中所找到的一本食譜。這本食譜的作者是 14 世紀英國王后埃諾的菲利帕（Queen Philippa of Hainault）的廚師傑佛里·福歐（Geoffrey Fule）。換句話說，布萊恩·川普從大英圖書館中找到了 14

圖一：仰望星空派通常是魚肉派，但偶爾也有其他的食材。魚頭露出派皮是為了表明食材都是真的。



世紀的英國皇家食譜。那麼這本食譜中有什麼特別的皇家名菜呢？有的，而且其中最特別的，莫過於「燒烤獨角獸」這道菜了。

獨角獸其實是一種幻想生物，就像電影裡面的哥吉拉一樣，都是不存在的。然而，這本食譜卻煞有其事地介紹要如何屠宰獨角獸？接著還要說明如何用苜蓿跟大蒜來醃製獨角獸的肉？如何控制火候來確實地燒烤？這份看似十分專業並特別加上插圖的食譜，卻在最後露了馬腳，因為傑佛里·福歐很坦率的在〈燒烤獨角獸〉這一章的最後表示：他從來沒有親自做過這一道菜，也沒吃過這一道菜，因為前述所有料理過程都是他道聽塗說來的，但萬一哪天他的上司出門打獵，居然真的抓了一頭獨角獸回來，他就可以按照這章的內容來料理獨角獸了。

其實就算傑佛里·福歐不把這些話寫出來，一般人也都知道他是在開玩笑。因為相信有獨角獸存在的人，也都會相信這種傳說中的猛獸是很難被抓到的。據說要抓到獨角獸之前，必須先準備一名非常純潔的美少女，讓她獨自端坐在帳篷中，這樣獨角獸才會現身，把頭靠在美少女的懷中沉眠，而這是唯一能夠殺掉或抓到獨角獸的機會。但要是那位美少女不夠純潔，或是純潔的少女並

不夠美，挑食的獨角獸就不會出現。至於為什麼傑佛里·福歐會開這樣的玩笑？那就是無法解開的歷史之謎了。只能說英國皇家的度量也夠大，能讓這種玩笑可以留存在大英圖書館的浩瀚藏書之中！

參考來源：

1. Bain, Zoe. Medieval Cookbook Contains Unicorn Recipe. APR 4, 2012. <http://www.delish.com/kitchen-tools/cookbooks/news/a38899/medieval-cookbook-unicorn-recipes/>
2. British Library. Unicorn Cookbook Found at the British Library. 01 APRIL 2012. <http://blogs.bl.uk/digitisedmanuscripts/2012/04/unicorn-cookbook-found-at-the-british-library.html>
3. Froissart, Jean. Philippa of Hainault. http://www.histoire-fr.com/images/couronnement_philippa_chroniques_froissart.gif
4. Hunt, Kristin. Unearthed Medieval Cookbook Teaches You How to Roast Unicorn. 09/11/2013. <https://www.thrillist.com/eat/nation/unearthed-medieval-cookbook-teaches-you-how-to-roast-unicorn>

圖片來源：

1. 圖一：<http://www.peersy.com/2016/05/11/stargazy-pie/>；https://en.wikipedia.org/wiki/Stargazy_pie；<https://www.saveur.com/article/recipes/rabbit-and-crawfish-stargazy-pie>
2. 圖二：<http://www.stephenhicks.org/2013/10/26/how-to-cook-and-serve-unicorn/>；<http://reallifeiselsewhere.blogspot.tw/2013/11/the-sacred-profane-medieval-illuminated.html>；<http://blogs.bl.uk/digitisedmanuscripts/2012/07/250000-page-views-tell-us-your-favourite-post.html>

圖二：燒烤獨角獸的三階段：肢解、醃製、燒烤。





小編推薦 現身說法

► 嗨！臺灣

甜點在現代人的飲食文化中是不可或缺的一部分。日治時期受到西化的影響，臺灣漸漸形成了一些西式的飲食習慣。而今日某些道地的臺式糕點，其實也還看得見「西式」或「日式」原型糕點的韻味。老師上課時，不妨讓學生分享平常愛吃哪些甜點，再透過這些甜點所來自的國度，談談為何會有這樣的甜點誕生，以及對於臺灣的飲食文化有沒有什麼樣的影響。

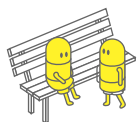
► 嗨！中國

每個人的主食都差不多，不是魚、就是肉，但變化多端的甜點往往就可以看出一個人對吃的看法與人生哲學，如慈禧太后對甜點的講究就與她的生活品味息息相關。常聽到稗官野史說慈禧太后顏值高、膚質好，在看完她的甜點清單後一點也不意外。老師可以搭配歷史A第二、三章，除了講述清末女性生活的變化之外，也可以透過慈禧太后談談女性對飲食的要求。

► 嗨！世界

中世紀的歐洲，除了「封建」與「基督教」社會等特質之外，我們對於生活層面其實知道的很少。以前常常聽到旅居英國的背包客分享，英國料理有多麼不適合臺灣人的口味，看完文章後才知道原來一切都不是空穴來風，而且這「暗黑」的特質可是從中世紀的英國就存在了。老師可以搭配歷史C第二章，除了講述中世紀的政治、經濟之外，也可以補上一些生活的趣聞，提升學生的學習興趣。

影音專區



Hi, Story

嗨！歷史

第 14 期



發行人：李枝昌

發行所：龍騰文化事業股份有限公司

地 址：248新北市五股區五工六路30號

電 話：(02)22982933

傳 真：(02)22989766



▶ 來自日本的「天堂滋味」 P2

▶ 慈禧太后的甜點鋪 P4

▶ 中世紀英國黑暗料理 P6



強力徵求 ~ 想寫《嗨歷史》、
有想法的老師請您與我們聯絡

電 話：(02)2299-9063 #525

E-mail: jck.kao@lungteng.com.tw

企 劃：高鈞晟



32101N/H/0000000



龍騰文化