



馬尼拉的茵賽瑪達甜點

文圖／呂鴻賓

我要承認說茵賽瑪達是我吃過最美味的外國甜點，我被茵賽瑪達迷住了

1993年春節剛過，我便來到馬尼拉出差，我在烘焙機器公司上班多年，因緣際會認識了全球著名的甜點和麵包，卻從未聽說菲律賓出產過什麼知名的麵包和蛋糕，而菲律賓曾在西班牙和美國統治下，度過漫長的400多年，不可能沒有留下任何傳統的知名甜點。我帶著這個疑惑抵達菲律賓的首府馬尼拉。

馬尼拉分公司的經理帶我和工程師，前往距離馬尼拉約150公里外的聖佛南多市（City of San Fernando），為一家麵包廠組裝一台大型的烤爐，花費2天才組裝完成。聖佛南多市是旁龐加省（Province of Pampanga）的首府，看起來有點像早年的桃園縣龍潭鄉，人口不多，生活步調很輕鬆。我問麵包廠的老板菲律賓最著名的麵包和甜點叫什麼？他居然說

不知道，我只好自己想辦法。

回到馬尼拉已經是傍晚時分，我攔住一輛計程車，請他帶我去最知名的麵包店瞧一瞧。這回運氣不錯，司機告訴我他的姑媽就在馬尼拉最有名的麵包店工作，於是我們便來到馬尼拉舊城區的「喜松麵包店」（Hizon's Cakes & Pastries）。

我剛走進店裏便看到櫥窗中用白色包裝紙包著的東西，便問櫃台小姐：「那是什麼？」櫃台小姐說：「那是我們店裏最有名的茵賽瑪達。」我根本聽不懂她說的名稱，但既然是人家的招牌產品，當然值得嚐試。

「茵賽瑪達」（Ensaïmada）是一種介於麵包和蛋糕之間的甜點，更正確的说法，其實就是用法國著名的早餐麵包「布里歐榭」（Brioche）為主體，外表塗上一層奶油，再灑上起司條和糖粉做裝飾而已。我在巴黎吃過不少美味的Brioche，卻不曾嚐過「茵賽瑪達」這種加了起司條和糖粉的甜點。我要承認說茵賽瑪達是我吃過最美味的外國甜點，我被茵賽瑪達迷住了，此後我又來馬尼拉幾次，每回都會來喜松麵包店報到。

1997年3月下旬，我再度來到喜松麵包店，剛好碰到老板娘崙沙太太（Mrs. Milagros R. Roasa）在場，我乘機向她請教茵賽瑪達的故事，老板娘很高興，將他們創業50年的故事告訴了我。但「茵賽瑪達」這個名字如何來的她就知道了。

我又花費好幾年查證，卻沒有任何線索。最近我突發奇想既然「茵賽瑪達」是來自西班牙馬約卡島的代表性產品，說不定和馬約卡的歷史有關，便去查馬約卡的網路資訊，赫然發現原來「茵賽瑪達」是2個名字茵賽和瑪達的組合。

18世紀中葉，馬約卡為英國軍隊佔領，很多當地人奮勇犧牲，最後剩下領導抗敵的夫妻茵賽和瑪達，為英軍俘虜後斬首。後人為紀念這一場血腥殺戮，用兩人的名字設計了茵賽瑪達，布里歐榭的麵包體象徵夫妻倆留下的鮮血。

紅麴臘腸DIY



賴老師示範紅麴臘腸



加入少許肥豬肉增加口感

賴秋月老師在中華民國抗癌人協會教授「日式有機養生烹飪」，在春節應景年菜中，特別應學員要求示範紅麴臘腸的製作，只有糖、鹽、紅麴及紅麴酒的調味料，並以豬里肌肉及少許脆脆的肥肉即可完成味美又健康的臘腸，學員們直呼不可思議。



臘腸成品



香噴噴的紅麴臘腸



待風乾的紅麴臘腸
（圖片提供／尹秀英）