

義大利麵包的傳奇

文／呂鴻賓

提到麵包，最響亮的名字不外是法國麵包或德國麵包，位居美食藝術頂端的義大利似乎被遺忘了？

（Weizenbier），也是很好的搭配。

Panettone的起源有很多說法，各有其來歷。在羅馬帝國的時代，珍貴的蜂蜜是享用麵包的最佳伴手。逐漸的，風乾的水果被加入到麵糰之中，出現了水果麵包，比利時的名畫家布勒哲爾（Pieter Brueghel the Elder 1525-1569）的名畫中就出現Panettone的圖像。

關於Panettone的解釋也有許多說法，義大利文的名稱是Panetto，指的是一種小型的麵包，和前述的說法有些衝突，可能是後來的語音變化導致的結果。但有一個烘焙師叫Tony的人率先推出Panettone的水果麵包的說法，卻比較為後人接受。

18世紀義大利的啓蒙大師彼得斐利（Pietro Verri 1728-1797）把Panettone和聖誕節聯在一起，使得Panettone成為聖誕節期間最知名的聖誕麵包。他把這種水果麵包稱為「Pane di Tono」，指的是一種大麵包，是聖誕節期間供家人共享的特別禮物。不過，對一般米蘭人而言，Panettone指的卻是Pan del Ton，是一種昂貴的麵包，只有在聖誕節期間才有機會享用。

還有一個流傳在市井小民間的說法是，15世紀的米蘭有個年輕貴族Ughetto Atellani，愛上了當地麵包師Toni的女兒，爲了贏得Toni的信賴，這個年輕人裝扮成麵包師的模樣，前往Toni的店裡獻上自己的創作，在麵粉中混入奶油、蛋黃、葡萄糖，加了糖衣的檸檬皮和橘子皮，烤出Toni從未看過的水果麵包，Toni在激賞下爽快的同意二人的交往，並由當時米蘭的公爵Ludovico il Moro Sforza（1452-1508）在文藝復興大師達文西（Leonardo da Vinci 1452-1519）的住宅舉行婚禮，並公開向各界介紹Pan del Ton這道新產品，Pan del Ton的意思為「Toni的麵包」。

也有人说，Panettone其實是在Sforza公爵的宮廷中創作出來的，但故事卻變成聖誕節當天，公爵的廚師發現他們竟然沒有甜點可以招待賓客，情急之下由廚房的年輕師傅Toni做出一種附有水果的麵

事實上，追求美食藝術從不落人後的義大利，在麵包藝術上早已名聞遐邇，只是我們自己孤陋寡聞罷了。

知名度最高，最具代表性的義大利麵包有2個，已經在台灣出現10多年了。一個叫「潘納多妮」（Panettone），一個叫「潘多洛」（Pandoro），原本只是義大利人過聖誕節和新年期間才會製作的高級麵包，現在已經變成相當普及化的日常麵包，大多數麵包店都會供應，但它們在台灣仍然屬於稀有產品，只有極少數專業的麵包店才有能力製作。

Panettone創始於義大利北部的時裝重鎮米蘭（Milano），米蘭人稱呼它叫「Panetun」，原意為「大麵包」，呈圓柱形，高度在12到15公分之間，頂端做成巨蛋形覆蓋著。攪拌時將橘子皮、檸檬皮、葡萄乾、奶油、蛋黃等混入麵粉和水中一起拌勻，發酵時另外加上老麵糰（sourdough）做長時間低溫的發酵，讓果香與麵糰充分融合，烘烤完成的Panettone果香四溢，讓人垂涎三尺。

吃Panettone時通常切成薄片，伴隨甜酒或水果酒，以及乳酪一起享用，達到極致美味的要求。也有人喜歡配威士忌、蘭姆酒，或白葡萄酒，隨個人喜好，沒有特定限制。英國的傳統愛爾麥酒（Ale）、史陶特黑啤酒（Stout），或德國的小麥啤酒

包，竟然贏得賓客們的熱烈讚賞。

不管真實的故事是什麼，Panettone在米蘭已經度過數百年的歲月，到20世紀初才有生意人開始大量生產Panettone，並賣到義大利其他城市去。

1919年，Angelo Motta（1890-1957）帶頭向米蘭以外的城市介紹他自己生產的Panettone，並且以「米蘭大教堂」的圓頂造型創造出Panettone高聳的外觀，由於要連續做3次，花費近20個鐘頭，才能完成1個Panettone，並且烤出細密而漂亮的纖維組織，所以是個高難度的工藝，不是任何一個麵包師都能勝任愉快的，因此Motta製作的Panettone聲名大噪，成為義大利最有名的Panettone麵包公司。

Motta的麵包企業後來由雀巢集團收購，成為雀巢旗下的著名品牌。1925年，另外一家麵包公司Giacchino Alemagna將Panettone的傳統配方略做修改，以配合大量生產的要求，但仍然以Panettone的名字行銷。由於生意大好，很快便吸引了許多競爭者，爭相推出Panettone，結果竟然讓Panettone淪為義大利人過聖誕節時的便宜貨，卻因此讓Panettone躍居為全義大利最為暢銷的著名食品。

二次大戰後，許多北方義大利人移民到南美洲的巴西和阿根廷，他們將Panettone的做法一併帶到南美洲，讓Panettone和南美地區盛產的咖啡和可口亞結成好朋友，一起為南美人的聖誕節提供美味的服務，成為新的時尚。

來自義大利卡賽塔（Caserta）的第二代移民之

子安東尼奧德歐諾福立歐（Antonio D'Onofrio），開發了獨創的Alemagna配方，並採用新式的包裝法，促進了Panettone的大流行，他的麵包公司後來也成為雀巢旗下的著名品牌，並行銷到整個拉丁美洲。

走過幾百年悠久歷史的Panettone，絲毫沒有老態龍鍾的顧慮，隨著國際觀光客如潮水般的湧入，瘋狂的搶購，Panettone只有越賣越好，氣勢越來越旺。但米蘭仍舊是Panettone的大本營，年銷售額占全義大利的45%，其他地區占55%。

儘管新的Panettone不斷推陳出新，和各種飲料一起搭配促銷，仍然敵不過傳統配方的老口味。根據2002年的銷售紀錄顯示，那年義大利一共賣出5千萬個Panettone，真是驚人而瘋狂的實績啊！

1993年初，在菲律賓出差的第三天，我在馬拉著著名的麵包名店PATISSERIE HIZON，發現了西班牙的著名傳統麵包「茵賽瑪達」（Ensaimada），回來後勤查Ensaimada的故事，卻意外發現義大利的Panettone，但當時只聞其名，卻找不到實際的產品來對照。

那年10月我開始撰寫「烘焙文明的故事」系列文章時，參考了許多國外的著作，並在日本烘焙名師菊田吉次郎著作的書中，再度與Panettone萍水相逢。11月初我來到國泰醫院後面的巷子，拜訪台北烘焙名店「耶里」，赫然發現Panettone和Pan Doro就在店中的櫃台上，我欣喜萬分，從此心甘情願成了Panettone和Pan Doro甜蜜而忠實的俘虜。

波羅國民麵包

文圖／楊純蓉

波

羅麵包在台灣人的心目中幾乎是耳熟能詳人人皆知的麵包，在專業烘焙技術士乙級檢定中，也特別將波羅麵包列為指定檢定項目。波羅麵包特殊的口感，加上台灣烘焙業者也不停的創新改良，波羅麵包為麵包店必定會販售的項目，成為名副其實的國民麵包！



炸彈波羅與60年以上歷史的模具



超大波羅1.5公斤與普通波羅