

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