



Total number of document(s): 1

文江學海
A22

恒管清思

Wen Wei Po

鄒芷茵
2018-02-02

快速麵包 圍城滋味

不列顛群島（British Isles）島民的早餐桌，總是堆滿形形色色的、不用酵母發酵的快速麵包（quick bread）。快速麵包的做法，不外乎是在麵粉加入充當膨脹劑的泡打粉（即梳打粉、他他粉和粟粉），再用水、牛奶或白脫牛奶（有時會加入油脂、薯仔或雞蛋），以鹽糖為調味，配合不同手法混合成團；好像士干餅（scone）、威爾斯的威爾斯鬆餅（welsh cake）、愛爾蘭的梳打麵包（soda bread、farl）、蘇格蘭的燕麥餅（oatcake）.....都是非常適合在頹垣敗瓦之中且戰且吃的滋味。

張愛玲《燼餘錄》述缺糧製糕點

張愛玲在《燼餘錄》裡記述，當時大學宿舍中彈，食糧也漸漸緊張。她和同學為了解決膳宿問題而一起加入防空部，在大學當起臨時醫院的看護來。

日軍圍城空襲後，他們四處尋吃，吃了一盤全是冰屑的雪糕；又發現了在材料不全下試驗製作的小黃餅、甜麵包、三角餅和椰子蛋糕。

這裡說的「三角餅」，應是張愛玲在《談吃與畫餅充飢》裡提到的，常在香港中環近天星碼頭青鳥咖啡館買的三角形小扁麵包「司空」（scone，士干餅）。士干餅做成圓形也可以，因用上較多油脂，故不宜用簡單把乾濕材料各自混合，然後快速拌和的乾濕混合法（stirring method），而更適合搓擦法（rubbing-in method）-用乾粉和膨脹劑來搓擦固體油脂至糠狀，再加入濕料，成品會比乾濕混合法的柔軟。

危牆下「若無其事」活下去

張愛玲的看護同伴在病人死後烤的椰子油小麵包，大概也用搓擦法來做。香港淪陷時值冬季，椰子油於此時可在常溫下維持固態。他們身處醫療地帶，牛奶垂手可得，猜想也容易弄到治療腸胃毛病的梳打粉作為膨脹劑：

小小的廚房只點一支白蠟燭，我看守着將沸的牛奶，心裡發慌，發怒，像被獵的獸。這人死的那天我們大家都歡欣鼓舞。天快亮的時候，我們將他的後事交給有經驗的職業看護。自己縮到廚房裡去。我的同伴用椰子油烘了一爐小麵包，味道頗像中國酒釀餅。雞在叫，又是一個凍白的早晨。我們這些自私的人若無其事的活下去了。

在戰火傾城的危牆之下，可以若無其事地活下去的還有什麼呢？也許是在意酒釀餅那江浙味道的張愛玲，也許是白流蘇用清蒸蠔湯來保溫的末日愛情。

■鄒芷茵博士 恒生管理學院中文系講師