



胡蘿蔔蛋糕的故事

李哲君 文

每個人家中都有一道無可取代的私房料理，可能是媽媽的魯肉飯或是阿嬤的排骨湯，而我心中的那道料理卻是胡蘿蔔蛋糕。

還記得國中時，媽媽剛開始愛上烘焙，每次上學回家都在期待今天烤箱又會變出什麼甜點，有一天我興沖沖地跑到在廚房中忙錄的媽媽身邊，看到了一大盆胡蘿蔔絲、一小碗打散的蛋、奶油還有……一大碗麵粉？！胡蘿蔔炒蛋應該不用麵粉吧？「媽，你在做什麼啊？」我一臉狐疑地問媽媽，媽媽藏不住笑意地回答「胡蘿蔔蛋糕！」說完還露出詭譎的笑容看著我，不禁讓我不寒而慄。

「什麼？！胡蘿蔔蛋糕？！太噁心了吧！」我尖叫著確定我沒有聽錯，為什麼要做這種東西啊？我平常是愛吃胡蘿蔔的孩子，但是把它加到蛋糕裡未免太誇張了，好好的做巧克力蛋糕不是很好嗎……「很好吃啦！保證沒有胡蘿蔔味。」媽媽微笑著繼續埋頭苦幹，不理睬我的質疑，雖然不肯相信世界上存在著這種東西，我還是無奈地離開廚房。哥哥聽到我的尖叫後，冷靜地拍拍我的肩說：「加油啦，我晚上就不出房間了。」爸爸臣服於媽媽在廚房中的權威之下，早已認清幫忙試吃這項工作，面無表情地告訴我：「吃吃看就知道了。」在等待蛋糕完成的那一小時半，全家人除了媽媽以外，都帶著既期待又怕受傷害的心，祈求媽媽不要做出什麼可怕的東西。

「噹！」蛋糕準備出爐了，整間屋子都是烤箱香濃的氣味，每個人都無法抑制唾液不停在口中分泌，管它是胡蘿蔔蛋糕還是苦瓜蛋糕，全家人不由自主地往廚房的移動。看著媽媽把神秘的胡蘿蔔蛋糕從烤箱拿出來，我被焦糖色的外皮深深吸引，胡蘿蔔絲若隱若現像是圍繞在蛋糕上的紅色緞帶，替它增添了一絲溫暖的氣息，我偷偷地拔了外皮的碎屑，竟然是酥脆的！重點是一點胡蘿蔔味都沒有！反而有一種從來沒吃過的香甜，不膩口甚至會回甘的甜味在味蕾上跳動，我忍不住又扒了一些表皮，並尋找掉在盤中的碎屑，媽媽看了笑說我很浮誇，並指示我先等蛋糕涼一些再吃。我就這樣一直守候在廚房，好像蛋糕隨時會自行分裂成一塊塊，我便可以趕快享用。





剛烤出來的蛋糕有著糖色的外皮和自然的裂縫。現在的表皮是脆的，但過了幾小時後就不脆了。（圖片來源 / 李哲君攝）

見證奇蹟的時刻很快就來臨了，媽媽、爸爸、哥哥和我又再次齊聚於廚房，一人一塊將蛋糕放進嘴裡。「好吃！」大家不約而同的讚賞，扎實綿密的口感濕潤又不黏口，淡淡的肉桂味配上最自然的甜味，平凡中卻不平凡。「真的沒有胡蘿蔔味呢！」兩個大男生瞪大雙眼驚喜的表情我至今難忘，我則是默默的吃了無數塊，媽媽難掩驕傲的微笑著看大家享用，那一夜被烤箱烤得暖呼呼的，幸福洋溢在空氣中和口中。這，就是胡蘿蔔蛋糕的魔力。

媽媽後來一頭栽進烘培的世界，開始製作比較具挑戰性的甜點，但當媽媽每次問我想吃什麼時，「胡蘿蔔蛋糕！」總是我的第一個回答，雖然現今全家已經不常相聚一起坐在廚房試吃媽媽的成品，但只要保鮮盒裡出現胡蘿蔔蛋糕，總是沒多久就被一掃而空，而如果時間恰巧，我還是會去扒一兩口剛出爐才會有的酥脆外皮。胡蘿蔔蛋糕也許不如甜點店令人驚艷的商品，但對我來說它卻擁有最溫暖的味道，每一口都扎實的填滿我的心。





烤好就可以享用了，放至隔夜香味甚至會更加濃郁呢！（圖片來源 / 李哲君攝）

胡蘿蔔蛋糕的製作其實非常簡單，屬於溫室蛋糕，存放於常溫下可已長達一星期。源自英國的中世紀，因為當時糖價高漲無法輕易購得，而胡蘿蔔是除了甜菜之外含糖量最高的蔬菜，所以當時人民便以胡蘿蔔代替糖來製作糕點。而胡蘿蔔蛋糕之所以風行，是因第二次世界大戰期間實施食物配給制度，胡蘿蔔的含糖量再度被重視，使胡蘿蔔蛋糕流傳至今，在歐美可是家喻戶曉的傳統點心呢！

至今媽媽和我都還在尋找最完美的胡蘿蔔蛋糕食譜，這是媽媽和我目前很喜歡的食譜之一，再加上媽媽多年以來的製作經驗，在此分享給大家。

濕材料：

黃砂糖 130g

植物油 120ml

全蛋 4顆

天然香草精 1茶匙

乾材料：

中筋麵粉 240g

泡打粉 2茶匙

鹽 3撮

肉桂粉 2茶匙（可依喜好調整）

胡蘿蔔絲 240g（盡量刨細一點喔！）

葡萄乾 2大匙（可依喜好調整，建議多加一些！）

核桃 2大匙（可依喜好調整）





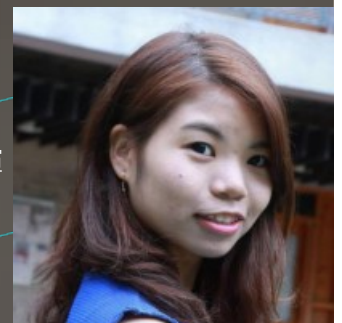
製作材料。黃砂糖、植物油、全蛋、天然香草精、中筋麵粉、泡打粉、鹽、肉桂粉、胡蘿蔔、葡萄乾。(圖片來源 / 李哲君攝)

作法：

1. 混合所有濕材料。糖分批加入蛋液中並打至顏色偏白。
2. 混合所有乾材料。
3. 將乾材料加入濕材料中，切勿過度攪拌！只要將材料混合均勻即可。
4. 加入紅蘿蔔以及葡萄乾和核桃。葡萄乾先浸泡萊姆酒三十分鐘以上，會變得非常好吃喔！
5. 烤180度C約40分鐘，直到插入蛋糕的針或牙籤拔出來時為乾爽狀態。



記者 李哲君



編輯 黃珮瑄