



▼ cream brulee 如果沒有雲呢拿加持，吸引力大減。

雲呢拿豆莢



▲豆莢由綠轉黑後並失去部分水分，此時大部分香氣成分已經產生，移至通風處乾燥。

大為父母的關係，我從小對香料就有一定的好奇。雖然中國菜也會用到香料，例如四川菜中的花椒和八角、我們平常用到的辣椒和薑，但一般香港人對香料的用途和認識不多。不同香料分佈於全世界不同的地方，除了熟悉的東南亞外，印度、中東、非洲、歐洲等等都有著她們用香料的一套學問。

閒話香料

你會否想過，為什麼每種香料有它獨特的香味呢？它們的香味並不是用來吸引人類吃用的，而是用來保護自己和吸引昆蟲為它們繁殖。而這些複雜的香味，是由多個化學物組合而成。有很多聰明的科學家，嘗試用人工方法製造類似的香味，這是因為在實驗室做出來的香味十分便宜，例如天然的雲呢拿香

味和人工合成的價錢相差幾十倍，但是否人工的真的可取代天然的呢？

通常人工香味是由單一化學成份複製而成。當你吃到有層次的味道時，是因為它們由一組天然化學物組合而成，不是單一的，這種組合交織出複雜的味道來。另外，除了烹調上，香料在古代開始已用於治療和保健方面，這是跟它們所含的化學成份有關。所以無論是味道和治療方面，人工合成的是不能與天然的相比。

雲呢拿初體驗

今天讓我首先介紹第一隻香料——雲呢拿豆莢 (vanilla bean)。小時候第一次接觸雲呢拿是從牛奶公司出品的雲呢拿雪糕，所以印象中雲呢拿是白色的！直至父親第一次給



▲被形容為黑色魚子醬的雲呢拿種子是其香味來源。



▲牛奶公司的雲呢拿雪糕是不少人的童年回憶 (網上圖片)

便是雲呢拿豆莢。雲呢拿之所以昂貴，是因為它們的花不能經昆蟲或

我接觸真的雲呢拿豆莢時，才認識到它原來是深棕至黑色的。原來白雪雪的雲呢拿雪糕並沒有加入天然的雲呢拿，而是人造的香味罷了。

雲呢拿屬蘭科植物，生長於熱帶地方，是一種攀援藤蔓，需要依靠在一棵樹或樹幹上生長。藤蔓在大概生長三至四年後才開始開花，受粉後所生長的長長的果實 (bean)，



▲雲呢拿有「香料皇后」的美譽，盛產在熱帶地方，需經人工授粉，並靜待8個月香草莢成熟，隔年開始採收，採收後的豆莢再經5-6個月的殺青、發酵、乾燥及熟成四階段，才能使用。工序繁複，所以貴得有道理。



▲雲呢拿花

風天然授粉，而花是晚上開的，過了一晚便凋謝了。所以農民只有短短幾個鐘的時間為它們人工授粉。而成功授粉後，豆莢也要生長八至九個月才開始成熟。然後再經過最少幾個月的時間去發酵、乾燥等的加工程序，過程後綠色的豆莢便會變成油亮黑色的豆莢了。用小刀把豆莢橫切後，裏面的一粒粒黑色的種子，便是那

複雜的味道的來源。外國人會用黑色的「魚子醬」來形容這些雲呢拿種子。所以creme brulee裏一點點黑色的東西，便是雲呢拿種子了。

人工授粉雲呢拿

聽說雲呢拿早在一千年前在墨西哥被發現，而當時有一種獨特的蜜蜂為它們授粉。但因為這種蜜蜂在後期消失了，雲呢拿豆莢便無法再生長。直至1830年，一位在比利時的植物學家發明人工授粉的方法。Vanilla早期是用於製作香水，後期才被用在飲品和烹調上。

雲呢拿獨特的香味是因為 vanillin 這化合物。因為人工合成 vanillin 便宜，市面上很多加工食品會加入這種人造味道，但聞起來卻怪怪的。很多人以為雲呢拿是法國出產的。因為大家可能經想聽過 French Vanilla. 其實它只是一個以法式製作出來的雪糕，主要加入了蛋黃和雲呢拿。雲呢拿主要生長在非洲、墨西哥、印尼、大溪地、印度之類的國家。

下一次會跟大家分享一下一些用 vanilla 製作的食譜。

PROFILE:

Lily 在香港長大，曾在美國修畢計算機工程碩士學位和在當地工作，現在生活在香港，閒時喜歡鑽研煮食和咖啡，在My Bowl is Full「廚施煮意」facebook 和網頁mybowlisfull.com 分享。因家人的關係，Lily 對香料、植物和精油特別感興趣。幾年前考獲歐洲精品咖啡協會的咖啡文憑，平日除了烘豆外，會安排一些興趣班，分享咖啡的味道和知識。曾探訪巴厘島的咖啡農民，了解他們的咖啡種植和生活。Lily 相信，要真正了解和欣賞一杯好咖啡，需要從它們的生長開始。

