

好吃的面包有多迷人

喜欢面包，是从可颂开始的。喜欢可颂，跟一位伟人有关。

1974年4月6日，邓小平率中国代表团前往纽约，出席联合国大会第六届特别会议，这是中国恢复在联合国合法席位后首次派高级代表团出席。在代表中国政府阐述了“三个世界”理论和中国的对外政策后，代表团坐飞机转道法国巴黎回国。

巴黎是邓小平青年时代十分熟悉的城市，当年他和周恩来、李富春、蔡畅等一起在法国勤工俭学，在巴黎的戈德鲁瓦街17号、意大利广场和雷诺汽车公司等地，留下了难忘的足迹。出访纽约参加联合国大会，按规定代表团每位成员有30美元外汇的零花钱。零花钱怎么用呢？邓小平想了一下，用这笔钱在巴黎买了100个可颂面包，带回北京分送给周恩来、李富春等当年巴黎的战友。可颂面包的特殊香味，寄寓着战友们浓浓的革命友情。

作为最普及和最具有代表性的食品，可颂几乎是法国美食的代名词，无论在什么样的法餐厅或者食品店，你总能找到可颂独特的身影。它以最普通的原料，面粉、黄油、糖或者盐，经过合理的配比和烘焙，融会成了过目不忘、心心念念的美味。当改革开放在中国大地上风起云涌之际，面包也走进了习惯于馒头包子的中国人生活，可颂成了最早最熟悉的面包。

要征服中国人的味蕾是不容易的，但可颂就是有着独特的魅力，几乎靠浓郁的香气就足够令人着迷。这些香味来自于面粉与黄油无与伦比的结合，因为一个430克的可颂生面团，至少需要放进120克黄油，又因为制作方法原因，你实际上可以揉进尽可能多的黄油让面包更好吃。它是面包里含黄油比例最高的，因而就有足够多的香味和美味。

这很像法国另一道菜香煎比目鱼。在冒泡的热黄油中，将新鲜的大西洋比目鱼两面煎透，再配上黄油煎熟的青豆，只需要撒上些许海盐，就成为了一道名菜。“足够的黄油，足够的美味”，这是厨艺界的名言。

虽然在不同的温度下，可颂都会有过得去的味觉，但是微温、略脆，依然是好可颂的标志。由于历史和习惯的原因，东方民众对于面包的温度并不敏感，但一家好的西餐厅，一定会保证面包合适的温度。北京金鱼胡同有家酒店，是改革

开放后最早一批星级酒店之一，它的早餐面包不下二三十种，品种之丰富令人叹为观止。最令人心动的，是每一种面包，放在餐台上的只有两三个，客人取完后，才会从保温箱内取出新的面包，以此来保证合适的温度和新鲜度。

虽然被叫做法国可颂，实际上这种面包最早诞生在维也纳。1683年某一天，奥斯曼军队夜间偷袭维也纳，被城里深夜揉面粉的面包师傅发觉，功亏一篑。从此之后，维也纳面包师傅就把面包做成奥斯曼弯刀状，有点像羊角，取名可颂（羊角）来纪念自己的功绩。

现代的法国可颂，其实与维也纳羊角已分道扬镳了。1915年巴黎的厨师在制作这款面包时，觉得弯刀对法国来说意义不大，就把两端取直不再弯曲，再用你完全能想象到的那样，加入更多、更多的黄油。因而更加香浓的法国可颂，名声远远盖过了孕育了它的维也纳羊角。

维也纳还比较郁闷的是，在可颂基础上添置水果或果酱诞生的丹麦包，发源地其实也是维也纳。由于制作方式的原因，丹麦包几乎是面包中热量最高的，上世纪初出现在维也纳后，反而在丹麦这样寒冷的北欧国家得到更多流行。作为当年奥匈帝国的首都，维也纳中央咖啡馆里来过贝多芬、舒伯特、约翰·施特劳斯父子和列宁，它的甜品柜台是世界上最大最琳琅满目的。于是维也纳笑笑，不响。

1984年1月31日，改革开放的总设计师邓小平，来到中国首家中外合作酒店广州白天鹅宾馆参观，中午在宾馆的丝绸之路西餐厅用餐。接待的服务员后来说，邓小平选了法式硬包作为餐前面包。这是恰当的。

陪同邓小平参观的霍英东回忆说，老人家很满意白天鹅的面包，临走时，他在酒店买了不少面包特别是可颂，带去下一站视察的地方。

好吃的面包，是很迷人的。☑