

CAKE
A Slice of History

蛋糕裡的文化史

從家族情感、跨國貿易到社群認同
品嘗最可口的社會文化

作者・艾莉莎・萊文
Alysa Levene

翻譯・鄭煥昇、謝雅文、廖亭雲



CAKE
A Slice of History

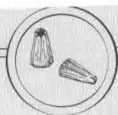
蛋糕裡的文化史

從家族情感、跨國貿易到社群認同
品嘗最可口的社會文化



作者·艾莉莎·萊文 Alysa Levene

翻譯·鄭煥昇、謝雅文、廖亨雲



蛋糕裡的文化史：
從家族情感、跨國貿易到社群認同，品嘗最可口的社會文化
Cake: A Slice of History

作者 艾莉莎·萊文 Alys Levene
譯者 鄭煥昇、謝雅文、廖亭雲
總編輯 周易正
責任編輯 李佩璇
美術設計 黃鈺茹
插畫 Paper MOO 紙沐
內頁美編 黃鈺茹
行銷業務 華郁芳、郭怡琳
印刷 崎威彩藝

定價 450 元

I S B N 978-986-95462-0-1

2017 年 9 月 初版一刷

版權所有 翻印必究

出版者 行人文化實驗室
發行人 廖美立
地址 10049 台北市北平東路 20 號 5 樓
電話 + 886-2-2395-8665
傳真 + 886-2-2395-8579
網址 <http://flaneur.tw>

總經銷 大和書報圖書股份有限公司
電話 (02) 8990-2588

國家圖書館出版品預行編目資料

蛋糕裡的文化史：從家族情感、跨國貿易到社群認同，品嘗最可口的社會文化／艾莉莎·萊文 (Alys Levene) 著；鄭煥昇、謝雅文、廖亭雲譯。
——初版。——台北市：行人，2017.9
272 面；17 x 23 公分
譯自：Cake: a slice of history

ISBN 978-986-95462-0-1 (平裝)
1. 飲食風俗 2. 食物 3. 文化史

538.71

106016411

Cake: A Slice of History

by Alys Levene

Copyright © 2016 Alys Levene

Complex Chinese translation copyright © 2017 by Flaneur Co., Ltd.

Published by HEADLINE PUBLISHING GROUP

this edition arranged with Felicity Bryan Associates Ltd.

through Andrew Nurnberg Associates International Limited

ALL RIGHTS RESERVED

目錄

引言 蛋糕？怎樣叫作蛋糕？	011
從大英雪球案談起	
蛋糕的意義	
居家烘焙蛋糕的風潮	
蛋糕四大原料	
小結	
第1章 加強版麵包：蛋糕紀元前兩千年	017
I 前言	
II 在蛋糕、麵包分道揚鑣之前	
III 蛋糕的獨立之路	
IV 小結	
第2章 薑餅與水果蛋糕：香料、果乾與節慶	043
I 前言	
II 薑餅的節慶情調	
III 聖誕節等冬季節慶及甜點	
IV 春季節慶及其蛋糕	
V 中世紀的香料環球之旅	
VI 婚禮蛋糕	
VII 小結	
第3章 維多利亞蛋糕：奶油、砂糖和工業化	073
I 前言	
II 磅蛋糕的食譜史	
III 英國經典：維多利亞蛋糕	
IV 奶油	
V 糖	

VI 溫控家用烤箱及化學膨發劑

VII 小結

第4章 天使蛋糕：家政女神和食品產業登場 099

I 前言

II 「家政女神」

III 英國女性食譜作家

IV 美國烹飪書

V 美國食品商的發展

VI 家政女神新面貌

VII 小結

第5章 紙板婚禮蛋糕：匱乏時的湊合與應變 137

I 前言

II 非常時期的小確幸

III 克難變通之計：煉乳罐頭

IV 因地制宜的預拌粉

V 小結

第6章 國王蛋糕：食物的旅行與定居軌跡 149

I 前言

II 地區性需求與食物軌跡

III 美國的移民蛋糕文化

IV 美式和美國區域性蛋糕

V 美國烘焙用品市場

VI 小結

第7章 生日蛋糕與人名蛋糕：專屬性與歸屬感 173

I 前言

II 人人都有專屬的生日蛋糕

III 蛋糕的命名

- IV 知名經典蛋糕品牌
- V 小結

第8章 巴黎－布雷斯特：法德為首的歐陸烘焙傳統 203

- I 前言
- II 精美的法式甜點
- III 扮演社交要角的德式糕點
- IV 小結

第9章 杯子蛋糕：個人主義、流行風潮與女性主義 231

- I 前言
- II 杯子蛋糕的身家大調查
- III 市場發展與行銷策略
- VI 其他競爭甜點
- V 杯子蛋糕與女性主義
- VI 健康威脅
- VII 小結

後記：歷史小回顧 265

回到大英雪球案
蛋糕樣貌與定義發展史
蛋糕與女性地位和特質的辯證
蛋糕的民主化
尾聲

謝辭 271

CAKE
A Slice of History

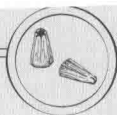
蛋糕裡的文化史

從家族情感、跨國貿易到社群認同
品嘗最可口的社會文化



作者·艾莉莎·萊文 Alysa Levene

翻譯·鄭煥昇、謝雅文、廖亨雲



獻給總是守規矩不舔湯匙的 Rich，

還有總是把握每一次機會的 Alex

也獻給 Patricia 和我從她的廚房所學到的一切

目錄

引言 蛋糕？怎樣叫作蛋糕？	011
從大英雪球案談起	
蛋糕的意義	
居家烘焙蛋糕的風潮	
蛋糕四大原料	
小結	
第1章 加強版麵包：蛋糕紀元前兩千年	017
I 前言	
II 在蛋糕、麵包分道揚鑣之前	
III 蛋糕的獨立之路	
IV 小結	
第2章 薑餅與水果蛋糕：香料、果乾與節慶	043
I 前言	
II 薑餅的節慶情調	
III 聖誕節等冬季節慶及甜點	
IV 春季節慶及其蛋糕	
V 中世紀的香料環球之旅	
VI 婚禮蛋糕	
VII 小結	
第3章 維多利亞蛋糕：奶油、砂糖和工業化	073
I 前言	
II 磅蛋糕的食譜史	
III 英國經典：維多利亞蛋糕	
IV 奶油	
V 糖	

VI 溫控家用烤箱及化學膨發劑

VII 小結

第4章 天使蛋糕：家政女神和食品產業登場 099

I 前言

II 「家政女神」

III 英國女性食譜作家

IV 美國烹飪書

V 美國食品商的發展

VI 家政女神新面貌

VII 小結

第5章 紙板婚禮蛋糕：匱乏時的湊合與應變 137

I 前言

II 非常時期的小確幸

III 克難變通之計：煉乳罐頭

IV 因地制宜的預拌粉

V 小結

第6章 國王蛋糕：食物的旅行與定居軌跡 149

I 前言

II 地區性需求與食物軌跡

III 美國的移民蛋糕文化

IV 美式和美國區域性蛋糕

V 美國烘焙用品市場

VI 小結

第7章 生日蛋糕與人名蛋糕：專屬性與歸屬感 173

I 前言

II 人人都有專屬的生日蛋糕

III 蛋糕的命名

IV 知名經典蛋糕品牌

V 小結

第8章 巴黎－布雷斯特：法德為首的歐陸烘焙傳統

203

I 前言

II 精美的法式甜點

III 扮演社交要角的德式糕點

IV 小結

第9章 杯子蛋糕：個人主義、流行風潮與女性主義

231

I 前言

II 杯子蛋糕的身家大調查

III 市場發展與行銷策略

VI 其他競爭甜點

V 杯子蛋糕與女性主義

VI 健康威脅

VII 小結

後記：歷史小回顧

265

回到大英雪球案

蛋糕樣貌與定義發展史

蛋糕與女性地位和特質的辯證

蛋糕的民主化

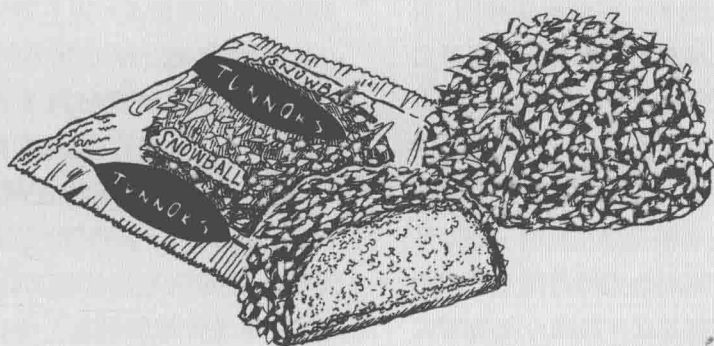
尾聲

謝辭

271

CAKE
A Slice of History

引言
蛋糕？怎樣叫作蛋糕？



• Tunnock's Snowballs •





從大英雪球案談起

蛋糕是什麼？你可能會覺得這問題的答案太顯而易見，誰不知道什麼是蛋糕？這種問題有什麼好問的？但你可知道，蛋糕這種長期以來下午茶의 必備品，竟然曾經掀起過你想都沒想過的許多爭議與波瀾？所以在正式開始討論蛋糕的社會與文化史之前，我們實在應該先釐清蛋糕的定義。

二〇一四年，英國稅務機關「英國稅務暨海關總署」(HMRC)把蘇格蘭的圖納克甜點公司(Tunnock's)給告上了法院。說到圖納克，就不能不提風靡各地的英式甜點——茶蛋糕(Tea Cake)：本體是棉花軟糖，圓頂外裹著一層巧克力而光澤透亮，下頭墊著厚實的餅乾基底，最後外面再覆蓋上一張銀色與紅色交錯的鋁箔。但在這一回合裡，英國稅務暨海關總署所關心的不是茶蛋糕，而是圖納克公司的另外一項產品：雪球(Snowballs)。雪球其實是茶蛋糕的近親，一球棉花軟糖的外皮同樣是巧克力，然後巧克

力外再撒上椰子粉。問題是：按照圖納克自身的說法，雪球是一種蛋糕，而英國稅務暨海關總署則覺得雪球應該是餅乾才對。雪球算蛋糕還是算餅乾之所以會引發爭端，是因為裹著巧克力的蛋糕採用零稅率(賣家無須在銷售時加收增值稅¹，在供應鏈中被收的增值稅也可以退回)，但裹著巧克力的餅乾可就適用正常稅率了。這話一講開，為什麼要爭論是蛋糕還是餅乾就真相大白。

但事實上，早在距當時二十三年前，英國稅務暨海關總署就蹣過這種渾水了。早年英國稅務暨海關總署盯上的是點心食品廠麥維他(McVitie's)，官員們看不慣麥維他賦予旗下佳發蛋糕(Jaffa Cakes)²的分類(根據麥維他的網站，佳發蛋糕的原創之處在於結合了輕海綿蛋糕、脆口的深色巧克力，再加上直衝鼻腔而來的濃重柑橘味；其中富含橘子風味的是厚實的果凍層，輕輕用牙齒把巧克力刮掉，令人開心的橘子凍就會冒出來)。麥維他一案，英國稅務暨海

1 譯註：Value-added tax (VAT)，商品的價值會在經營活動中的各個流程裡提升，以此價值增額作為稅基來課徵的稅種即為增值稅。

2 譯註：Jaffa 為一種原產於以色列的柳橙品種。

關總署最終敗下陣來，主因有三。首先，佳發蛋糕的用料跟蛋糕一致（雞蛋、麵粉與糖），同時用來製造佳發蛋糕的麵糊也是偏稀薄而不顯濃稠。再者，佳發蛋糕的質地也與蛋糕相仿——兩者都屬於「鬆軟而一觸即垮」（也就是一受力就會崩塌），而不屬於「酥酥」脆脆的類型。但這次的判決中有一個在大英「冷知識界」中非常出名的事項，也就是英國稅務機構被判敗訴第三個主因：不新鮮的佳發蛋糕會變硬，跟常識中的蛋糕一樣，而不像餅乾放久了會變軟。

時間快轉到二〇一四年，英國稅務暨關稅總署嘗到了二連敗。但這次的判決是根據完全不同的一組原則。這是一組「寓教於樂」的看法，值得我們介紹一下：

雪球看起來就像蛋糕，就算隱身在一整盤的蛋糕裡也不會顯得格格不入。雪球的口感也是蛋糕的口感，大部分人吃雪球都會想搭配飲料之類。雪球不論是吃起來的方式，或是吃它的場合，都與蛋糕近似，包括兩者都可以拿來辦公室替同事慶生。雪球是

值得細細品嚐，但不適合（在逛大街的時候）邊走邊吃的一種甜點，是我們全體的共識。大多數人會寧可好好坐下來享用雪球，並且按照出身背景、年齡、性別的不同，有些人還可能會希望能追加一個盛裝的盤子、一條圍巾或紙巾，乃至於一張陽春的桌子都好，這樣紛飛的椰子粉就不會搞得一團亂。雖然雪球是蛋糕絕非「全民共識」，但我們認為上面的這些事實確實不容小覷，它們確實佐證了雪球本身有充分的客觀條件，足以被歸類成蛋糕。

由一排學養豐富的上訴法庭法官，針對輕如鴻毛到簡直無關緊要的一種甜點，做出如此重如泰山的精準決斷，那畫面實在是想到就讓人覺得萬分有趣（大律師們提到了他們先「適量」品嚐過一系列類似的甜點，然後才做出最後的評斷）。但他們的發言內容其實相當微妙，佳發蛋糕一案的判決是取決於原料，以及蛋糕在烘焙出來之後的表現（放著會變軟還是變硬），但雪球案的法官則是選擇把重點放在蛋糕出現的場合上：蛋糕是生

