

得喜

讀者意見專線：傳真 2516 9969 E-mail:hket-lifestyle@hket.com

全球天氣反常，令許多食材價格上升，其中便有用來製造呔呢嚙雪糕的原材料呔呢嚙全球失收，恐今夏雪糕售價或推高。估不到，如此親民討好的香料，卻是全世界第二貴的香料（第一位是番紅花）。看來，我們要善用它之餘，也要好好品嚐它的真味了。

天然雪糕滋味

直以來，筆者都不太喜歡吃呔呢嚙雪糕，不論貴價與平民的品牌都如是。

因為覺得那香味很人工化，味道也沒啥特別。其實，原來雪糕好味與否，取決於一條呔呢嚙條。主打自家製手造雪糕的 Ice Cream Gallery 主理人 Arron Liu（右圖）笑言，正是呔呢嚙條成本價高，不會有太多人會用它來製雪糕或甜品，改以它的副產品香草精油代替，雖然也是取自呔呢嚙精華，但其香氣始終沒有新鮮籽的天然清香，味道較濃濁。而一些人工化學造成的呔呢嚙香精更不值一提了。

「手做約 3 盤呔呢嚙雪糕，約需要 1-2 條呔呢嚙條，當中又要去皮取籽，又浸又煮，又要隔渣，起碼 3-4 個鐘才完成，費時失事之餘，成本又高，試問有幾多人或品牌會這樣做？」他續說，不要以為看到

純白雪糕內有黑色的點點，便以為是以呔呢嚙籽做。「其實以真正呔呢嚙籽做的雪糕，顏色不會太白，反而有些偏黃。市面上有人會魚目混珠地在雪糕內加入呔呢嚙粉或以乾了的呔呢嚙皮磨碎用。」

他解釋靚的呔呢嚙條，一拿上手，已能嗅到其香氣，而條身亦呈光澤油潤和具柔軟度。「講到最靚和頂級的呔呢嚙，是產自馬達加斯加的，因當地氣候及土壤均非常適合種植呔呢嚙條，香氣特別濃郁，且氣味持久。其身價也偏高，我拿的批發價亦接近 50 多元一條，某超市買到產自墨西哥零售價也要 30 多元一條，但質素相差甚遠。」還有其他地方如墨西哥、巴西、土耳其、印度、法國等地亦有出產呔呢嚙條，只是質素稍遜。

最後，Arron 強調，他的自家造雪糕，質感帶點韌性，一樣的滑溜，只是間會吃到些黏黏口感，有別於我們慣吃雪糕質感，很有趣。

