

資料來源：換日線 Crossing <https://reurl.cc/oYnjDg>

當台灣人碰上「巴西甜」：超越「台南甜」的甜度震撼，背後藏有什麼文化密碼？

文 / 約克 YORK

在巴西，甜點不只是味覺享受，更是一種文化符號。從國民點心糖球到飯後必備的甜食，「巴西甜」超越台灣人熟悉的「台南甜」，背後連結殖民歷史、家庭情感與待客之道，展現出屬於巴西的獨特文化密碼。

我遇過幾位來台的巴西交換生，每當請他們準備家鄉料理分享時，年輕學生們的首選往往是巴西的國民甜點 brigadeiro。這道點心作法簡單，而且在巴西人人愛，想到這裡，他們總會推測，台灣人應該也會喜歡吧？

沒想到，一位交換生朋友曾語帶無奈地告訴我：「這次大學國際週擺攤，我信心滿滿準備要賣 brigadeiro，結果台灣同學兼夥伴們幫忙試吃後……居然吐了！」

究竟是什麼樣的甜點，竟會讓台灣人「吃到吐」？

Brigadeiro 的滋味

我習慣將 Brigadeiro 翻譯為「巧克力糖球」，外觀就像一顆偏軟的巧克力圓球。讀者們雖然無法直接品嚐，但我可以解析烹調步驟，帶大家用想像先感受它的風味。

先準備一個小鍋，放入小塊無鹽奶油、一罐煉乳及數匙可可粉，加熱後以小火不斷攪拌，避免燒焦。直到整團混合物變得濃稠，就可倒入盤中靜置冷卻。冷卻後，雙手先抹上一層奶油，取適量小塊搓成球狀，再沾上巧克力米，屬於巴西人的經典甜點就完成了。

一般食譜會建議購買可可濃度 50% 至 100% 的純可可粉，但我也看過許多當地家庭，製作時會直接使用家裡現有的巧克力粉代替，如 Nescau、Toddyho 等拿來拌牛奶的當地品牌。因此，整體口味嚐起來就是煉乳的甜、巧克力的甜，再添一點奶油香氣—層層的「甜上加甜」，送進嘴裡。

初遇「糖球」：我的甜度震撼教育

乍到巴西當交換生時，我自詡要「活得像個巴西人」，暗暗發誓對各類食物來者不拒。然而，第一批打擊我的當地「大魔王」，糖球便是其中之一，或者更精確來說，「高甜度」就是終極大魔王本人。

才剛搬進當地人家不久，我就發現巴西人最常見的休閒活動，便是參加生日派對，從學校同學、鄰居小孩，甚至是親戚生日都不會錯過。幾乎每個週末或隔週週末，只要有生日派對，總能看見全家兩大三小一起出發，前往壽星家或派對屋 (Casa de Festa)，一待就是半天。

某一晚，3 位弟弟妹妹一到家就衝進我房間，興奮地拉我到廚房，高喊：「我們今天搶到了很多糖球！妳快來試試看！」他們神情就像打了一場勝仗般歸來，拉著我跟他們一起打開冰箱門，看著那些掠奪來的「金銀財寶」——各種顏色樣貌的糖球成列在冰箱冷色燈下，除了裹巧克力米的經典款，還有白色椰絲、開心果碎片、粉紅巧克力片、花生粉的各種版本。

「我們特地搶給妳的，妳要吃多少都可以！」

「妳從來沒吃過吧？妳現在就試一顆！」

看他們如此熱情，我心裡馬上聯想到，從喜酒上搶到辦桌菜打包回家的親戚們，想必這些糖球一定是超級無敵美味，他們才會如此費工爭取吧？於是點點頭答應，他們一口氣拿出了十幾顆放到廚房小桌上，圍在桌邊，吞著口水瞪大眼睛，看我這個外國人的反應。

「從最經典的開始吃，妳先拿這顆黑色巧克力米的。」

「要一口吃掉，很好吃的！」

我照他們說的，把一整顆放入嘴裡開始嚼。黏糊的質地咬著咬著都黏在牙齒上，口水慢慢化開黏稠的甜膩，滑入喉嚨。味道呢？我永遠記得那一瞬間，就像吃麻辣鍋吃太辣一樣，原來吃太甜，也會失去味覺。

濃烈的甜味從口腔上顎直衝我的腦袋，震懾感覺神經，讓我完全無法思考。面對 3 位巴西弟弟妹妹的期待眼神，我只好假裝微笑以對。「還有不一樣口味的，妳吃這個、再吃這個！」他們接續塞了兩三顆不同口味的給我，品嚐後我幾乎快崩潰，只好趁機找個理由說改天再吃，沒想到卻換來他們滿心歡喜地回應：「好哦！冰箱裡還有很多，妳想吃隨時都可以吃。」

我的「甜度」奮鬥史

你以為我會此生再也不碰糖球嗎？我可是沒那麼容易被打敗的！就像辣度可以訓練，甜度也可以。那一週，每次打開冰箱，總會看到那些「金銀財寶」在等我。我鼓起勇氣，慢慢

地一次挑戰一顆，為自己特訓。

某次跟巴西家人拜訪一戶鄰居，離去之際，巴西媽媽帶我走進對方家廚房：「我們來看看他們有什麼好吃的甜品（doce）！」果不其然，她在吧檯角落找到一塊以薄布蓋著的褐色長形方狀物，旁邊放著一把小餐刀。她切下一塊給自己，連聲讚嘆：「好吃！好吃！」，接著也切一塊塞進我嘴裡。

碰！又是一記直擊味蕾與腦袋的暴擊。在來得及思考這是什麼做的之前，我的脖子以上已經再次失去知覺，喝再多水也挽救不了。即便如此，我仍勉強地捧場，說著「好吃。」其實，那滋味就像直接咬下一塊要稀釋泡茶的冬瓜糖磚。後來我才知道，這塊褐色硬狀物，真的是純甘蔗糖磚，名為 rapadura。

在巴西，除了習慣在飯後來一小杯咖啡外，更不能缺少一份甜點，這樣才是完美的「甜」足飯飽。因此，許多家庭都會在冰箱或廚房角落備有甜食，可能是自己烤的一塊大蛋糕、燉煮一些甜品、購買幾大板巧克力，或索性就是幾大盒冰淇淋。

家常甜品（doce）的種類更是多元。常見作法是取一大鍋，將任何偏甜的食材、蔬果，如牛奶、過熟香蕉、南瓜、蜜桃、百香果等，與大量糖混和加熱，小火燉煮。最後成品就是能夠擺放更久的「doce de XXX」，意為「XXX 做的甜」。

與當地巴西人家生活在一起，最大的好處是他們能不斷提供「甜味挑戰」，也讓我逐漸養成習慣。最終，我也打下了屬於我的勝仗——站上甜度的巔峰，從上往下看，對各類甜食一覽無遺，不只能分辨其不同，也開始有了「所愛」。

在巴西生活期間，飯後的我習慣去廚房找甜食、喝咖啡一定加糖，最喜歡的披薩口味是巧克力加冰淇淋。偶爾，我也會驕傲地拿著木匙，攪拌一大鍋家常甜品，甚至我們自己在家吃糖球時，從來不另外花時間搓成球，而是直接放在盤子裡，爭先恐後地挖來吃。

（註：以上敘述純屬個人經驗分享，且恐有健康風險，不鼓勵讀者效仿。）

巴西人為什麼要吃到那麼甜？

當有朋友要前往巴西旅行，問起「巴西有什麼好吃的？」，我總會先警告他們，不管食物外觀看起來多美味，務必都先吃一小口確認。因為在巴西，食物往往不是太鹹、就是太甜，千萬要小心！

其實，「巴西甜」與近年台灣熱衷討論的「臺南甜」有著類似的歷史脈絡。

西元 1500 年後，葡萄牙殖民巴西，殖民母國看準當地的熱帶氣候環境，將其打造成甘蔗生產重鎮，再大量製糖運回歐洲。彼時，糖在歐洲仍被視為珍寶，但在巴西當地，因糖產量始終充裕、價格也相對便宜，逐漸深入日常。不過，他們仍受歐洲移民的心態影響，將糖視為地位與奢華的象徵，人們會在餐點、甜點、飲品裡盡量多放糖，不僅是為了炫耀，更是一種慷慨待客。

不同於臺南人將糖加進家常菜與市井小吃中，形成「鹹中帶甜」的風味，巴西人的習慣則是將糖不斷疊加在甜點裡，用「甜上加甜」展現文化特色。

進入 20 世紀，隨著工業化的發展，糖與甜味更被各品牌廣告塑造成一種「家庭和樂」的象徵。煉乳、汽水、巧克力等產品的出現，廣告中不斷強調「甜味等於巴西式的快樂」，將飲食與親情綁在一起。就像台灣人習慣以火鍋或中秋烤肉營造團聚氛圍，就巴西人而言，孩童與父母一起製作甜點、打開汽水、分享巧克力，則默默在心中被視為溫暖幸福的家庭形象。

這樣的文化，在我與巴西家人的生活經驗裡具體體現：媽媽幾乎每星期會烤一個圓形蛋糕、爸爸則煮著大鍋的牛奶加糖或香蕉加糖、兄弟姊妹們一起烤布朗尼及搓糖球，甚至出門遊玩時，大家會一起買冰沙、爆米花加煉乳等。這些畫面，逐漸構成了我在巴西的幸福記憶——每一筆都甜膩無比。

「巴西甜」往往甜得驚人，彷彿將好客與熱情化作「高糖分」，再傾注到每一道甜食裡。巴西人總帶著急切的喜悅，想把甜食塞進所愛之人的嘴裡，伴隨一句：「很好吃，你試試看！」對外人而言，這或許難以招架，但對他們來說，這不只是單純的味覺選擇，而是一種文化認同與情感延續——將熱情、愛意與歸屬感，凝結在糖分中的濃烈幸福。

小叮嚀



閱讀完晨讀文章後記得將心得感想書寫在閱讀護照上喔！

歡迎同學一起集點換獎品😊

閱讀護照點數這裡查詢～

學校首頁→行政單位→圖書館→晨光閱讀→閱讀護照認證系統