

## 紅絲絨糕

紅絲絨糕的做法是根據一個美國南方的傳統食譜。因為這個食譜比較陳舊，所以以前比現在有名。但是美國人現在對紅絲絨糕越來越欣賞，所以這個甜點越來越流行。紅絲絨糕有一些特點：味道特別甜也很濃。巧克力的味道比較淡。有的蛋糕顏色非常紅，有的顏色比較黑。如果加很多巧克力粉，蛋糕大概會帶有黑色。典型的成分是麵粉，黃油和巧克力。有人常常加草莓或者杏仁。

雖然紅絲絨糕就是一個蛋糕，還有一些文化的意義。常常有愛情的意思：情人節的時候紅絲絨糕有特別的意義。何況南方人有時做紅絲絨婚糕。紅絲絨糕除了有很多色素以外，也很甜，所以有人覺得不太健康。

紅絲絨糕有個挺有趣的故事。是說一個女人去過一個很有名的紐約旅館叫 Waldorf-Astoria 吃晚飯。她吃了一個非常好吃的蛋糕，然後就請老闆給她那個蛋糕的食譜。老闆說好就給她了。可是，一看晚飯的帳單以後，她明白老闆加了一百美金的食譜費。因而她把那個食譜放送給所有的朋友，所以現在大家都知道紅絲絨糕的做法。

(普及灣大學 三年中文學生 白靖昇)