

美食與甜品 三 – 傳統民間小吃

民間飲食經歷史沉澱，形成各式小吃，既顯地方風情，亦見民間智慧。

砵仔糕

粵式小吃，源於台山，史數百年。早於明朝，士大夫亦不遠百里，為求此物。《台山縣志》載：“華豐迂橋旁，河底有石，沁出清泉……取以洗糖，澄清去濁，以砵盛而蒸之”。其法承傳至今，廣東砵仔糕因之風靡全國，享譽海外。

麥芽糖夾餅

麥芽糖古稱“飴”。以米、麥、粟、玉米等發酵而成，潤肺、生津、去燥，治氣虛倦怠、虛寒腹痛、肺虛久喘。粵人喜蘸椰絲為小食，港澳則夾以鹹餅乾成三文治。麥芽糖獨具“物換”特性，瓶罐雜物，舊件碎零，皆可換得一根半口，故最受童輩歡迎。

龍鬚糖

以小麥精粉、麥芽糖調和，猶如拉麵，手拉成絲，盤成酥糖。此物史溯兩千年，民為官用，成御用小食。據傳明正德皇帝覓於民，而盛於清雍正年間，皆賜名“龍鬚糖”。民間小食，一經品題，名揚四海。雖技傳百家，卻以安徽安慶為最。

炒栗子

栗以石英砂加糖炒熟，亦稱“糖砂炒栗”。栗盛產於京郊房山，集散於良鄉，故稱良鄉栗子。名於兩千多年前，史載“北有棗栗之利，民雖不由田作，棗栗之實足食於民。”可見栗產之盛。據《析津日記》載“今燕京市肆，及秋則錫（糖）拌雜石爆之。”此，炒栗也。

藝術糖畫

熔糖漿酌以作畫，民間藝術之一種，堪觀賞，可食用。此物源於明代，據清人小說《堅瓠補集》所載，明俗每祀神，“熔就糖”，鑄各式鳥獸人畜以為祀。所鑄人物“袍笏軒昂”，儼然文臣武將，故俗稱“糖丞相”。今與時俱進，成藝術糖畫。

作者：陸波