

美食与甜品 三 – 传统民间小吃

民间饮食经历史沉淀，形成各式小吃，既显地方风情，亦见民间智慧。

砵仔糕

粤式小吃，源于台山，史数百年。早于明朝，士大夫亦不远百里，为求此物。《台山县志》载：“华丰迂桥旁，河底有石，沁出清泉……取以洗糖，澄清去浊，以砵盛而蒸之”。其法承传至今，广东砵仔糕因之风靡全国，享誉海外。

麦芽糖夹饼

麦芽糖古称“饴”。以米、麦、粟、玉米等发酵而成，润肺、生津、去燥，治气虚倦怠、虚寒腹痛、肺虚久喘。粤人喜蘸椰丝为小食，港澳则夹以咸饼干成三文治。麦芽糖独具“物换”特性，瓶罐杂物，旧件碎零，皆可换得一根半口，故最受童辈欢迎。

龙须糖

以小麦精粉、麦芽糖调和，犹如拉面，手拉成丝，盘成酥糖。此物史溯两千年，民为官用，成御用小食。据传明正德皇帝觅于民，而盛于清雍正年间，皆赐名“龙须糖”。民间小食，一经品题，名扬四海。虽技传百家，却以安徽安庆为最。

炒栗子

栗以石英砂加糖炒熟，亦称“糖砂炒栗”。栗盛产于京郊房山，集散于良乡，故称良乡栗子。名于两千多年前，史载“北有枣栗之利，民虽不由田作，枣栗之实足食于民。”可见栗产之盛。据《析津日记》载“今燕京市肆，及秋则锡（糖）拌杂石爆之。”此，炒栗也。

艺术糖画

熔糖浆酹以作画，民间艺术之一种，堪观赏，可食用。此物源于明代，据清人小说《坚瓠补集》所载，明俗每祀神，“熔就糖”，铸各式鸟兽人畜以为祀。所铸人物“袍笏轩昂”，俨然文臣武将，故俗称“糖丞相”。今与时俱进，成艺术糖画。

作者：陆波