

难舍潮汕一抹甜

◎ 寇蕊梁



九月的一个下午,临近中秋节,潮汕的“玩味家”林贞标把汕头建业餐厅庆典祭祀所用的一尊三尺糖塔搬回办公室去玩,算是一种怀旧。这是他儿时常见到的东西,现在已经很少再有人做了。照片发在社交网络上,引起不少广东人、福建人甚至江苏人、浙江人哇哇大叫,大家回忆小时候在庆典之后分食糖塔:“好硬好硬的糖,拿在手里可以吃好久,小时候最能够放肆吃糖就是这个时候了。”



潮菜研究会会长张新民认为潮汕爱甜,首先是因为潮汕有甜,毕竟整个潮商史都建立在潮汕的“糖史”之上。本文开头那位搬出糖塔来的林贞标则更愿意把潮汕地区的“甜”解读为是一种比味觉体验更高远的东西,它除了是一种味道,更是幸福和希望的具象诠释,是位于省尾国角的潮汕人自古以来对美好生活的期盼和祝愿。

潮汕地区平原不多,自古山险河恶,来自海洋的风浪每每侵袭,并不具备成为粮仓的好条件。好在老天爷总会留给勤劳的人机会,此地非常适合种植甘蔗,而糖和盐一样,是一种重要商品。农历三月,南风乍起,风满帆船的红头船满载着一船潮糖,沿着江河一路北上,抵达苏州上海。根据记载,当时一船能载三四千包糖,连船身算,一船值钱数万两白银。

而这些远销浙江、上海和苏州的砂糖除了一部分供人食用以外,还有一项较少人知道却重要的功能——染丝。清光绪《揭阳县续志·物产》记载:“揭所产者曰竹蔗,糖白而香,江南染丝必需。”揭糖作为江南染丝的必需原料,数额巨大,而且持续时间也久,这催生了竹蔗生产与榨糖成为潮汕地区揭阳一带的龙头产业。在潮汕地区,清光绪以前四乡六里建设起来的各种大宅、祠堂和书斋基本都是这一甜蜜事业的结晶。潮汕好些大户人家都能数出先人

拥有多少甘蔗田、糖寮以及制糖厂。他们通常在浙江、上海和苏州都有商号,贩了糖,换了钱,在苏沪浙的声色犬马之地开了眼界,到北风起时,又把那吃喝玩乐的新鲜玩意儿譬如丝绸帛布、黄豆药材载在船上自北往南带回来。

虽说万顷蔗田和糖厂林立的景象早就看不见了,但潮汕生活被蔗糖腌渍了上百年:譬如潮州牌坊街上卖鸭母捻也卖提拉米苏,卖甘草水果也卖奶茶。2019年年底,大名鼎鼎的揭阳糖厂旧址上的烟囱呼啦啦倒下,新的高档住宅小区和商业广场将在这片土地上建起,以一种甜蜜代替了另一种甜蜜。

习俗和技艺都会随着时间褪色,有些和日常生活息息相关的习惯却会一路流传下来。直到如今,潮汕人在重要宴席上依旧保持



着以甜点开始、以甜点结束的传统,寓意“从头甜到尾”。

最经典的当然是糕烧和反沙这两个传统潮式甜食的烹饪技法。糕烧多用芋头、番薯、姜薯这类块茎。要把切块的食材先用糖腌渍5小时以上,待食材出水,口感变得略带柔韧,再用原汤加糖烧制。

其他诸如反沙芋头、糕烧芋薯、芋泥白果都是传统甜食,尤为独特的地方是在煮海餐厅还能看到这些甜食上覆盖着一层薄薄的透明的食材,像魔芋,像芦荟,像果冻,只有潮汕人才能一眼看出:啊~是冰肉!这种做法繁复的冰肉是很多孩子小时候的至爱,同时也是另一些小孩子的童年噩梦——用糖把肥肉腌制5小时以上再把它放在糖浆里煮,肥肉就会呈现冰爽透明的形态,口感真的有点像芦荟片,软中带爽,硬中有脆,只不过一口下去就是满嘴油脂的丰腴和蔗糖的甜。



甜是一种潮汕独有的祝福形式。把一口甜食送到对方嘴里,就是把一个美好的祝愿送了出去,除了在宴席上要从头甜到尾,甜在潮汕生活中的幸福指向随处可见。到了大年初一,出嫁女的兄弟就要挑着糖饼、大橘、数十节甘蔗给出嫁女到婆家送礼,暗示自家女儿嫁人以后生活节节高、节节甜。

发源于潮汕的甘草水果在广东盛极一时。如今街上的甘草水果所用的材料都是好水果了,对潮汕以外的人而言,无非是一种风味。然而最早的时候,用甘草水腌渍水果是为了把难以入口的水果处理成美味。最经典的当然是有酸涩的油甘子和小鸟梨。把这些山间野果用水煮去涩味,放在石钵中滚去粗糙外皮,再用甘草水和糖腌渍入味。是变废为宝,也是给粗糙生活的鬓边插上一朵海棠红。

早几年,走在潮汕老城的牌坊街和汕头小公园一带的旧城里,这类由糖而变化出来的小确



幸随处可见。它们在潮汕生活里是以零食和糕点的形式出现的,是当地人的小点心,也是游客的伴手礼。

仙城束砂、达濠米润、海门糕仔、田心豆贡、靖海豆辑、龙湖酥糖、隆江绿豆饼、棉湖糖狮、和平葱饼、黄岗宝斗饼、苏南薄饼、隆都柑饼、潮安老香椪、棉湖瓜丁、饶平山枣糕、庵埠五味姜、桥柱柚皮糖,还有膀糕、乌豆沙与乌芝麻糕、绿豆糕、云片糕、粳米糕、面饼、腐乳饼、软糕、书册糕、白糖糕仔和豆米斋碗……无一不甜。游客甚至很难理解这种甜。

毕竟在奉行低糖主义的现代生活里,高糖就是原罪。那块纯油脂加纯糖的冰肉几乎相当于一枚卡路里核弹,现在已经很少出现在饭桌上了,对于好些北方人而言,光是听到“甜的肥肉”这四个字就开始浑身不自在,就像南方人听到“咸豆浆”就开始反胃一样。

然而味觉记忆就是地方记忆,甚至是情感印记,正因为有这些不同,所谓“故乡”才有意义。潮汕年轻人平时都在吃软欧包和奶茶了,但即便这样,也还是有人在担心万一在所谓健康饮食风潮之下,膀饼消失了可怎么办。这种以高糖加高猪油加乌豆沙做馅儿的点心,几乎是所有潮汕人的味蕾锚点,哪怕一年只吃一口,吃到就是回家。

林贞标是理解这种味蕾锚点的人,也是致力于寻找这种锚点的人。在他的理解里,潮汕人要的“甜”早就不是那种轰炸式的甜了,人们要的只是一点甜意,一点关于甜的线索,它可以更缥缈也更柔韧,让“潮汕味”经久不散,却不至于像一记重拳,把人的味觉体验连带身体健康整体击倒。

芋泥在潮汕甜品里属于百搭选手。用它搭白果就是寻常家宴,搭燕窝就是重要宴席。林贞标把芋泥调得极稀,甚至刻意保持了它的颗粒感,不用猪油和糖压住芋头的质地和本身清香,让它跟冰清玉洁的燕窝更相称。精彩之处是加入了橄榄作为点睛。橄榄是重要的潮汕元素,有了它,潮味就迸发出来了。

潮汕文化根系深厚而广阔,善于向八方吸纳营养用以锚定自身。无论是过去的重油重甜,还是今日的轻油轻甜,真正的潮汕味道从来都不是一成不变的,它的内核是一种精工细作的方式,来自日常的潮汕生活的同时反哺潮汕生活,这种交互使得潮汕味道拥有丰富的生命力,而潮汕人就生活在这种以甜蜜期待为底色的生命里。