

福见云霄 | 盘点云霄年味小吃，有了它们才叫过年！

本报讯（朱乔桢 戴国笙 方爱琼）年的味道，是甜的，云霄人最是热情好客。年糖蜜饯是春节待客、佐茶甜点和馈赠亲友的上等佳品。让客人“甜一下”，寓意新的一年甜甜蜜蜜。这些宴客茶配，你都能叫出名来吗？

【饴糖类】

酥贡



酥贡，又称贡糖，是闽南一带民间传统名点。贡，为闽南语捶打之意，因在制作过程中需不断锤炼，故名酥贡。据《云霄县志》（1999年版）载：“新中国成立前，境内的糖果、糕饼为手工生产，自产自销，主要品种有花生糖、苏贡糖……主要在城镇销售”。云霄酥贡内外酥脆，入口即化，齿颊留香，回味无穷。

润贡



润贡，又名软贡。“润”在云霄话中是“韧”的意思，润贡咬起来富有嚼劲，要一口一口慢慢品味，才能尝出其中特有的滋味，所以称为“润贡”。其糖质绵密，甜而不腻，食后齿颊留香。

云霄隔壁响



云霄隔壁响，又名酥糖、花生糖。采用优质花生、蔗糖、饴糖、肥猪肉熬制而成。云霄隔壁响已有百年历史，以油而不腻，风味特佳，酥脆可口而负有盛名。食用时隔壁邻居家都可听见清脆的嚼咬声，因而得名“隔壁响”。

咸酥仁

咸酥仁是一种以花生为主料制作的食品。云霄制作咸酥仁的历史悠久，早在明朝万历年间，云霄地区就开始以精湛的工艺加工花生，咸酥花生以酥、脆、香而闻名，形色味俱佳，具有悦脾和胃、润肺化痰、滋养调气、清咽止疟之功效。近代较出名的有钟屏咸酥仁，钟屏（1867-1945），同治六年出生，县城南门兜人，自小在木屐店当学徒，做过打铁工，而立之年转行经营咸酥仁、甜酥仁等花生制品及花生良种长达40多年，其制作的“钟屏咸酥仁”闻名云城。

花生撵

花生撵，因需要花生在锅里翻糖反复搅拌，便有此名称。花生撵主要以花生、白糖为原材料。在云霄常见为白色与粉红色，花生撵也是云霄城关内烧金拜拜常见的贡品，同寸枣、咸糕、冰糖一起组合，本地俗称“顺盒”。

白糖酥



白糖酥，云霄俗话“甘蔗糖”。白糖酥用蔗糖加工而成，一口下去满嘴都是浓浓的白糖味。白糖酥为8厘米左右的白色长条状，表面油亮，有竖状纹理，内有小孔，形似腐竹。据中山路糕饼店老师傅回忆，白糖酥也称为“糖敲”，在70年代左右，有挑着“糖敲”的摊贩，用小刀一段段将白糖切下来进行售卖，也便是现在的袋装白糖酥。

冬瓜糖

冬瓜糖，常见于福建、广东省。清乾隆《潮州府志》记载说：“冬瓜，潮人剖而为片，渍以蔗糖蜂蜜，名曰瓜珀”。冬瓜糖主要由新鲜冬瓜条以及白糖制作而成，将冬瓜切为5厘米左右大小，与砂糖一起熬煮。冬瓜糖入口齁甜，食用时适合配茶或将冬瓜糖泡水成饮品。

糖尖



糖尖，又称糖塔。传统糖尖使用糖浆铸成，形状似玲珑宝塔。为家里祭拜的必备用品。据传闻宝塔的梯子造型是为了更接近神明。旧时没有丰富的零食，糖尖便是让人期待的甜点。随着生活水平提高，传统尖已经被便携的木头塔取代。

大金含

大金含，为云霄本地话直译，是80年代初常见的糖果。大金含糖果长宽2厘米，外层裹有一层白砂糖。据60后下港尾阿伯回忆，此糖果个头大，口感坚硬，放在嘴里可以回味许久。早时零食稀缺，糖对当时的孩童来说相当于“金子”，所以便有大金含这个叫法。现大金含在云霄城关内少有见到售卖点。

地瓜糖



地瓜糖，云霄当地俗称“肉贡”。主要以红薯、麦芽糖、植物油等为原材料。肉贡吃起来口味较甜，有浓郁的红薯香气。儿时都以单个售卖，现在，市场上常见多个组合，以细绳捆绑的样式一起销售。

芝麻枣

芝麻枣，又称麻枣。以糯米、角棕芋、白麻、白糖、饴糖、花生油等为原料，分三道工序精制而成。在闽南一带也是“烧金拜拜”常见的贡品之一。芝麻枣的特点是咬起来皮酥而内松脆，口腔留有芝麻的香气。

寸枣

寸枣，在云霄还有个俗称——“傻新娘”。寸枣用植物油、面粉、糯米粉、白砂糖制成，有香、酥、脆、甜四大特点。寸枣形状为5厘米左右长条，外裹一层糖衣，吃起来香脆甜口，是闽南常见的茶配小点。

【糕饼类】

胡椒饼

胡椒饼，是云霄特有的一种膨化类零食，为百年老店“老德记”首创。饼粒直径约1厘米，玲珑小巧，色泽鹅黄，入口酥脆，香甜微辣。据了解，“老德记”的胡椒饼研发于建国初期，至今仍沿袭祖传的手工制法，出炉后的胡椒饼有浓郁的胡椒与芝麻香气，猪油的参与令胡椒饼更显松脆可口，是休闲时佐茶零食。

肚脐饼



肚脐饼，状如其名，“肚脐眼”部分则为红糖薄层夹心，用筷子戳一个透气小孔，里面填满了的红糖就会从小孔里漏出一点，咬起来有麦芽糖的拔丝口感，是以红薯泥、面粉、红糖为主要原料的糕饼。

拈仔饼

拈仔饼，是云霄当地特有的传统糕饼名点，以其形状似打更用的“木拈”而得名，其形椭圆，长约5厘米，宽约3厘米，厚约2厘米。主要原料有白砂糖、白芝麻、油葱、山柑等。其皮层多酥脆，其馅甜而不腻。清末民国初年，云霄人张江河于城关竹仔街（今南强路）创号福和香，制作拈仔饼，以其质量上乘、美味适口，一时广受欢迎。1978年后，福和香二代传人张国章夫妇于时钟台一盏煤油灯为记号，以家庭手工作坊的方式开始逐步恢复经营福和香，群众称为“时钟台点灯火”，改革开放后改名为“新福和香”。

撵宝饼



撵宝饼，又名莲宝饼、犴宝饼、

宝斗饼等。因其饼形似赌具骰子，八角四方，俗称“撵宝（即掷骰子）”，是云霄历史悠久的传统糕点，其特点是外形美观，色泽鲜艳，口感松柔，甜滋香醇，具有独特的闽南风味。据传，撵宝饼发源于潮州黄冈镇，清末民初传入云霄。一赌棍的妻子为使丈夫重新振作，用面粉、白糖、绿豆等原料仿制骰子形状做成几块饼食，赌棍由此警醒戒赌并靠经营撵宝饼发家。

枕头饼



枕头饼，也称指头饼。枕头饼长为8厘米左右，因形似旧时枕头而得有此名。枕头饼用料讲究，以鸡蛋、猪油和豆油混合精面粉做饼皮，馅料有绿豆泥（砂）、调和油、砂糖、冬瓜丁、芝麻等。

赤饼

赤饼，又称收涎饼，民间俗称洞孔饼或穿孔饼，其形状薄而扁平中间有一孔，10个为一串用绳穿系，恰似一串铜钱，民间亦有戏称为大铜钱，其形又似古代玉璧，遂有雅称玉璧饼。它是云霄县民间逢添丁增口时独有的必备喜饼。

列屿咸糕

列屿咸糕，又称列屿咸香糕。始创于清末民初，具有润滑细腻、入口即化、甜咸兼备、香味悠长的特点。列屿咸糕制作历史悠久，目前列屿镇仅存瑞珍糕饼店仍在制作咸香糕，以其“入口速溶，香甜、凉润、爽口，沁人心脾”而见长，曾有人撰联赞曰：瑞色宜人因工细，珍珠适口乃货真。

【蜜饯类】

金枣糖

金枣糖，即为冰金枣。为云霄百姓逢年过节必备的特色小吃。亦多用于馈赠亲友。20世纪60年代，国营云霄蜜果厂开始研发生产冰金枣。其后，国营厂倒闭，多由个体商家制作。1986年，后汤蜜饯厂“宝山”牌冰金枣，被评为省优质产品。

蜜金枣



蜜金枣，经划皮、盐制、调料、锅煮、腌制、干燥、修整等工艺制成，金枣颗颗透明晶莹，色泽金黄，浸在以白糖熬成的糖浆或蜂蜜中，糖浆粘稠，似琼浆玉液，口感极佳，回味无穷。

咸金枣

咸金枣，具有祛痰理嗽、消食健胃、解酒生津、治舟车晕吐等功效，贮藏时间越久，金枣颗粒越糜，质量越好，功效越大。