

## 谈食忆趣 吃芋泥 忆往事

黄新聪 上

## 吃芋泥 忆往事

“芋泥”和“翻砂芋”是潮州人喜爱的美味甜品。无论在国内或海外，在潮州人的家宴或潮州菜馆的宴席上，最后一道菜必是清香甜美、油而不腻的“芋泥”或香甜、酥脆，美味可口的“翻砂芋”。席间，当家人或服务人员端上“芋泥”或“翻砂芋”时，就餐者立即意识到：宴会即将散席。

我家制作“芋泥”的传统配料如下：香芋一个，约



750克，白糖700克，猪板油700克。制作方法：一、先将香芋去皮洗净，顺势切成六块，用中火蒸15—20分钟，蒸熟后取出，待凉，然后置于案板上，用厚刀碾压成泥。二、烧热铁锅（最好用铜锅），放入猪板油200克，用小火将油烧热，加

入白糖250克和全部芋泥，改用慢火，不停地铲炒、翻动和碾压，边翻动边加入猪油和白糖，直至猪油和白糖全部加完，仍不停地铲炒、碾压，约15分钟，此时已见芋泥、猪油、白糖融于一体，即可起锅盛碗。这是家传的制作方法。但近年见亲戚

小匙舀着吃。（注：猪板油胆固醇高，可改用花生油或黍米油）。

“翻砂芋”的制作方法，略似北方的“拔丝土豆”。其配料为香芋500克，生油500克（实耗100克），白糖200克、陈皮（或柠檬皮）少许。先将香芋去皮洗净，切成长8厘米、厚1.5厘米的长方条。制作时，锅下油，烧开，将芋条倒入锅内炸熟捞起，片刻，下锅重炸，见芋条表面呈金黄色，即可起锅；然后将锅内的油倒出，加入少许

开水，倒入白糖、



潮州甜品“芋泥”



香甜、酥脆，美味可口的“翻砂芋”



陈皮（或柠檬皮），用锅铲不停地搅动，直至白糖变成黄色糖油，锅边冒出小泡，此时将炸好的芋条倒

入锅内，熄火，用锅铲不断搅动，见白糖变成砂状，即可起锅，一盘香甜可口的“翻砂芋”便大功见成。

幼年时，爱听爷爷讲“古”。一次，在他的寿宴上，母亲端上一碗热乎乎的芋泥，在座众人，已虎视眈眈，爷爷笑眯眯地说道：“且慢，且慢，这芋泥虽不冒热气，但烫嘴呢！”接着，他老人家便讲了一段林则徐戏弄“红毛”（华侨习惯称英、荷等西人为“红毛”）的故事。话说当年林则徐受朝廷之命，入粤禁烟，英、美、德等国驻广州领事，设宴请他吃冰淇淋，林大人见这“洋玩艺”直冒热气，不敢贸然入口；“红毛”见状不禁哈哈大笑，林大人不动声色。隔日，林大人设席回敬。几道凉菜过后，便端上芋泥一碗，一位“红毛”领事以为又是凉菜，使用汤匙舀了满满的一勺往口里送，结果被烫得嗷嗷直叫。“古”讲完之后，爷爷便舀了一勺芋泥，用嘴轻轻地一吹，才送入口内。一家老少都学着他的样子，吃那热乎乎的芋泥。

用香芋烹饪的其它菜肴，我也喜欢