

季羨林先生在《中华蔗糖史》中钩沉千载，从文化交流的角度指出中国蔗糖之成，是本土实践与外来技艺在漫长岁月中彼此涵养的结果。甘蔗性喜炎方，其甜一度是藏在地域风物里的秘密。古籍记载的蔗汁，或饮于祭礼之时，或入药方以调和脾胃。其味甘，既通神明，亦养人身。早在汉晋之际，国人已能煎蔗成饴(táng,糖的古称)；及至唐代，复融域外熬糖之法，以本土甘蔗反复精炼，粗糖渐化晶莹。中华蔗糖史，便在持续往来中，熬出了自己的清甜与颜色。

从流动柘浆到固态糖块

甘蔗在国人生活中的踪迹，很早就被文字记下。《楚辞》里那句“脍𦉰炮羔，有柘浆些”，描绘的是一场为唤回游魂而设的盛宴：“柘(zhè)”就是甘蔗，“柘浆”是用甘蔗榨出的清甜汁水，和炖甲鱼、烤羊羔一道摆上案席。柘浆一盪，甜中有仪，虚实相生。《汉书·礼乐志》载东汉《郊祀歌》有“泰尊柘浆析朝醒”之句，说的是皇家祭祀时，以甘蔗汁解去清晨微醺，助主祭者神志清明、庄重行礼。

汉代以后，甘蔗的药用价值渐受重视。大约成于汉末的《名医别录》提到，甘蔗能“下气和中，助脾胃，利大肠”。人们开始将它写入药方，借其甘寒之性调养身体。此时，甘蔗一般以新鲜浆汁的形式出现，糖尚未凝成。

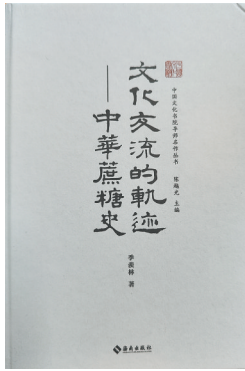
早在东汉，南方人为了便于储存和携带，开始尝试将这流动的甘美凝住。《异物志》载：“甘蔗汁煎而曝之。”——将蔗汁熬浓，再晾晒，凝成深色膏块。这东西甜得粗粝，质地黏稠，离后来清亮如雪的砂糖，还隔着脱色、结晶等好几道关键工艺的鸿沟。到了魏晋，这类制法渐为中原所知，甘蔗之用遂由南及北，但仍属珍稀之物。魏文帝曹丕曾在自家庭院里种植观赏甘蔗，见其“涉炎夏而既盛，迄凛秋而将衰”，心生感慨写下《感物赋》。甘蔗性喜炎湿，北地霜寒难育，纵有权贵偶试栽种，亦不过昙花一现；中原所享之甘，终究仰给于江岭南国。

南宋洪迈在《容斋随笔》中说，得直白：“甘蔗只生于南方，北人嗜而不可得。”据《纲目分注拾遗》等资料记载，北魏太武帝拓跋焘兵临刘宋的彭城，不忘遣人向守城的武陵王刘骏讨要甘蔗。铁马金戈之间，忽露一丝烟火馋意——北人之于蔗甜，竟珍重至此。到了唐代，代宗皇帝赏赐大将郭子仪，礼单上郑重其事地列着“甘蔗二十条”。在长安城里，这可不是寻常蔬果，而是带着江南烟雨气的稀罕物。从这些细节可以看出，彼时甘蔗仍扎根于淮河以南。对大多数北方人来说，它是舌尖上的念想，也是地理上的远方。

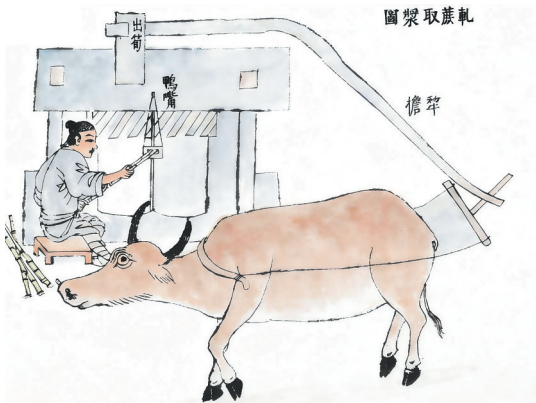
魏晋以降，甘蔗在南方已可煎为饴，然色深质粗，难称精细。裴松之注本《三国志》记载了发生在东吴的一件事：太子孙亮命取“甘

甘味千年录

张意微



季羨林著《中华蔗糖史》。



《天工开物》里的制糖图（现代人重绘）。



宋代王灼著《糖霜谱》。本版图片均为资料图

蔗名由来

柘(zhè)

先秦《楚辞》载：“脍𦉰炮羔，有柘浆兮。”

甘蔗、竿蔗

唐代《北户录》引三国《南州异物志》曰：“甘蔗，一名竿蔗。”



浙江一位民间艺人制作龙形糖画。新华社发

蔗饴”(糖浆)，小黄门为陷害和自己有过节的库吏，偷偷混入鼠屎。孙亮察曰：“若久在饴中，当内外皆湿；今外湿内干，必新投也。”这则故事透露出当时的糖制品仍稀软如胶，杂质易嵌，结晶之法尚未成熟。

与此同时，域外糖品渐入中土，时人多称“石蜜”。然“石蜜”所指不一。其中，汉晋间人所撰《凉州异物志》称：“石蜜……实乃甘蔗汁煎而曝之，则凝如石而体甚轻，故谓之石蜜也。”唐《新修本草》载“石蜜用(糖)水、牛乳、米粉和煎成块”，并称“西域来者佳，江左亦有，殆胜于蜀”。可见历代人们对精制糖的向往。到了唐贞观年间，太宗遣使至摩揭陀国(古代中印度王国)学取熬糖法，诏扬州依新法熬蔗，“色味愈西域远甚”(《新唐书》)。此举依托我国南方既有的制糖技术基础，推动粗糖向精糖迈出关键一步。季羨林先生认为，唐代制糖实为“先后后优”。

糖霜雅赠与市井甜香

唐代成熟的制糖技艺，在宋代全面普及。蔗糖褪去了早期的珍奇色彩，开始进入市井生活，其形态与应用也日趋多元。

北宋时，蜀地遂宁所产的“糖霜”(冰糖雏形)以独到的窖制之法凝成色泽莹白或微带青黄之品相，不仅风靡士林，亦进入贡品之列。据王灼《糖霜谱》记载，元祐年间，苏轼途经润州(今江苏镇江)金山寺，与遂宁僧人圆宝相会，得尝糖霜，感而赋诗相赠：“冰盘荐琥珀，何似糖霜美。”东坡以“冰盘荐琥珀”反衬糖霜之胜：纵使珍果如琥珀莹然，终不敌此味清绝，字里行间，自有对蜀中风物的一份亲切。数年后，苏门弟子黄庭坚遭贬谪，流寓戎州(今四川宜宾)。元符年间，他收到梓州(今四川三台)僧人寄来的糖霜，欣然回赠诗句：“远寄蔗霜知有味，胜于崔子水晶盐。”昔日老师席间所叹之味，如今竟成弟子孤城寒夜中的慰藉。《糖霜谱》点出：“遂宁糖霜见于文字，实于二公然。”一种风物，串联起两代文心，糖霜未改其晶莹，而世事已然变迁。

市井烟火里，糖的滋味早已不止于文人案头。《东京梦华录》中孟元老笔下的汴京夜市，州桥畔热气蒸腾中，浮着“沙糖冰雪冷元子”的凉爽、“香糖

果子”的甜香，还有孩童围观“乳糖狮子”时的欢笑……这份遍及街巷的甘甜，依然来自南方沃土。潮州一带广植甘蔗，熬糖成业，岁岁北运；浙中义乌的小贩，肩挑糖担，走村串巷，用糖块换鸡毛、骨头、破布等废品——这种后来被叫作“鸡毛换糖”的营生，此时已悄然起步。

糖，就这样一村一巷地融入百姓日用之中。连它的源头——甘蔗，也被赋予了更多意义。在福建莆田，人们以整根甘蔗垒成高耸的“蔗塔”供奉妈祖，这既是对丰收的礼赞，也表达了心中的虔诚。

“黄泥滤雪”的伟大发明

明代工匠在制糖工艺上迈出惊人一步——独创“黄泥水淋脱色法”。明末科学家宋应星《天工开物》载：将黄黑色蔗浆冷凝成的黑砂糖置入漏斗状的“瓦溜”，淋以黄泥水，杂质便被泥所吸附，自底孔滴出，即得洁白砂糖。此法纯以物理之力提纯，不假化学之助。季羨林先生称之为“中国的伟大发明”，确乃古代食品工程中的一项奇迹。

此后，这一抹“中国白”赢得了世界性声名：梵文以“cīnī”(意为“中国的”)一词指代上好的白糖；十六世纪以降的欧洲商人，则惊叹地称白砂糖为“Chinese snow”(中国雪)。从泉州、广州等地出发的商船，载着这些雪白的晶体，与丝绸、瓷器并列，远销东南亚、波斯、阿拉伯乃至欧洲，白砂糖成为东方珍贵物产的代表。

值得一提的是，在中国糖业发展史上，台湾也是重要的产糖基地。明郑时期，陈永华等人在台湾教百姓植蔗煮糖，所产之糖质优外销。进入近现代以后，台湾兴建了一批新式糖厂，糖产量一度跃居世界前列。然而，这一产业的技术根源实则来自内地：明末清初，福建移民已将包括“黄泥水淋脱色法”在内的整套制糖技艺传入台湾。

甘蔗之甜，一路走来，浸过长安的霜露，沾过汴京的烟火，也随海舶远渡重洋。它从不曾囿于一隅，亦非止于模仿，而是在不断升级变化中，化作中国人生活中的一味。文明的互鉴，就藏在这日用而不觉的甘甜里：有接纳，有转化，亦有回味。■

(作者系海南工商职业学院副教授)