



# “侨”见乡味

美食系列报道



“侨”见乡味美食系列报道之八

闽南人的“开门七件事”里，最缺不了一杯茶。去别人家里做客，简单的盖碗、几个小杯，“斗阵喝茶”。街头巷尾店铺旁，“茶桌仔”上的旧茶壶，街坊、邻居凑在一起，“斗阵喝茶”。办公室里与人谈事，摆出功夫茶盘，“斗阵喝茶”。在闽南，茶叶又称“茶米”，可见其多么贴近日常。而喝茶时，最不能缺的是点心。所以闽南语产生了一个巧妙的词——“茶配”，茶是主角，点心是配角，一目了然。

民国时期，从第一码头到厦门港，从海口到禾山，大街小巷，俗称“茶桌仔”的饮茶店鳞次栉比，毫不逊色于厦门如今的咖啡馆。海外华侨、往来商旅和广大劳动人民无不气定神闲地在小竹桌前品尝乌龙茶。闽南自明清以来有下南洋的传统，背井离乡的行囊里往往会有家乡的茶叶。在异国他乡，除了每日品饮，还有华侨开设商号销售茶叶。乌龙茶在南洋开始流行，“茶配”亦然。

闽南古早味茶配，早先以本地的各种糕饼蜜饯酥糖为主，品种繁多。而东南亚的“茶配”文化则深深烙刻着“下南洋”的印记。早期的闽南移民，带去了饮茶文化，也将家乡制作糕饼点心的技艺与口味偏好融入当地，例如南洋的“曼煎糕”。同时，华侨们也根据东南亚丰富的椰浆、香兰叶、棕榈糖等物产和本地口味进行了转化，代表性之一就是形成了特色体系的“娘惹糕点”。这种双向的文化适应，使得东南亚的“茶配”既保留了闽南传统，又充满南洋风情。

## 饮茶：在故乡和他乡

小时候，最期待家里的大人泡茶，倒不是因为爱喝茶，而是与茶搭配的各式点心总让小孩们心心念念。或甜美，或酥脆，或咸甜的茶配成为闽南孩童对于“饮茶”最初的印象。

空腹饮用力道十足的乌龙茶容易引发“茶醉”，有时会冷汗直冒、头晕眼花，而甜食或油酥点心能有效缓解这种情况。有别于西式点心，厦门中式饼家出品的馅饼、贡糖、芝麻糖、蛋花酥等，都是乌龙茶的好伴侣。闽南各地出品的小点心也成为茶配好选择，比如龙海出品的各种糕饼、漳浦的花生酥糖、平和的枕头饼、永春的麻糍、安溪的橘红糕等，这些小点心单吃甜腻，配起乌龙茶来却很美妙。乌龙茶的浓酽和茶配的香甜，是令闽南人最放不下的尘世滋味之一。

细分起来的话，古早味茶配主要有这几种味型：甜香的饼类有马蹄酥、凤梨酥、猪腰饼、椰子饼等；酥脆的炸物有蒜蓉枝、寸枣、嘴口酥、馅料或甜或咸的炸枣、韭菜盒、炸面包等，既可以作为小吃，也可以配茶；咸甜的糕点有满煎糕、碗糕、发糕、雪片糕、咸梅糕、



闽南茶桌仔

# 是香甜，是酥脆，也是乡愁的闽南古早味茶配

茯苓糕、咸米糕等；零食糖果类有米香、冬瓜糖、脆饼、鱼皮花生……不一而足。

在闽南，饮茶远不止是解渴，更是一种深入市井的生活方式和人情往来的纽带；而茶配，也是华侨乡愁的味觉载体之一。对于远赴南洋谋生的闽南华侨而言，家乡的乌龙茶搭配熟悉的茶点，是他们慰藉思乡之情的重要方式。闽南商人走到哪里，就把功夫茶的习惯和乌龙茶带到哪里，而能够搭配茶饮的家乡风味点心，自然也成了这种生活方式的组成部分。



饮茶，吃茶配



厦门韭菜盒

花生贡糖

## 融合：从闽南到南洋

与西方饮食文化相比，中国饮食文化对东南亚国家的影响可谓深刻。以印尼为例，华侨祖籍地重要的侨乡之一——福建元素就无处不在。印尼语中很多汉语的外来借词，大多与饮食、食材相关。teh(茶)、cincau(青草凉粉)、ciu(酒)、kue(糕点)、bacang(肉粽)、面(mi)和豆腐(tahu)等，这些全是闽南语发音演变而成。其中的 kue(糕点)就包含了闽南古早味茶配，满煎糕在印尼语中叫作“Terang Bulan”，意为“闪亮的月亮”。

在马来西亚，这种影响则更为直接，“曼煎糕”的故事，就是一部生动的美食迁移史。它最初由 19 世纪下半叶下南洋的闽南移民带入马来西亚槟城，叫作“Ban Chang Kueh”。华侨商人们凭借生活智慧，在保留其发酵核心工艺的同时，进行了一系列巧妙的“本土化”改造：食材的转换，在面糊中加入了椰浆，为其增添独特的热带醇香；口感的创新，发展出薄脆版本，通过更长的煎制时间，让糕体变脆，形成了与闽南软糯口感不同的风格；馅料的丰富，引入了玉米粒，甜润的味道与花生碎、砂糖的香脆相得益彰。

在马来西亚，曼煎糕是市井生活不可或缺的一部分。无论清晨的早市、华灯初上的夜市，还是吉隆坡茨厂街的小摊，都很容易找到它的身影。摊主在厚重平底锅里浇上面糊、盖上锅盖，待面糊在高温下发酵冒出密集的气孔后，撒上满满的馅料，最后对折切成小块。制法上与闽南满煎糕如出一辙，整个过程充满了烟火气息。



孩子们穿行在老厦门的茶点铺子

风味的融合，使得不同族群的人都喜爱它。在马来人社区，它被称为“Apam Balik”(意为“翻面的糕”)；而在华人社区，则有“曼煎糕”“慢煎糕”等不同的叫法，怡保和霹雳州则叫作“大块面”。“满煎糕”从闽南的码头出发，在南洋的热带风情中蜕变，最终扎根成为一道独具特色的当地小吃。如果未来有机会到马来西亚旅行，一定要去尝一尝这块“来自故乡的糕”。

闽南的古早味茶配与东南亚的茶点，犹如一对远房的表亲，血脉中有着共同的基因，却又在各自的地理环境和历史际遇中，生长出各自的面貌。“茶配”虽小，却映照出宏大的历史图景。它既是华侨华人生活智慧的体现，也是闽南人勇于闯荡、善于融合创新的生动注脚。(文、图：林硕 综合参考资料来源：福建日报、厦门文旅)



鱼皮花生

蛋花酥



闽南茶文化一景