

《小時愛吃的小吃：薩其馬》

薩其馬這味甜品，在香港也寫作“薩騎馬”，俗稱“馬仔”，是用麵粉、糖和雞蛋，作為主要材料，切成立方形的點心。色澤金黃，口感鬆軟，味道濃甜。當年位於中環的得雲、慶雲這兩家老式茶樓，都有供應。樓面的圓桌都分兩層，是用帶有花樣的厚玻璃作的。薩其馬，跟用蒸、焗製作的點心不同，是不叫賣的，早上開市時，已擺放在桌面的下一層，隨時都可以吃。結帳時，按空碟計算。所以饞嘴的小孩，特別愛到這兩家茶樓去，一坐下來，就有得吃，不像到附近的蓮香、高陞那兩家，要等跑堂沖了熱開水，讓客人把茶杯、筷子洗擦過，才能吃到叫賣的，熱燙燙的蝦餃、燒賣或叉燒包。

我從來沒追問過，為什麼這種甜品叫“薩其馬”，更沒想到，原來不是本地的甜品，而是從老遠的地方，經北京引進來的。

薩其馬源於滿洲。有關這個名稱的由來，在坊間流傳着，多種不同的說法，較為可靠的，認為是滿語的音譯。在滿語裏“薩其”是 *sacimbi*，具有“切開”的意思。末尾的那個“馬”字，是 *maribumbi* 的縮音，應寫作“碼”，表示製作這種甜品的一個工序。因為薩其馬是一種切糕，而“碼”這個工序，是把已切成方塊甜品碼起來。

滿語 *sacima*，*saqima* 也寫作“沙琪瑪”、“沙其馬”等等。滿人入關後，薩其馬在北京開始流行，隨後傳遍中國各地。在清代，薩其馬在北京是重要的小吃，也是用於僧道，和陵壇的祭祀。聽說當年，北新橋的泰華齋餠鋪的薩其馬，奶油味最重，在北鄰皇家寺廟雍和宮的喇嘛，是他們的主顧，作為佛堂裏的供品，用量很大，又有謂在冠婚喪祭等場合，也會有薩其馬供應。

薩其馬一詞，最早見於清朝乾隆年間，傅恆等編的《御製增訂清文鑒》，漢譯為“糖纏”（卷 27，第 46 頁）。

滿洲有一種野生漿果，因形似狗奶子而得名，最初用來作薩其馬的果料。清兵入關後，逐漸被葡萄乾、芝麻、山楂糕、青梅、瓜子仁、棗等其他乾果取代，而狗奶子也鮮為人知了。王世襄曾記述說：“據元白尊兄（啟功）見教，《清文鑒》有此名物，釋為“狗奶子糖蘸。”

按滿文字典的介紹，薩其馬是用胡麻和砂糖製成的，是一種砂糖果子。那時漢語曾稱為金絲糕。因一時找不到漢語代稱，便直接按滿語音譯，所以出現“賽其馬”、“賽利馬”等等，略有差異的名稱。

那時薩其馬用冰糖、奶油、雞蛋、麵粉等製作。切細後油炸，再用飴糖、蜂蜜攪拌，因此叫“糖蘸”。現在的薩其馬用白糖、蜂蜜、奶油等煮成的糖漿，和炸好的雞蛋麵條混合，待冷卻後成切小塊。

在巴黎的中東甜品店，看到的所謂“沙漠玫瑰” rose des sables，很可能源自突尼斯，叫 debla、manicotti 或者 Ouedhine el Kadhi，都沒有“沙漠玫瑰”的意思。



突尼斯的“法官的大耳朵”

例如最後這個叫法 *Ouedhine el Kadhi*，在當地的語言裏，直譯的意思是 *oreilles de juge* “法官的大耳朵”，是褒義的，耳朵大，能聽到多方面的意見嘛。這種中東甜品製法、色素、味道和口感，都很像薩其馬，只是外型不同。

其實 *rose des sables*，本來是法國特有的一種甜品的名字，用料主要是巧古力，所以顏色和中東的雞蛋黃色，有鮮明的差別，因為這甜品的顏色和形狀，很像一種花朵形石塊而得名的 *rose des sables*。這種孩子們喜愛的甜品，大都是在家裏自製的，所以在甜品店裏是找不到的。



沙漠玫瑰石



法國甜品 *rose des sables*

參考資料《燕京歲時記》：薩其馬乃滿洲餠餠，以冰糖、奶油合白麵為之，形如糯米，用不灰木烘爐烤。