

# 两个妹妹开的印尼餐厅(中)

## —— 贝仲敏(83岁归侨)



### 丽芬妹的“福兴粉面美食餐厅”

香港铜锣湾是有名的一个繁华街区，在环形天桥边，有个“福兴粉面美食餐厅”，那就是最小妹妹丽芬开的餐厅，那里煮有印尼风味美食，是印尼侨友常去，印佣在节假日汇聚的地方。起先，我不理解为什么不干脆叫印尼餐厅。妹妹说，在香港主要

还是做香港顾客的生意。因此，要因地制宜才通达情理。

在餐厅周边，远离其家乡来到香港打工的印尼妹，见了同乡熟人，喜形于色，相伴到印尼餐厅品尝其家乡风味；或是买电话卡挂回家，更多的是找个地方坐下来聊聊。有的捡一卷报纸读读，其中有个抱着小主人，与

同伴在讨论什么，另有到店门口看印尼盾汇率，各有所需。她们都是十几二十岁的年纪，据说，多数是有孩子的母亲，在农村还有父母，按规定每三两年可回去探亲，平时赚些钱，还得寄回去养家，甚至帮着修建房屋。跟当年我们祖父辈过番下南洋谋生的相似。

一讲到这，不免生侧隐之心，人间尽是不平事呵！

### 荃湾印尼餐厅“回味无穷”

这是四妹丽珍和诗元妹夫艰苦创办的餐厅。地处荃湾，是归侨聚居之地。在地铁站，或公园，茶楼，常能



和农场老朋友不期而遇。

妹夫是印尼龙目岛（与巴厘岛相邻）归侨，亲家婆擅长煮印尼菜。我们印尼归侨多品尝各地印尼菜肴，就分得出各地的不同特色风味。

例如烤SATE（肉串）是马都拉的鸡肉串，牛肉脯是巴东（PADANG）的RENDANG最为有名。

按地域不同的印尼归侨，西加里曼丹大多不擅长煮印尼菜，而邦加岛的归侨，连讲普通话印尼腔调很重，煮印尼菜肴当然拿手；在农场，将爪哇，巴里等地通称“外岛”，他们煮印尼菜更拿手。

宗侄志安开的印尼食品店楼上，他安置了几台电脑，印尼女佣吃完饭就去电脑上网，



荃湾地铁站附近街区的树荫下，节假日是印佣聚集相会之地



餐厅门外，表弟妹（马来西亚）堂哥嫂（港），我和爱人及弟弟喜相聚