

印尼流动餐车卖小吃， 不提供桌椅，客人吃饭要脱鞋



之前去印尼日惹旅行时看到一个现象，当地的一处地摊美食，只在晚间营业，食客购买后席地而坐用餐。因为食物美味，价格又特别便宜，非常受当地人的喜爱，已成为网红美食，去旅行的各国游客也都纷纷前往体验，感受地方特色风情。

日惹是印度尼西亚工业较发达的地区之一，但整个城市的市容市貌看上去，也就和我们这边西部地区的小县城差不多。可能大部分网友对这个地名会比较陌生，但如果说到世界闻名的“婆罗浮屠”，想必一定曾听说过或看到过。我们去日惹的主要目的就是参观婆罗浮屠。

白天参观婆罗浮屠、逛景点，晚上当地的朋友带我们来品尝街头网红美食。日惹的地摊经济做得不错，晚间街道上各种小摊小贩都有，这间Gareng Petruk以售卖当

地小吃为主，非常有名，看这小摊前围满的各国食客，便能管中窥豹了。

先不论食物如何，令我们惊讶的是，这样大受欢迎的美食摊却不提供桌椅，食客购买好以后，需要脱掉鞋子席地而坐、大快朵颐地享用美食，这在我们国家是有点难以想象的。

Gareng Petruk并没有华丽的店面，只是一个流动的小吃摊，餐车上摆满了各种当地的特色小吃，以串串和手抓饭为主。这些腌好的牛肉、羊肉、鸡肉串，炸好的虾、肉丸等等，基本都是提前做好的，食客自行挑选自己喜欢的，买单后店家会在一旁的炭火上加热。

这样装在纸袋里的，则是印尼有名的黄姜饭。是用黄姜、香茅等香料烹调而出的炒米饭，色泽金黄，带有淡淡的椰香。除了黄姜饭，主食还有鸡肉饭、虾仁

饭等可选，份量都不大。印尼人习惯用右手抓饭来吃，打开纸袋就可以直接食用。

在这里吃小吃，基本是自助式的，自己拿着餐盘，在餐车前挑选自己喜欢的食物。店主是一家三口，分别负责收银、加热食物和清洁餐具。食客源源不断，生意特别好，即使大多数是小吃，价格也不贵，每天的营业额也是相当可观的。餐车后方是一排骑楼，店家在骑楼的走廊里铺上了红毯子，食客再多也不必等位，只要毯子上有空位就可以坐下享用美食啦。

我们一帮中国来的朋友，也入乡随俗，脱掉鞋子盘腿而坐品尝当地特色，大部分味道都很不错，尤其是各种沙爹串，特别好吃。唯一的疑问就是，万一旁边的食客有脚臭怎么办，这还吃不吃了，哈哈。

这样经济实惠又美味的特色小吃，不止是本地人爱吃，欧美游客也都乐于尝试。怎么样，看到这里对你摆地摊的想法可有启发？中华美食那么多，只要注意卫生，做的味道好，想必一定会生意爆棚。

作者：锈剑

来源：凤凰新闻
微信公众号

