

谈食忆趣 情系印尼沙嗲

上

情系印尼沙嗲

沙嗲是和咖喱齐名的印尼美味佳肴，它既是佐食的菜肴，又是消闲的美味小吃。沙嗲比咖喱更有民间性，在印尼各地城乡的巴刹（市场）和大街小巷都有叫卖沙嗲的摊贩。人们经常可以在那里看到一群人围住沙嗲摊档，边看摊主烤着香气四溢的羊肉串（或牛肉串），边谈笑风生地吃着这美味小吃；有的人则买了一两串沙嗲，边走边吃，兴趣盎然；更有青年男女手挽着手，含情脉脉地吃着从对方手中伸过来的沙嗲，如此浪漫的情景成了千岛之国的一道亮丽的风景线。印尼人常说，如果没吃到沙嗲就等于没到过印尼。

在印尼，上至国家元首下至平民百姓，无不嗜好沙嗲。印尼前总统苏加诺就非常喜欢吃沙嗲。他的日本妻子黛维在回忆录中有过这样一段描述：当她刚到印尼的时候，苏加诺经常不顾警卫人员的阻拦，在夜间独自开着吉普车带她去雅加达港口海滨大道的摊贩吃“沙嗲”（烤肉串），警卫人员只好



小心翼翼地开着总统座驾暗中尾随，唯恐坏了这对忘年情侣吃沙嗲的雅兴。沙嗲似乎没有咖喱的身价高，在高级饭店和大酒楼里，是很难见到沙嗲的；因此连贵为总统的苏加诺也要自己开车到小摊贩那里吃沙嗲。

“沙嗲”和“烤羊肉串”，本来是两个概念不同的食物，“沙嗲”是一种辛辣香甜的复合味调料，而“烤羊肉串”则是烤熟了的羊肉片。羊肉串离不开沙嗲酱，只有蘸着沙嗲酱吃，烤羊肉串才成为美味佳肴；因此印尼、马来西亚等国便将烤羊肉串称为“沙

嗲”。沙嗲作为调料品，并非印尼、马来西亚所独有，在福建闽南和广东潮汕地区，沙嗲酱就是人们喜爱的调味品。

由于“沙嗲”是流行于印尼、马来西亚、新加坡和中国广东、福建等地的调料品，对沙嗲的发源地有两种说法，一种说法认为“沙嗲”是从广东潮汕地区流传到南洋的；另一种说法是“沙嗲”原本是南洋的特产，是后来被华侨带回中国的。这两种说法都反映了几百年来中国与印尼、马来西亚等国饮食文化的相互交流、影响和渗透。沙嗲酱的主要原料如茴

香、丁香、芫荽子、香茅、黄姜、南姜均产于南洋诸岛，且沙嗲作为调料多用于羊、牛、鸡肉等清真食物，因此可以断言，沙嗲的原产地是以穆斯林为主要居民的印尼、马来西亚等国。沙嗲（印尼文为“Sate”）作为调料品传入广东潮汕地区后，经几代潮汕美食家的琢磨改良，增加了一些国内的香料制作，便成了潮汕地区的风味调料，称之为“沙茶酱”（潮语读“茶”为“嗲”音）。有趣的是新加坡和印尼一些地方的华人虽身居南洋，但更喜欢家乡潮汕的“沙茶酱”。

广东潮汕地区的居民食用沙嗲，同印尼、马来西亚土著人的吃法迥异。潮汕人喜欢将切成薄片的牛肉（羊肉）用滚水焯熟后，蘸沙嗲酱吃，有如北方人吃涮羊肉一样；也有用沙嗲为调料炒牛肉片、炒回锅肉、炒粿条（沙河粉）、炒面的；更有人以沙嗲料作为火锅的底料，叫“沙嗲火锅”，我就曾在香港和厦门吃过“沙嗲火锅”。昔日我们家在印尼也常用沙嗲料炒牛肉或回锅肉，也

吃“沙嗲暖炉”（沙嗲火锅）。一向视咖喱为“番人菜”的爷爷也认同沙嗲酱，他老人家并未将沙嗲类的菜肴列为“番人菜”，他喜欢吃“沙嗲炒牛肉”、“沙嗲回锅肉”，也吃“沙嗲暖炉”；在他的心目中，“沙嗲”是有潮汕风味的菜肴。

1995年，我回印尼坤甸旧地重游，在一位亲戚家里再次吃到地道印尼风味的沙嗲。这位亲戚的夫人擅长烹调印尼菜肴，邀我到她家里吃沙嗲。我喜爱吃沙嗲，更想向女主人学做沙嗲，便欣然应邀。

到了他家后，只见女主人将切好的牛肉片和羊肉片，分别用香油、糖、酱油腌渍，并调制好沙嗲酱。之后，佣人便生起炭炉，在炉上放好铁架子。炉火初旺，女主人亲自下手烤制，她将预先串好的羊肉串整齐的摆在铁架上，用中炭火烧烤。不一会儿，只见铁架上的羊肉串滋滋响，女主人边翻动肉串边刷香油，翻动了几遍后，羊肉串略呈焦黄色，便一串串的拿起。她烤羊肉串技巧相当娴熟，不到三刻钟的工夫就烤好三斤多羊（牛）肉片。这一大盘烤肉串成了今天餐桌上的主角。宾主美美地吃了一顿沙嗲大餐。这是我离开印尼近半个世纪后，吃得最多最香最



深受印尼民众喜爱的路边摊贩烤制的沙嗲