

谈食忆趣情系印尼沙嗲

下

饱的全餐沙嗲；也在他们家里学到调制沙嗲酱与烤羊肉串的常识和方法。

第二次吃到印尼沙嗲是2007年5月中旬在万隆本哲旅游区。校友会主席许先生和夫人带我们游览当地名胜景观。一出门，许先生便兴致盎然地说：“新聪！今天我带你们去吃印尼最有特色的万隆沙嗲！”一路上，许先生滔滔不绝地讲当地一家遐迩闻名的餐厅羊肉沙嗲的特点。游览了荷兰殖民时代建设的欧洲风情的建筑群等旅游点后，还不到11点钟，我们驱车直奔这家沙嗲餐厅。

这是一家靠近公路边的普通餐厅，门面不大，既无富丽堂



热气腾腾的“沙嗲火锅”

皇的装修，也无炫耀眼球的广告；只见餐厅门前的方形牌匾下画着一只小羊，玻璃厨窗里倒挂着几只刚宰杀的小羔羊躯体，下面摆着本店待烹的特色菜肴，这也许就是这家沙嗲餐厅“本店特色”的广告。餐厅内布置清新雅致，室内挂着赏心悦目的小幅田园风景画，播送着雅逸悦耳的印尼音乐，服务生秀丽整

洁的服饰和大方得体的举止、彬彬有礼的服务态度，显示这是一家有档次的餐厅。

入座后，许先生风趣地说：“今天我们是专门来吃沙嗲的，不吃其他菜，但沙嗲一定要吃个够。常言道：喝酒要‘一醉方休’，今天我们吃沙嗲也要‘一饱方休’！这样才‘过瘾’！”许先生随即要了5打沙嗲，每人另加一碗羊骨汤。我不禁愕然，这5打60串沙嗲，四人如何消耗得了？

这家餐厅的沙嗲是即烤即吃的。当我们饮用“酸柑汁”、“椰青水”饮料时，餐厅入口处开放式的厨房已传出滋滋响的烧烤声，烤羊肉的香味随即飘溢餐室。一刻钟左右，服务生端上了五盘沙嗲（每盘一打12串）和一小碗羊骨汤、一碟



香气四溢的沙嗲牛肉面

大米饭以及沙嗲酱调料。当我吃过第一串沙嗲时，许先生问我的吃出什么味道。我说：“香，奇妙无比的香！我从未吃过这么好的沙嗲！”许先生接着我的话茬：“你注意到这里每串沙嗲的羊肉配置没有。这家店的沙嗲与众不同，每串沙嗲四片肉，而这四片的配置有严格的规定，第一、二片肉是瘦腿肉，第三片是带点肥肉的羊腩肉，第四片又是瘦肉，因此吃起来油而不腻。”我拿起几串沙嗲一看，果然如许先生所言，每串沙嗲都是四片肉有序地排列着。

我们边吃边谈，许先生是美食家，吃遍印尼各地的沙嗲，许先生讲了各地区沙嗲的特点，对万隆的沙嗲赞不绝口。这家餐厅的沙嗲更是他的至爱，他每次到万隆办事，必定来这家餐厅享受一番。他口若悬河地向我们介绍这家沙嗲餐厅的炮制方法和技巧。他们用的是万隆本地的半年生小羔羊，当天宰当天

烤，肉片的加工甚至切片刀工都有严格的要求，因此烤出来的沙嗲特别鲜嫩；烤沙嗲用的是当地一种带有浓郁香味的木炭，又边烤边刷上特制的香油；沙嗲料是本店传世秘方配制的，因此既浓郁又清香可口，食后令人齿颊留香。半个钟头的功夫，这五打沙嗲已一扫而空，我和许先生两人差不多吃了四打。这是我有生以来吃到的最美味可口，也是吃得最饱的一次沙嗲大餐。真是如许先生所讲的：吃到“过瘾”！

之前，从广州乘坐印尼发达飞（Batavia）的班机赴雅加达途中，一位年轻空姐用她刚学会的华语对我说：“到印尼旅游不吃沙嗲等于没来印尼，如果没吃到爪哇的沙嗲，那更要遗憾终生！”走出这家遐迩闻名的沙嗲餐厅时，我耳际响起了这位空姐娓娓动听的语音。

黄新聪
家乡的美食



印尼各地走街串巷叫卖沙嗲等食品的流动摊贩车模型



广东潮汕地区产销的沙嗲酱（沙茶酱）

