

谈食忆趣 吃芋泥 忆往事

黄新聪 下

吃，特别是粤菜中的“香芋扣肉”，此菜将芋香、肉香、南乳香融于一体；肉香且酥软，肥而不腻，入口即化，芋酥松、清香，吃后回味无穷。1985年在广西南宁开国际新闻经验交流会，会议结束那天，南宁宾馆的一道“荔浦香芋扣肉”，是我吃到的最好的扣肉，颇有终生难忘之感。当时，不少北方同行，也赞赏不已，以致会议的主持者特意请大厨来传授“荔芋扣肉”的烹制方法。我回家后依法炮制，失败。

芋原产于东南亚热带地方，因其富含淀粉、粗蛋白、多种



肉香且酥软，肥而不腻的“荔浦香芋扣肉”

维生素，又因其肉质软粉、酥松，并有清香芬芳的味道，既是制作点心、佳肴的上乘原料，又是充饥裹腹的食物，因此在东南亚，芋也是当地人民的一种主食。常

见的食法是煮熟或烤熟后沾白糖或盐吃；或炸芋块，印尼语叫 kaladi goreng.，先将芋切成厚片，挂上米糊，然后用椰油炸。芋块炸好后，吃时抹上当地人喜爱的Kaya浆（椰香蛋奶浆），入口，酥、脆、香、甜俱全，真是“味道好极了！”

印尼西加里曼丹一带的芋有好几样品种，常见的有香芋和大芋。香芋两



肉质松糯香味诱人的槟榔芋



状似炮弹肉质硬韧的马都拉芋



遐迩闻名的广西荔浦香芋

头细，中间粗圆，切开，肉色带浅紫色，并有红丝，色彩如槟榔肉，故香芋又叫“槟榔芋”，华人菜农多种此芋。大芋，个头大，状如小炮弹，一般有1500克左右，肉硬，味平淡，不宜制作点心或菜肴，多作充饥之用。西加里曼丹的马都拉人（外岛移民）多种大芋，故当地华人也将其称为“马都拉芋”。日本占领时期，我们举家避难逃到乡下，因缺少粮食，只好以杂粮充饥，而“马都拉芋”便是首选的杂粮。当马都拉人用船从山里运来“大芋”时，逃难的华人便争着买“马都拉芋”备荒。那时候，家里常煮一大锅芋头，大人小孩人手一块，沾着盐巴吃；有时，将芋切成小粒和籼米一起煮成芋、米两掺饭吃；有时切成小块，加上土制的椰花糖，

煮成糖水吃。但更多的是将芋头擦成“芋丝”，晒成干粮，以备断粮时煮“芋饭”吃。用晒干的芋丝煮成芋饭，虽然难于入口，也难于消化，但比起三年困难时期，在“北大仓”吃榆树面窝窝头、甜菜缨豆腐渣粥，要好吃得多。

芋虽营养丰富，但因其富含淀粉，不易消化，多吃，有涨腹之感，严重的会患“大肚子”病或双脚浮肿。在日寇南侵的悲惨岁月里，人们因多吃芋，摄入过量的淀粉，肠胃消化不良，往往虚恭不止；因此家里经常“响炮”、“闷炮”之声连连，室内二氧化硫、粪臭素、硫化氢等恶臭气体缭绕不散。好在大家都彼此彼此，谁也不耻笑谁，谁也不责难谁；此时，大家都不掩鼻喊臭！ 作者：黄新聪