

赤道人忆旧 奶奶的故事

作者：黄新聪 (上)

我一向自认为第三代侨生，这是从爷爷族系那里算起的，如从奶奶族系那边算起，可能是第五或第六代侨生。我奶奶的外祖父早在前清同治年间或以前，就在荷属东印度西婆罗洲（即今印度尼西亚西加里曼丹省）坤甸埠定居，在那里繁衍生息，开拓事业。

太平洋战争爆发前，坤甸老埠头“拉腊内”电厂附近有一座建于清同治年间的豪宅——“大夫第”，就是奶奶外家的祖宅。奶奶外家辛氏的先辈，既未进士及第，金榜题名，也未曾在朝廷当过一官半职，何以可建造“大夫第”。原来，当年一些在南洋发迹的华人富商，只要向朝廷捐输银两，便可获赠“大夫第”牌匾，建造门楼华丽、雕梁画栋，三进厅堂的唐式豪宅，以炫耀富

贵荣华。1941年12月8日，日本侵略者发动太平洋战争；12月19日，日军9架飞机第一次空袭不设防的坤甸市，狂轰滥炸老埠头商业区和华人住宅区，老埠头一片火海，死伤两千多人。在日军这次轰炸中，有两颗炸弹落在早已家道破落的“大夫第”，这百年大宅院被炸成残垣断壁；“老祖舅”和“老祖妗”（奶奶的舅父、舅母）当场丧生，全家三代十余人死伤过半。“老祖舅”的两个儿子，即奶奶的表弟，因曾在荷兰政府机关当过公务员，日占时期被抓进集中营后又送去缅甸修建公路。二战结束后，得知他们惨死缅甸。

奶奶张美容，祖籍广东省揭阳县下尾州，1882年生于印尼坤甸埠，1950年1月12日（农历丁丑年十二月二十三日）逝世，

享年68岁。奶奶不是爷爷的原配夫人。爷爷黄业修早年在家乡已结过婚，发妻是同乡女子蔡美端。蔡氏在爷爷“过番”（下南洋）前逝世，无子女。爷爷于清光绪22年（公历1896年）过番到坤甸埠，初在码头当苦力，后划小艇在“王府肚”水村（坤甸苏丹王宫周围地区）卖小杂货，略有积蓄后，便开起小杂货店，由于他刻苦耐劳、艰辛奋斗，加以为人诚实，又善于经营，生意蒸蒸日上。此时，坤甸富商、外曾祖父张太公将长女张美容下嫁爷爷。婚后，生育4男5女。

奶奶出生于印尼，但她印尼话讲的不好，平时衣着以唐装为主，很少穿纱笼和格美雅（印尼服饰），也不吃槟榔、桉叶。不像外曾祖母那样常年穿纱笼和格美雅；吃

槟榔、桉叶，满口血红的吐沫；爱讲印尼话，“马那”、“打比”、“沙央”（即哪里、但是、可惜）常挂在口头；喜欢吃咖喱、沙爹、加多加多、拉克沙、辣椒虾糕酱等印尼菜肴。奶奶则不同，她虽生于印尼，但幼年时曾在家乡住过一段时间，同爷爷结婚后又回过家乡的熏陶。她满口潮州话；爱穿“唐山衫”，很少穿莎笼；能煮咖喱鸡，也会炖“荷包鸭”。她的谈吐举止乃至饮食起居仍是“唐山阿嬷”的派头和习惯。

外祖奶奶很会烹制印尼菜肴，如咖喱、沙爹、沙哟罗蕾（椰汁酸辣汤）、咖喱大虾煮椰心菜等；更擅长做印尼糕点，特别是制作榴莲粿、南瓜糕（loiloi labu）和千层糕（kue Rapis）等，但不会做中国

菜。外祖奶奶过世时留给奶奶一个直径约45厘米的大铜鼎（铜锅），是19世纪末新加坡造的。外祖奶奶常用这个大铜鼎制作榴莲粿、南瓜糕、干当糖（用糖浆熬土豆、白猪肉。当地华人称土豆为“干当”）或煮咖喱鸡，据说用铜鼎熬煮的菜肴、糕点色泽鲜艳，味道纯真。奶奶继承了她烹制印尼菜肴、糕点的手艺并传授给了后辈。奶奶除了烹制印尼菜肴外，还特别会做潮州菜肴和糕点，逢年过节或爷爷的寿宴席上有几道菜，如“炆海参”、“鱼翅羹”以及“荷包鸭”、“卤鹅”和“金罗汤”、“三仙炖”（鸡、鸭、猪肘和潮州酸菜、酸梅一起炖的菜汤）等，奶奶必亲自下厨指导和监督儿媳烹制。端午节前一天，奶奶和同住一起的“四老婶”



奶奶故乡揭阳县（双峰寺）奶奶出生于赤道之城—坤甸 坤甸市区老埠头（奶奶张美容，祖籍广东省揭阳县下尾州，1882年生于印尼坤甸埠）

祖母张氏美容遗像

(1882-1950)