

潮州风味坤甸食(上)

作者：黄新聪

2010年春节前夕，印尼国营航空公司——印尼鹰航(Garuda Indonesia)在广州举办旅游推介会，打出了“坤甸欢迎你！”“到印尼，吃在坤甸”的宣传口号，并在春节期间组织了中国大陆首个赴坤甸旅游团。

位于赤道上的坤甸，是印尼西加里曼丹自治省的省会。坤甸背山临海，印尼最长的河流卡布阿斯河(华人称为“卡江”)穿市而过，气候宜人，风景优美且物产富饶。由于得天独厚，这里的山珍海味——种类繁多的海鲜和燕窝、鱼翅、海参特别富足，为人们烹制美味佳肴提供了

丰富的资源。

坤甸全市50万人口中，华人就有20多万人，而华人中大都为潮汕人的后代，因此形成了以潮州风味为主的饮食文化——源自潮州菜而又比潮州菜更具特色的“坤甸菜”。如今“坤甸菜”已风行印尼各地，成为风味独特的印尼美味佳肴。印尼首都雅加达就有一条专门卖“坤甸食”的食街——雅加达街(Jalan Jakarta)。每到傍晚来这里光顾“坤甸食”的食客络绎不绝，人们在这里可以吃到“潮州卤味”、“潮州牛丸”、“潮州鱼丸”，“牛肉炒粿条”(“粿条”即“沙河粉”)

、“坤甸鸡饭”、“牛肉丸粿条汤”、“海鲜粿条汤”、“潮州粥”、“粿汁”以及品类繁多的潮州或客家美味小吃和甜品——从甜粿、加罗钱、粉粿、红壳桃、鼠壳桃、钱葱薄饼、客家“甜板”到“五味汤”、“绿豆爽”，林林总总，令人目不暇给。

1995年，我回坤甸探亲旅游，和阔别多年的老同学许先生喝咖啡叙旧，兴致勃勃地谈起昔日往事。“民以食为天”，“食成了谈话的主要内容，我们从坤甸的炸大蕉(Goreng pisang)谈到“乌记”的腌面、巴刹马蓝(夜市)的广府烧肉、

叉烧、鸡饭，小摊贩的韭菜粿、“钱葱薄饼”和海味干货铺的“腌脯”(即霉香鱼脯)；谈到年节时令的美味餐点，如春节的“加罗钱”、端午节的“肉粽”、“中秋节”的“铭记老店”巨无霸“双层月饼”(直径25厘米)和绿豆砂、乌豆泥潮州月饼；当然也谈到当地印尼人的美味佳肴，如咖喱、沙嗲、“罗惹(rojak)”等等。

坤甸的“乌记”腌面，是潮式“腌面”的佼佼者，油多味鲜美而不腻；韭菜粿更是当地人喜爱的小食点心；“钱葱薄饼”(糖葱薄饼)香甜酥脆，令人百食不

厌；而“加罗钱”(也称“麻钱”、“落汤钱”)，是每年正月初一必吃的早点。清明节扫墓的供品红桃、白桃和鼠壳粿，由于配料和调料齐全，胜似现时原产地制作的；端午节的“肉粽”，从形状——四角尖的椎形，到配料——馅多用猪肉、香菇、虾米、板栗(或用湘莲)一如潮汕地区的粽球。因汕头“阿嬷宫”(天后宫)的肉粽遐迩闻名，因此有人将坤甸的大肉粽叫“阿嬷宫肉粽”。其它如“虾卷”、“鱼丸”、“牛肉丸”、“粿汁”以及甜食“五味汤”、“绿豆爽”也都是从家乡传入而保留至



上图为坤甸潮州传统美点

图上排，左：甜 (年糕)。中：加罗钱 (糍粑)。右：红壳桃。
图中排，左：鼠壳桃。中：粉。右：钱葱薄。

图下排，左：鸭母捻 (大汤圆)。中：肉粽。右：饼 (月饼)。

上图为坤甸潮州传统佳肴

图上排，左：卤鹅拼盘。中：蒸蟹。右：虾卷。
图中排，左：芋泥。中：牛肉炒条。右：腌面。
图下排，左：牛肉丸条汤。中：海鲜粥。右：汁汤。