

潮州风味坤甸食(下)

作者：黄新聪

今，历经沧桑而不衰，成为坤甸华人的传统美食。

2007年11月末，近千名振强学子从外地来坤甸参加母校百年校庆，坤甸振强校友会为了让这些“少小离家老大回”的老校友吃到正宗的“坤甸食”，将接待回乡校友的两家三星级酒店西式自助早餐取消，改为昔日大家喜爱的潮州风味餐，一连三天，餐厅的早餐食案上摆满了三十多

种潮州风味的面食和点心、甜品以及印尼的美味佳肴。

坤甸的“牛肉炒粿条”（沙河粉）和“牛肉丸粿条汤”、“鱼丸、虾卷、蟹枣粿条汤”（海鲜汤粉），早就名声在外。据说，1955年，印尼总统苏加诺到坤甸视察，吃到了坤甸的“牛肉炒粿条”和“潮州鱼丸”、“炸虾卷”等，赞不绝口，回雅加达时还特意请坤甸的潮州厨师

到总统府去传授烹制技艺。此是上世纪50年代中期的坊间传说，确实与否，予心颇存疑。“牛肉炒粿条”和“潮州鱼丸”、“炸虾卷”的配料少不了伊斯兰教徒忌讳的荤油和五花肉，作为虔诚的穆斯林，苏加诺总统焉敢破戒恭请潮州厨师来总统府炒“牛肉粿条”和打“潮州鱼丸”、炸“虾卷”！

坤甸华人对印尼的美味佳肴也很

喜爱，而且结合华人的饮食习惯烹调，成为中印合璧的菜肴。如坤甸华人开的餐厅或摊档卖的咖喱较为清香微辣，每份咖喱鸡饭还要加上几片“潮州卤肉”、“卤水蛋”或广府烧肉、叉烧以及用甘草腌渍的酸黄瓜条。这种加上穆斯林忌讳的食物“咖喱”，在印尼是很独特的，被称为“坤甸咖喱饭”。

坤甸华人爱吃“咖喱大肉蟹”、“咖喱

鱼丸”、“咖喱牛肉丸”、“咖喱椰心菜”。印尼人吃沙嗲是将牛肉串烤熟后沾沙嗲酱吃，但华人常用沙嗲料炒五花肉，用滚水白焯牛肉片沾沙嗲酱吃，水煮沙嗲牛肉等，为印尼的咖喱、沙嗲类菜肴增添了新品种，成为有独特风味的印尼菜。

注：1、古都拔是用嫩椰树叶裹的印尼“粽子”，煮熟后切成小方块，然后加上隆东菜汤吃用。

我爱吃东北菜(上)

作者：黄新聪

我的祖籍广东潮安，因此广东潮州是我的故乡；1933年生于印尼坤甸，喝卡江水长大（注1），西加里曼丹便是我的第二故乡；1950年夏回国，年

末在抗美援朝的运动中投笔从戎，在军校学习一段时间后，翌年夏天分配到黑龙江省牡丹江第七航校工作，1958年转业至牡丹江日报社。1973年我怀

着依依不舍的心情离开牡丹江。牡丹江是我受锻炼和成长，也是我工作时间最长的地方，因此牡丹江是我名副其实的“第三故乡”。

人人都说家乡菜好吃，尤其是远离家乡的人，更以家乡的美味佳肴而自豪，在众人面前谈起家乡菜时往往眉飞色舞，滔滔不绝。我爱吃味道鲜美，清而不淡，鲜而不腥，郁而不腻，以“清淡”为特色的潮州菜；也爱吃以多种香料混合的浓郁香气、香辣中带点奇妙口感的印尼菜--咖喱、酸辣鱼汤等；更爱吃一菜多味，色鲜味浓，咸甜适中，酥烂香脆，明油亮芡，可口实惠的第三故乡的菜——东北菜。因此在年节的家庭餐桌上，经常是潮州菜、印尼菜、

东北菜并列齐陈。有朋从远方来，我也喜欢带客人到广州的“东北人”、“东北人家”、“黑天鹅”等餐馆，领略东北菜的风味。东北菜也颇受远道客人——印尼亲友的欣赏，很多人吃后赞声啧啧，且有向我取经学艺的。

我第一次吃到东北菜是1951年建军节第二天。当天下午，我同一位空军预科总队同期毕业的学员姚尚谦，到第七航空学校学生大队报到。大队长刘永安是抗战初期参加革命的“老八路”，他很器重“知识分子”，在接见我



我第一次吃到的东北菜：
拔丝土豆、木须肉、五香扣肉