

《巡访边闻三则》

2. “烤猪趣谈” (泗水)吴开森

我们未启程西行巡访之前，早闻说二位小姨已先偕同家小，或为办事，或为休閒，齐齐上了吧城。次儿认为难得逢此机遇，想到我年少时，因为兴趣曾于泗水唐人街区巴丕安旧巴刹，摆烤味摊子的亲戚家窥得几手烤艺，就趁两老此行亦集聚椰城之际，设想叫我操手来一场烤猪宴以犒飨诸位亲戚。

孩儿遂先拨电屠宰场友人预购一只幼猪，未料该猪贩友人以为人客众多，既然逮只六十公斤毛重的中等猪，宰杀之后仍得净重四十余公斤的庞然大“猪”寄来，急得我们必须在家后院临时用batako水泥砖快速砌起简单石烤炉，虽则若以该猪只比例烤箱空间或嫌逼仄，但还应付得来。

晨，次儿喊我起床以准备烧烤的事前调理，铁支烤架孩子已于昨日照我指示焊就制成，孩子性喜劳作，故家中各种切割、焊接、打磨…等手工艺工具齐备，一些家庭中临时需要的器具也乐得自己制作。哪天，我先把猪只抬上长桌猪腔朝天摊开，用小菜刀挑拣起猪四肢蹄膀子肉层较厚的精肉部分摘割，因为肉太厚较不易烤熟，而我们会切成片块串制叉烧更好吃。然后，我用钉叉子把内腔通体细致钉叉、切沟，再敷上调配好的豆浆糊，里面掺和了蒜末、五香粉等香料，静置一、两个钟至使酱香渗透肉层。过后，我们把敷满了酱料的猪体谨慎绑上铁支架，用铁丝系住拧紧。接下来，

把掺溶了白盐的柠檬汁水就猪外皮遍体擦拭，俟烤炉炭火烧旺，用长杆子把火炭分散两侧调整火候，就把调架好的猪只架上烘烤，一面慢慢转动烤架主杆以使烘烤均匀，还必须不断监控火候，以免过分烧焦，约莫两、三小时，香气诱人的脆皮烤整猪就可出炉上桌飨客了。

我还尽量利用烤炉的剩余火炭，把摘割自猪内腔的精肉用甜酥油、些许精盐、香料等搅浸，用小铁枝串条烤制叉烧，另外也烘烤了5只烧鸡。我又趁势抓起适量白米，掺拌盆内的肉屑碎末，切上一些甘薯块，用网购的巴厘风味料bumbu-genap调配，把材料全部塞进已先用木薯叶垫底的几件竹筒内，再次在

上面部位盖上几片木薯叶防炭火灰烬，酌量灌入白水，用小铁线紧挨炉壁直立固定、去烘制竹筒饭，这猪更丰富了当天的食品样类。

哪天，事有湊巧，我们的泗水好友，傅端生李秀芬贤伉俪适来椰城探望今次公子Mechta SP君，我们得悉后也一併邀请他俩等前来参加。下午，Mechta君收好公司业务后很恭顺地亲自驾车护送双亲前来与我们汇聚。一时，不太宽敞、烤香四溢的客厅也沁染着温情的祥和，一股愉悦的气氛笼罩在每一个人的脸上，众亲友在欢笑声中，一面品味嗜爱的食物，在轻啤酒的佐饮下，酣畅淋漓地享用了今晚香美的烤幼猪宴。



香喷喷的烤乳猪



右2是傅端生，右3是李秀芬贤伉俪。



烘制竹筒饭的竹件