

南洋食譜：馬華本土食物志書寫

許通元¹

1.0 前言

距離發表〈馬華飲食散文的自我身份建構與美食記憶書寫〉²這篇“馬華飲食散文研究”的前半部，已屬於 15 年前的陳年舊事。當時因篇幅關係，尚有兩大主題尚未完善處理：眼睛舌頭的旅行——異鄉飲食滋味及翻開南洋雨林食譜。該文正式發表時，壯士斷臂般，砍掉後半部。無論如何，在更早之前的〈凝在舌尖上的美味——馬華飲食文學〉³中，筆者在“非關本土的馬華飲食文學”中，曾處理異鄉飲食滋味，除了李有成與陳瑞獻的書寫在那時尚未加入。

在 2025 年 3 月，筆者重新回顧這些年陸續出版的馬華飲食文學文本，尤其是專書出版，其中林金城在 2016 年 9 月中風前大量出版：《知食份子 1》（木言社，2011）、《知食份子 2：最知味的大馬飲食雜誌書》（木言社，2012）、《味覺散步》⁴（大將出版社，2013）、《安樂茶飯》（木言社，2013 年）、《知食份子 3》（木言社，2014）及《峇里島食志》（木言社，2016）；除了後者是異國印尼的飲食書寫，其他皆屬本土飲食書寫，也引起不少研究飲食散文的論文陸續發表⁵。相關本土飲食書寫，除了前文提及藍波的《尋找不達大》⁶（2008）中有超過

¹ 南方大學學院圖書館館長，馬華文學館主任，《蕉風》執行編輯。

² 2010 年 8 月 7 日馬來亞大學與武漢華中師範大學文學院，在新紀元學院聯辦的“本土意識與文學流變：第三屆馬華文學國際學術研討會”，筆者發表：〈我們都不一樣，但在一起時我們獨特——馬華飲食散文的身份建構〉初稿。後改成此文，發表在《南方學院學報》第七期，2011 年 12 月，頁 41-54，砍掉後半部未正式發表。此文後收錄陳大為、鍾怡雯主編，《赤道娑羅：馬華散文研究論集》，桃園市：亞太華文文學研究中心，2023 年 9 月，頁 131-151。

³ 《蕉風》第 502 期，2010 年 4 月 15 日，頁 41-45。為了配合“馬華飲食文學”專題撰寫。

⁴ 四輯中的兩輯，“檳榔嶼紀食”與“味覺散步”，源自 2006 年大將出版的《知食分子》，占全書一半比例。

⁵ 筆者在〈馬華飲食散文的自我身份建構與美食記憶書寫〉提及研究林金城飲食散文的論文，包括馬薇莉《融合與多元：林金城散文中的巴生飲食人文風景》（2007）、張依華《Eatellectual 的文化記憶，從舌頭說起——評介〈知食分子〉》（2009）、後陸續有杜忠全〈是文學非文學乃飲食——林金城與“知食份子”〉，2016 年 12 月 6 日，<http://www.got1mag.com/blogs/zhongquan.php/2009/02/>；張惠思〈怀旧、在地性與日常的历史化——林金城轉向飲食書寫的背后意蘊與思考〉，《馬來西亞華人研究國際雙年會論文集》第 2 屆(上冊)，2015 年 9 月，頁 443-463；張秀萍，《馬華作家林金城的飲食文學研究》，國立中山大學中國文學系研究所碩士畢業論文，2016 年；林有仁，《蔡珠兒、林金城的飲食書寫及比較研究》，國立台灣大學台灣文學研究所碩士畢業論文，2016 年；尹美山，《馬來西亞華文飲食雜述的評析與反思》

一半的饮食书写与可配合图文並茂的《砂拉越雨林食譜》（2009）对照，尚有杨佳贤、许裕全合著《阿贤好时光》（大将出版社，2017）、陆之骏著《陆之骏饮食随笔》（秀威，2017）、陈爱玲《辛香料风味学》（麦浩斯，2019）、许通元《舌挑新山：许通元饮食散文集》（南方大学学院/马华文学馆，2023）、梅淑贞文选 3《梅得食》（有人出版社，2024）。而台湾台南人陈静宜亦不甘示弱，加入书写马华饮食的行列，出版《啊，这味道：深入马来西亚市井巷弄，尝一口有情有味华人小吃》（联经出版事业股份有限公司，2018）、《我说福建面，你说虾面—行走大马美味印记》（大将文化，2024），另有，台湾版《我说福建面，你说虾面—马来西亚饮食文化特写》（2025，季风带有限公司）。

出版文集中，部分书写饮食的包括冰谷《走进风下之乡》⁷、《岁月如歌》⁸、《掀开所罗门

（第四章：马来西亚食评类别与特点——寻根元素类，第一节专述林金城，页 58-64），拉曼大学中华研究院文学硕士学位（中文系）毕业论文，2018 年；张菁蓉、陈琮渊，马来西亚华人饮食文化的发展与社会根源，马大华人文学与文化学刊，第七卷，第一期，2019 年，页 39-57；陈玉莲，〈时代边缘的传统——读林金城《寸枣·天公豆》〉，《华文教科书上的马华文学：（国中篇）》，吉隆坡：马来西亚华文作家协会，2021 年，页 48-52；吕育陶，〈作家读作家〉，华文教科书上的马华文学：（国中篇），吉隆坡：马来西亚华文作家协会，2021 年，页 53-54；周若涛，〈作家读作家〉（此文在周的《阶段之死》专栏文章有附题目〈消灭的传统——谈林金城的〈寸枣·天公豆〉〉，2021 年 2 月 26 日，https://zhouruopeng.com/2021/02/26/xiaomiedechuantong-tanlinjinchengdecunzao-tiangongdou/?srsltid=AfmBOooCtB9ef-HoYrGZZo6YmXxFCoTZalBEbBjXaapcZ-uS48-7_Ms7），《华文教科书上的马华文学：（国中篇）》，吉隆坡：马来西亚华文作家协会，2021 年，页 54-55；王晋恒，〈留住记忆的美食书写〉（星洲网标题为〈留住记忆却留不住味道的美食书写〉），《星洲日报·读家 15》，2024 年 9 月 1 日。可见林金城的饮食散文至今依然受研究者或评论者的关注，即使停笔多年，可见其影响力。

⁶ 大约一半的比例是饮食散文而已。

⁷ 《走进风下之乡》，吉隆坡：有人出版社，2007 年。其中〈熊胆的效应〉、〈象鼻原来是美味山珍〉、〈耕农与野兽拔河〉中提及：“羌鹿经常被人叫山羊，体形高大的确类似羊儿，肉质细嫩，不带膻腥，比羊肉鲜美。”（页 29）；〈诱捕大蜥蜴〉中提及“大蜥蜴肉质清甜，我小时候就尝过，尤其是加母鸡和中药清炖，是难得的补品呢！”（页 39），接下来与人蜥蜴大战，展示他们饲养的非洲鱼、笋壳被捷足先登，除此之外，另有山里自种的番石榴。在〈猎猪传奇〉中“长刀出鞘，往猪的喉咙刺进去，暗红的血液飞喷而出”，此种放血动作，让肉质不呈暗红色，影响肉质及照顾健康；在〈原生种榴莲与山竹〉种初次见识这种被称为“鸟榴莲”，个体小，特色乃“外壳深青，刺尖而长”，也有肉黄芳香的山种，但核粗肉薄，无经济竞争能力。此榴莲“淡而无味、肉薄核粗，聊作鸟兽充饥的残食”（页 48）；另有〈指天椒的蓬勃姿彩〉、〈酪梨〉；〈巴当岸河上的鱼骨串〉中提及生产的巴丁、白须公、加雷与笋壳及草虾（107 页），空心菜……等。冰谷在书写这些山珍河味时，似乎点到为止，注重的更多是对于北婆罗洲的新奇，人文风俗，其中不免与饮食扯上关系。

⁸ 2011 年，有人出版社。冰谷将童年岁月编制成散文集，其中书写饮食的包括〈山猪腊味〉，猎野猪〈森林里的陷阱〉，可与《胶林纪实》的〈陷阱捕山猪与母亲的腊味〉、书写沙巴州的《走进风下之乡》的〈猎猪传奇〉、与杨艺雄“野猪传奇”系列文章，可对照出西马，砂州与沙巴猎猪的相同与差异，这些寻觅及准备食材的散文，肯定精彩，可展示不同时空的差异；〈舀水摸鱼〉、〈晒谷·舂米〉，〈薯条与粟米粥〉可与《胶林纪实》的〈粟米饼与白米饭〉对照山里贫瘠的山中岁月；〈遇见山枣树〉、〈野生植物〉〈哈芝伯的果树〉的山果亦可与蓝波及梁放的野果比拼，展示东西马不同食材，与山林的接触及与其他民族的交往等。

面纱》（增订版）⁹、扩写《岁月如歌》的《胶林纪实》¹⁰；方肯《啃日子》（有人出版社，2018）中的辑三食味，一半写旅游时的外国食味，一半是马来西亚的家乡味道，再配合其他辑中零散的六篇饮食书写；林嘉运的《雨林中的人类学家：Semaq Beri 村随笔》（大将出版社，2011）辑 4：饮食，以人类学视角探讨了这群原住民的饮食风俗及习惯，有些看似散文，更多是一种文字记载而已，实为可惜，但也不失为一种人类考察的资料，尤其他们的饮食禁忌：饭只配肉类，不食菜；用什么方法在河里毒鱼等。

理所当然，尚有数量庞大的专栏饮食文章及个别刊登在其他副刊的散文，或书中散收的几篇饮食散文，无法一一细述，但在论文中，论及相关主题的，会采用一些补充，丰富马华饮食散文研究的书写。

2.0 翻开南洋雨林食谱——本土食物志书写

源自印尼苏门答腊第三代的谢如意，1960 年代末负笈台湾，后移居美国，仍然不忘南洋菜，后出版了《异国风味南洋菜》。书里边提及印尼与马来西亚的美食时，特别提及长年炎热潮湿导致人们偏好辛辣食物刺激胃口，加上“盛产的辛香料与椰奶，煮成浓郁而辣味与椰奶香的菜肴”，再加上辣椒的先后多寡可以创造无穷的口味¹¹。提及米饭主食时，不忘早餐炒饭、椰奶饭（椰浆饭）配甜茶或咖啡加炼奶；晚餐的米饭菜肴有我们熟悉的椰汁蔬菜汤、牛或鸡肉咖喱、辣椒鱼、酸辣虾等，配搭三峇辣酱，炸虾饼等；至于街头小摊贩卖烤沙爹、烤大虾、爪哇沙拉、檳城喇沙、牛尾汤、咖喱牛肉、香辣炒面及各种糕点，展示南洋极致风味。此书写开启了一般对南洋饮食书写的想象与食谱操作实践。

2.1 马华散文的罗惹书写

此文马华南洋食谱，主要针对指马华南洋饮食散文，关于本土食物志书写，突显了境域与疆界特色，以食物连缀自己生长的故乡，同时亦记录、推荐本土特色的食物，感受不同族群融合的文化，甚至建构本土意识的马来西亚国民身份。纵然张景云在〈身分政治〉中深深感觉马来西亚若要塑造单一国族（Bangsa Malaysia）有三大障碍，尤其是第一项“多元元素中缺乏可同质化的性质”，认为这是“一种身份政治（identity politics）的手法。它是对未来美景的虚幻的描绘”¹²。其实马来西亚多元国族、文化中包括宗教、语言、服装、饮食等，突显了它是一个全世界，集合四、五大古文明、宗教及文化的重要汇集点。尤其通过饮食中，“我们都不一样，但在一起时我们独特”¹³的罗惹（Rojak），集合黄瓜、油条、油豆腐、黄梨、辣椒、沙葛、

⁹ 2017 年，有人出版社。与之前《火山岛与仙岛：掀开所罗门面纱》在 2005 年大将出版社的增订版。

¹⁰ 《胶林纪实：冰谷自传》，八打灵再也：有人出版社，2022 年。其中饮食散文中在注 7 有特别归类可对照的散文，另有〈魅力四射的椰花酒〉，可与沈庆旺《蜕变的山林》中〈部落里的酒〉对比，产生印度人与砂州土著对酒文化的对照。

¹¹ 台北：味全出版社有限公司，2002 年，页 8。

¹² 张景云，〈身分政治〉，《东方日报·全国新闻 A2》，2006 年 11 月 19 日。

¹³ 新加坡国防部长于 2006 年在新加坡戏院播映新戏的预告动画短片宣传，夏枯早将之放在〈断背山前的

豆芽等凉拌蔬菜和水果为喻体，何尝不能突显马来西亚国民的身份¹⁴，展现多元种族、文化的食物特色。笔者认为罗惹更能替代有人称沙爹¹⁵或马来人的椰浆饭、印度人的煎饼及华人的炒粿条（甚至肉骨茶）成为马来西亚国食¹⁶。

纵然“罗（啰）惹”（马来语 rojak），中文类似杂烩，“意指不同的东西纷杂参混在一起，没想过海来到马新，既成为风味小吃的名字，也衍变为我们多元文化国度里最常用到的专有名词。泛指所有多元、芜杂，有欠纯正的事物。”¹⁷

陈爱玲在〈啰惹，南洋专属大人味〉中，向台湾人解释罗惹不仅是蔬果沙拉，其风味是：

“味道错中复杂，虾膏咸鲜交织，各种不同质地混搭的食材被送作堆，脆口多汁水翁、涩口番石榴，生芒果、小黄瓜、黄梨、沙葛，中间快速拌入酱料搅拌均匀，最后重头戏再洒上花生碎，每一种配料拿捏至关重要，多一点少一点都左右啰惹味道是否恰到好处。”¹⁸

或许陈爱玲觉得如此解释尚不足，于是撰文追溯印尼人称呼的 Rujak，“源自西元前 929 年马塔兰（Mataram）王国所说的古爪哇语，地理位置在现今中爪哇地区”，此古国鼎盛时期，岛上结合各种印度神祉祭祀活动盛行，在举行妇女头胎怀孕七月的纳洛尼·米托尼（Naloni Mitoni）祝祷时，必备的其中一道食物即是水果啰惹（Buah Rujak）：“将材料切小块与棕糖、花生、辣椒在石舂碾碎成酱拌均分给来观礼的亲朋好友食用，大伙若吃出甜味便相信怀女儿，反之辛味强烈即是儿子，早年医疗设备不足，水果啰惹竟然成了另类超音波。”¹⁹陈爱玲有趣的典故叙述，尤其是啰惹用在民俗礼仪之上，而且当时的罗惹做法，散播到新马后亦产生不少新变种。

无论如何，陈爱玲太仓促书写，笔者参考回 Rujak 印尼此字溯源的“西元前 929 年年马塔兰（Mataram）王国所说的古爪哇语，地理位置在现今中爪哇地区”时，发现与可寻获的原文记载²⁰，大有出入。印尼最早的王朝，Kerajaan Kutai，至今寻获最早的碑铭考古记录是公元 4 世

罗惹）形容罗惹，《中国报·清凉讲场》，2006 年 3 月 18 日。

¹⁴ 其实亦可涵盖新加坡国民身份，新马原本一家。

¹⁵ 张丽珠报导，〈腌肉→串排→烧烤·大马国食沙爹〉，《光明日报·招牌菜》，2010 年 1 月 7 日。无论如何，沙爹跟许多地方的烤肉串有异曲同工之处。

¹⁶ “Malaysian National Dish?”，Tham Jiak（贪吃）网站 <http://thamjiak.blogspot.com/2006/02/malaysian-national-dish.html>，2006 年 2 月 24 日发表。而 Wikipedia 网站(http://en.wikipedia.org/wiki/National_dish)更称呼椰浆饭（Nasi Lemak）为马来西亚国食，似乎以大多数民族为准绳，也偏向马来民族主义。这在 Norani Sidek 副教授的论文〈马来西亚饮食文化〉（Pembudayaan Makanan Malaysia）中亦提及，可参考 <http://banktani.tripod.com/norani.htm>。

¹⁷ 夏枯早，〈断山前的罗惹〉，《中国报·清凉讲场》，2006 年 3 月 18 日。

¹⁸ 原是槟城人，远嫁台湾的陈爱玲，《东方 Online·龙门阵》，2025 年 2 月 19 日，<https://www.orientaldaily.com.my/news/longmen/2025/02/19/713177>。

¹⁹ 陈爱玲，《东方 Online·龙门阵》，2025 年 2 月 19 日，<https://www.orientaldaily.com.my/news/longmen/2025/02/19/713177>。

²⁰ 原印尼文记载：Kata ‘rujak’ sendiri tercatat dalam Prasasti Paradah dari masa Mataram Kuno yang berasal dari tahun 943 Masehi，源自”“Mengungkap Asal-usul Rujak Juhi Khas Betawi”，Indonesia Kaya (website)，<https://indonesiakaya.com/pustaka-indonesia/mengungkap-asal-usul-rujak-juhi-khas-betawi/>，2025 年 3 月 29 日下载。

纪，但可追溯至公元 1 世纪的王朝活动²¹，因此此句应解为：西元 943 年年古马塔兰（Mataram Kuno）王国记载的古爪哇语，年份相差了 1872 年，马塔兰王国是指印尼 16-18 世纪，荷兰人殖民前，另一个较后期产生的王国。而古马塔兰王国是指美当王国（Kerajaan Medang），起源于公元八世纪，被发现记载的 Prasasti Paradah II 碑銘年份应是公元 943 年，正是陈爱玲所指出，Mpu Sindok 王统治的王国鼎盛时期，²²他已将此王朝自公元 929 年从中部往东爪哇移建，最大的原因可能是避开大火山的爆发或 Srivijaya 的侵略。印尼的一位年轻的历史助理学者 Zofrano，通过其论文²³告知，rujak 一字通过 Prasasti Paradah II 碑銘文出现，当时是赐给前来的官员、百姓，花，食物如鱼虾蔬菜等，包括 Rujak²⁴。因此，陈爱玲的 Rujak 溯源，应是“西元 943 年古马塔兰（Mataram Kuno）王国所说的古爪哇语 Rujak，地理位置在现今东爪哇地区”。重溯回 Rujak 可寻觅的古史，我们可知晓最早的 Rujak 原貌，与印尼古王朝的王族在仪式上恩赐给官员、百姓的美食，再到陈爱玲散文中，祝祷仪式时采用的重要饮食，才因时间变迁而传播变成印尼、新马日常的重要饮食环节。

若参照《印尼大字典》（*Kamus Besar Bahasa Indonesia*），rujak 的含义指“蔬果被切片（或捣碎及其他），然后淋上由亚参、糖、辣椒等调味料组成的食物”，基本上印尼 Rujak 可分为：捣碎罗惹 rujak bebek、淋上甜酱的切片甜水果罗惹 rujak colek（manis）、牛唇罗惹（cingur rujak），比较似马来西亚的豆干罗惹，只是没加牛唇²⁵等类别。此定义与陈爱玲的叙述中用的材料大致一样，除了强调酸亚参的部分。她亦考察印尼原乡的罗惹变化：

“三、四根朝天椒火辣辣在石舂上捻成泥，大把花生豪迈一撒继续用手腕力量舂捣，最后舀一大杓棕糖拌均，接著把熟透的木苹果(Wood apple)肉挖出来，一股发酵酸味窜入鼻腔，想说季节水果已经很丰富，摊商老板随手削一大块刚刚绿转红的木瓜，切口还渗出乳汁，颜色七彩缤纷，最后连生地瓜也取之切片加入阵容，额外放入尚未成熟香蕉，连皮一起吃的树番茄，连多汁多籽的西瓜也一起拌入，著实令我大开眼界，少了虾膏，让第一次尝试的外国人一吃成主

²¹ “History of the Kutai Kingdom in Mulawarman”，<https://kutai.org/history/>，2025 年 3 月 29 日下载。

²² https://id.wikipedia.org/wiki/Mpu_Sindok。 ，2025 年 3 月 29 日下载。

²³ Zofrano Ibrahimyiah Magribi Sultani, “Rujak Dalam Prasasti Paradah I Dan II Masa Mataram Kuno”, https://www.academia.edu/112609633/RUJAK_DALAM_PRASASTI_PARADAH_I_DAN_II_MASA_MATARAM_KUNO. 原文如此：“Sementara itu, Juynboll (1912) merujuk *Wirātaparwa* 77, memuat kata manrujak di silimukha. Dalam Prasasti Paradah II memuat "*umañsō ta jnu skar rujak anabēh ta san makuwun [baca: matuwun]mandiri ta sira kabaih pinhai pramula ta manambah hu*" (Brandes, 1913: 102; Damais, 1955: 60; Nastiti, 2016: 154). Arti terjemahannya "mempersembahkan bedak, bunga, rujak, pemukulan sang matuwung, mereka semua berdiri, pinhai, pramula memuja ke arah" (Nastiti, 2016: 154). Sedangkan, interpretasi Zoetmulder dan Robson (1995: 960) terhadap isi Prasasti Paradah I dan II, menurutnya dari *rurujak* yang artinya rujak atau *salad*.”

²⁴ 除此之外，亦可参考“Kekunoan”网页的 Makanan dan Minuman yang Terpahat dalam Prasasti Abad 9-10 Masehi 一文，<https://kekunoan.com/makanan-dan-minuman-yang-terpahat-dalam-prasasti-abad-9-10-masehi/>。 下载日期 2025 年 3 月 30 日。另外，维基的 rujak 字源记载则更早，来自公元 901 年 Taji 铜盘铭文上的古爪哇文 *rurujak*，但出处不可靠，可忽略，尚待考究。

²⁵ 详文可参考：rujak, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, <https://kbbi.web.id/rujak>。

顾。”²⁶

每种美食自不同发源地传到马来（西）亚，与其他饮食文化交汇，形成多元民族的饮食文化，演变成融合各籍贯、阶层、民族口味等因时代变迁的饮食，充满本身独有的特色与味道。²⁷ 罗惹纳入马华南洋食谱，除了夏枯早称为比较 original 的水果罗惹，另有印度罗惹、白甜酱罗惹等类型。

第一种水果罗惹，偏向印尼的甜酱水果罗惹，但成败重点除了食材新鲜，依然似夏枯早点名的罗惹酱：罗惹既是水果沙律，另可增添“青芒果、青木瓜、红毛沙梨、水翁……唯有虾膏、黑酱油、罗望子膏，焙干研细的马拉盞粉末和鲜磨辣椒酱，再加上一小撮新鲜切碎香蕉花一起混和，调配成罗惹酱”，才是决定罗惹美味的优劣灵魂²⁸。而庄若在追究罗惹好吃时书写：“不外是加糖加盐加醋，虾糕就是小虾加盐发酵之后，做成的糊状物体”，马六甲的罗惹，则加上豆芽、豆腐卜、蕹菜²⁹。这确实是马来西亚罗惹的另一品种。然而，庄若书写的酱料似乎没夏枯早描述精细，而且他所谓的虾糕有误导性。马华罗惹的文本书写，与印尼水果罗惹最大的差异，在于黑酱料虾膏的出现。此虾膏，并非庄若描写，港澳所谓的虾糕：“小虾加盐发酵之后，做成的糊状物体”。林金城在〈虾膏猪肠粉〉特别区别黑虾膏这种南洋特色与虾糕：

“港澳所称的虾糕，如同本地的峇拉煎，‘做法以小虾加盐，经过发酵后磨成糊状，此时叫着虾酱，待晒干呈砖块，则称为“虾膏”或“虾糕”；而本地虾糕酱稠色深，做法是以虾头虾壳熬汁（有说也用虾肉），过滤之后以盐及红糖（或白糖）调味，再以米浆、薯粉或其他淀粉勾芡煮成。闽南话叫 Hae ko，马来文和印尼文则称为 petis udang 或 otak udang。’”³⁰

此虾膏在槟城，除了做罗惹酱，虾膏猪肠粉，槟城亚参叻沙都会采用，形成槟城一道特别的美食风景。

除了槟城，笔者在砂拉越古晋、砂拉卓及新山亦可寻获美味的黑虾膏罗惹，还有在至达城“猫城”店内特别品种的砂州白罗惹。这比较清淡的第二种罗惹类型，或许就是梅淑贞在〈罗惹的名字〉中，特别从酒店自助餐瞥见，在切成小块的青瓜、黄梨、青芒、沙葛等新鲜果蔬上，覆盖一层薄薄的甜酱，洒上花生碎，“健康宝宝”似的“简本罗惹”。然而虽然几十年没碰罗惹，没了惹味的虾膏，且看散文家如何奚落此酒店之食物：

“只有四样蔬果的罗惹过于果丁微薄，怎配得上罗惹（Rojak）这个标榜联合国大家庭式的杂肴名称。所有酒店的所谓小贩美食都是这种因陋就简德性，所以你永远吃不到像……当然还

²⁶ 陈爱玲，《东方 Online·龙门阵》，2025年2月19日，<https://www.orientaldaily.com.my/news/longmen/2025/02/19/713177>。

²⁷ 马薇莉，《融合与多元：林金城散文中的巴生饮食人文风景》，南方学院中文系毕业论文，2007年，页10。

²⁸ 夏枯早，〈断背山前的罗惹〉，《中国报·清凉讲场》，2006年3月18日。

²⁹ 庄若，〈尝试罗惹〉，《光明日报·专栏02》，2013年1月27日。虾糕即是槟城砂州人称的虾膏。

³⁰ 林金城，〈虾膏猪肠粉〉，《星洲日报·文化空间20》，2012年11月4日。亦可参考 <https://www.sinchew.com.my/20121105>

/ %E8%99%BE%E8%86%8F%E7%8C%AA%E8%82%A0%E7%B2%89/。

有新世界那档据说最能体现罗惹精神的大华罗惹极品”。³¹

罗惹在这里成为了散文家的道具，批判酒店食物“好看”不重用、不美味，从而特别追忆檳城的大华罗惹极品。从以上所述，除了檳城、马六甲、砂拉越、再到新山等地的罗惹，我们再看回陈爱玲在其文中的书写：几个世纪以来，罗惹随着商贾航行于南中国海、马六甲海峡与爪哇海之间，罗惹仅飘扬到邻近的海峡殖民地三州府——新加坡、繁华商港马六甲以及檳城，一直到今天，诺大的马来西亚其他州属，很少看到罗惹的踪迹³²。或许她长年在台湾，关注马来西亚的罗惹美食地点等，还有待加强，并在书写马华饮食文本时，需要更多的考察与研究。

第三种印度罗惹，又称嘛嘛罗惹，印度人则以“沙葛和黄瓜切丝，配上油豆腐，油炸面饼，淋以辛香料、花生和马铃薯煮成土黄色酱料的罗惹；或沙葛和黄瓜丝里有裹了面衣油炸的螃蟹、有辣酱墨鱼，酱汁棕红的罗惹。”³³ 而庄若在〈尝试罗惹〉特别指出这种印度嘛嘛罗惹，又称 Pasembur，以炸面团为主，可拌黄面吃，香料比较浓郁，他亦在八打灵再也十四区发现焦糖作酱料的品种。³⁴ 前两段所述，梅淑贞从酒店没放虾膏的罗惹，回忆起 1970 年代在安邦律上班，为了省钱学办事处姐姐吃简单的“怕什么”当午餐减肥。梅淑贞值得玩味的将庄若提的 Pasembur，翻译“怕什么”有趣的名字，然后如此叙述此印度罗惹：“自小就对印度罗惹的富饶景观所迷惑，那堆积如山炸得香香的虾饼、椰饼和薯片，以及金黄诱人的豆腐，单单看著不吃也让我觉得世界丰盛美好。”³⁵ 来自台湾的陈静宜认为炸料是特色，直接指出：开业三十多年的大城堡梳邦再是的“Subang Jaya SS15”的嘛嘛罗惹，“酱汁浓郁、炸料新鲜……配料有白煮蛋、黄瓜丝、沙葛丝、炸豆腐、素虾饼、脆饼与椰子球。刚上桌时，炸料仍酥脆又不带油臭味，沾盖浓酱却还未被泡软，是最好吃的时刻了。”³⁶

除了这种我们经常嘛嘛档或路边摊瞥见的印度罗惹，梅淑贞还特别提起一种檳城，福建版的 Cheh Hu “青鱼”罗惹。其实若按照福建发音，更接近普通称呼的“鲜鱼”罗惹。此道鲜鱼罗惹，并无鱼的踪影，仅有海蜇。“除了罗惹不可或缺的青瓜、沙葛、芝麻外，青鱼还加了油炸豆腐、虾饼和豆芽，鲜麻辣椒酱，还淋上番薯酱”³⁷。而陈静宜也特地提及“鲜鱼”，她还特地告知，“早期用泡发的鱿鱼，这与菜名的“鱼”有关，后来只放海蜇、黄瓜丝、沙葛丝、虾饼，就跟鱼搭不上边了。另外，南马有加黄面的罗惹、新加坡有加皮蛋的罗惹。”³⁸因此鲜鱼罗惹，从浸泡鱿鱼，演化成海蜇皮版本，解释了梅的疑惑。

在新山的无花，自〈冰冻罗惹〉中也提及海蜇皮：新山宽中的罗惹，佐料尚加入酸柑汁、

³¹ 梅淑贞，〈罗惹的名字〉，《梅得食》，八打灵再也：有人出版社，2024年，页152。原载《光明日报·梅得食》，2008年10月26日。

³² 陈爱玲，《东方 Online·龙门阵》，2025年2月19日，<https://www.orientaldaily.com.my/news/longmen/2025/02/19/713177>。

³³ 夏枯早，〈断背山前的罗惹〉，《中国报·清凉讲场》，2006年3月18日。

³⁴ 庄若，〈尝试罗惹〉，《光明日报·专栏02》，2013年1月27日。

³⁵ 梅淑贞，〈罗惹的名字〉，《梅得食》，八打灵再也：有人出版社，2024年，页154。

³⁶ 陈静宜，〈Rojak 真是夠 Rojak 的〉，《我说福建面，你说虾面》，吉隆坡：大将出版社，2024年。

³⁷ 梅淑贞，〈罗惹的名字〉，《梅得食》，八打灵再也：有人出版社，2024年，页153。

³⁸ 陈静宜，〈Rojak 真是夠 Rojak 的〉，《我说福建面，你说虾面》，吉隆坡：大将出版社，2024年。

少许花生碎，还有厉害的使用力和旋转弧度，不让材料飞溅出托盘³⁹。这是一种自由发挥，“吃爽”的轻食，无论原料再加入其他如蔬菜、甜萝卜、青苹果、虾片、海蜇皮等，就似马来西亚、新加坡人习惯以“罗惹”的说话方式谈话，混杂了各民族语言、族群方言等。而李永乐在〈罗惹〉中透露他不觉得新加坡人对语言特别有天分，而是环境因素，“当年甘榜左邻右舍不同方言，让我除了母语福建话，也自动学会粤语和潮语，客家和海南话，多少听懂一些。当年的方言环境，很像杂烩小吃罗惹”，而罗惹好吃，是因其杂味纷呈，是新马人文环境的写照⁴⁰，显示了复杂历史的民族文化杂合（hybrid）身份，突破种族宗教语言藩篱，同时也反映国民善用本土食材，在这块土地上和睦相处了这些年（纵然期间难免发生一些冲突），多元文化交融的一面。

从上所述，通过马华散文中对罗惹自印尼演变而来的罗惹版本，至少有六、七种，陈静宜亦称，“罗惹是最能够代表马来西亚的食物”⁴¹，她觉得这些演变不仅只发生在华人内部。马来西亚还有各种不同的族群文化，相互的影响使得大马饮食文化具备更丰富的多元性。“罗惹是一道自由奔放的食物，不同族群，不同餐厅，不同厨师，都有自己独一无二的罗惹，独特的酱汁，淋在不同的配料上，看似一样，但不到入口你都不会知道里面到底加入了什么配料，也想像不到入口的味道。这也跟马来西亚人一样，同样的脸孔，但唯有接触了才能理解彼此的心思。”⁴² 纵然陈静宜并非马来西亚人，但出版了第二部相关马华饮食文本书写，亦慢慢融入此地饮食生活，而书写的罗惹，确实与笔者有不谋而合的看法。罗惹，是马来西亚最能代表马来西亚多元种族、文化的美食，无论在街边小摊，平民百姓与贵族酒店的餐桌上，当一盆沙拉、冷盘、下午茶或减肥食品等。

2.2 马华异族饮食散文中的溯源与重建书写

林金城自 2003 年 2 月 28 日在《南洋商报·商余》发表饮食散文〈年味〉至今，在各报章发表的马华饮食散文数百篇，累计的饮食书籍，如前所述，至少有八册。由于他是马来西亚华族，开始书写一系列本地华人自檳城、巴生、吉隆坡、砂州到新加坡等地的饮食散文，乃非常

³⁹ 无花，〈冰冻罗惹〉，《星洲日报·文艺春秋》，2001 年 10 月 7 日。

⁴⁰ 李永乐，〈罗惹〉，《联合早报·四方八面 02》，2013-11-12。

⁴¹ 颜汉霖报道陈静宜《我说福建面，你说虾面》，〈台湾人写大马美食 惊叹“罗惹”文化渗透力〉，e 南洋·优生活，2024 年 07 月 18 日。
<https://www.enanyang.my/%E4%BC%98%E7%94%9F%E6%B4%BB/%E5%8F%B0%E6%B9%BE%E4%BA%BA%E5%86%99%E5%A4%A7%E9%A9%AC%E7%BE%8E%E9%A3%9F-%E6%83%8A%E5%8F%B9%E2%80%9C%E5%95%B0%E6%83%B9%E2%80%9D%E6%96%87%E5%8C%96%E6%B8%97%E9%80%8F%E5%8A%9B>。

⁴² 颜汉霖报道陈静宜《我说福建面，你说虾面》，〈台湾人写大马美食 惊叹“罗惹”文化渗透力〉，e 南洋·优生活，2024 年 07 月 18 日。
<https://www.enanyang.my/%E4%BC%98%E7%94%9F%E6%B4%BB/%E5%8F%B0%E6%B9%BE%E4%BA%BA%E5%86%99%E5%A4%A7%E9%A9%AC%E7%BE%8E%E9%A3%9F-%E6%83%8A%E5%8F%B9%E2%80%9C%E5%95%B0%E6%83%B9%E2%80%9D%E6%96%87%E5%8C%96%E6%B8%97%E9%80%8F%E5%8A%9B>。

自然与正常现象。按照他系列饮食散文观察，一年半后，他作品中开始出现马来风味的〈味觉港口 Mee Ibrahim〉⁴³。自此之后，他应是马华作家中，最有野心与意识铸造马来西亚国族的饮食文学。林金城仿佛借鉴韦勒克（Rene Wellek）和华伦（Austin Warren）在《文学理论》（*Theory of Literature*）提出“超民族的”文学理论。两人响往中世纪时期由统一的语文拉丁文形成的欧洲精神统一体，对民族主义影响下的民族文学观念则责为“自我封闭”。他们不放弃从超民族的批评观点书写文学史的可能性，并认为“西方文学是一个统一体，一个整体”，“一个超民族规模的文学史必须再度被写出来。”⁴⁴林金城在书写马华饮食文学中，纵然并非采用其他语文为主要观点，但书写时涉及与其他民族用不同语言沟通，从不放弃“捞过界”去触及其他民族的饮食文化，认为马来西亚饮食文化是由多元民族饮食所组成，然而这亦是事实。

林金城在《南洋商报》的“印象写食”专栏，不仅注重华族的饮食文化，更开始书写印度及马来饮食，如南印度点心〈油炸豆饼 Vadai〉、枕头型的〈汕头巷印度润饼〉、印度友族结婚新娘派送亲友，节庆敬神的糖果〈甜心泪滴 Boondhi Laddu〉、〈印度甜甜圈 Adhirasam〉、〈印度烙饼 Chapatti〉、〈Teh Tarik 拉茶〉、味道独特的〈Masala Tea 印度香料奶茶〉、〈手抓蕉叶饭〉、〈印度煎蕊〉；马来友族食物如〈Tempe〉、〈鸡蛋糕 Kuih Bahulu〉、〈Akok Kelantan〉、〈Nasi Dagang〉等。除此之外，林金城后来不断扩充华族饮食书写至华人族群籍贯饮食，甚至结合地域的书写，如客家的〈半山客擂茶〉、〈客家算盘子〉、〈红豆客家 绿豆广府〉、〈潮州鲜蚶沙爹〉、〈从福建卤面到乌鲁音卤面〉、海南的〈海南面包 Roti Benggali〉、〈海南鸡饭〉、〈后街海南鸡饭〉、〈海南口羔嘔〉、〈Mee Hainam 海南面〉、〈新古毛海南鸡扒〉、潮州的〈潮州烧米广东烧卖〉、〈贪吃街潮州粿〉、〈鸡场街海南咖喱饭〉等，当时尤其以考究海南鸡饭与肉骨茶的起源⁴⁵最让人津津乐道。若对比另一位书写部分马华族群饮食的安焕然，是相当有趣的马华族群身份认同比较。安焕然从事柔佛族群研究时，书写了几篇以历史角度为切入点的华人族群饮食。无论如何，除了〈味在潮州〉、〈客家情〉非海南食物，其他皆偏向海南饮食的〈新山海南咖啡店〉、〈坚持传统的海南鸡饭〉、〈新山陈旭年街的焗烤海南面包〉、〈麻坡海南咖啡与鸡饭团〉、〈融会中西的海南料理〉等。身为海南籍贯的安焕然，或许无意识地书写成长中习惯接触的海南饮食文化，觉得非常贴身熟悉。除此之外，面对本身最有渊源的饮食文化，安焕然采取了积极态度去挖掘与了解，写出来让更多读者近距离亲近新山的族群饮食。而林金城的态度则从三大民族出发（毕竟安焕然研究华族族群），然后再挖深一层，进

⁴³ 《南洋商报·南洋文艺》，2004年8月28日。恰好这时期 Yasmin Ahmad 导演执导了《单眼皮》，一部跨越民族意识的马来西亚电影。林金城在7月25日与也斯的：“文化味蕾的越界对话”中，叙述当初书写饮食文学或文化的原因：原想书写一部长篇小说（已写六万余字），时间跨越600年，从古印度文化影响马来亚，到90年代的马来西亚。由于书写区域故事时，面对历史资料的匮乏，开始花十年时间古迹考察，后转向饮食，希望60岁时资料齐全，再开始创作。

⁴⁴ René Wellek & Austin Warren: “General, Comparative, and National Literature,” *Theory of Literature* (1942), New York and London: Harcourt Brace Jovanovich, 1977, pp.49-50.

⁴⁵ 请参考林金城的《知食份子寻味地图》，吉隆坡：有人，2009年。后来林金城出版的饮食文学或文化书籍，皆以华人饮食为主导，除了书写《峇厘岛食志》，一来，他找到其书写路线与商业利益，但后来有些出版更偏与商家合作的文化创意产业，对于文学书写也略有偏移，这容日后再谈。

入华族各籍贯不同的饮食，企图心更大，视野放得更宽广。林金城秉持马来西亚国族的多元文化、族群、方言群身份认同书写我国各民族饮食文化，仿佛以一种政治上难达成的种族融合，通过饮食散文完成此项不可能的任务，同时抗拒政治上权利被削弱的华族处境。然而，我们活在如此一个多元社会，应该对各民族更加包容，了解与认同，或许互相尊重彼此的饮食文化，是一种通往塑造“一个马来西亚”政治理想的典范。

林金城钻寻各族裔饮食的书写方式中，除了通过饮食文化亲近异族，了解他们的文化，促进种族的和谐，最常用的手法是对于此饮食文化的追本溯源，林金城深怕此饮食文化随着人事物消失而流逝。林金城更关注“食物背后更多的故事”，秘诀是掺入“人”这道画龙点睛的“圣”料，希望以“地方历史去架构”⁴⁶，国人忽略的民间美食。马薇莉在其论文中提及林金城书写巴生的饮食文学时，特别强调“溯源与重建”。她提及林金城“追溯一种想象空间，创造一段历史记忆”，意味着作者在资料欠缺时，尝试“运用了想象的手法来贯穿。”纵然溯源，并不一定追溯“原乡”中国，他更注重马来西亚华族“扎根南洋、与他族互相融合的记忆、痕迹，形成具有南洋特色的食品。”⁴⁷

关于“溯源与重建”，另一位国族饮食打造者，之前有提及的夏枯早，原名彭早慧，现任《光明日报》总编，曾在《中国报》“我吃我在”专栏及《联合早报》“南洋舌头”专栏有精彩饮食散文，耐读好看，可惜至今未结集出版，近年更未见其文章发表。夏枯早在书写饮食散文时，往往似林金城追溯源头，如在〈煎饼有古怪〉中，新马人爱吃的印度煎饼（roti canai 或 prata）：

“在乌都语和兴都语里，面包跟马来语一样都被称为 roti。Prata 源自北印度土语 paratha，canai 则是印度和巴基斯坦语 channa，指印尼民族普遍爱吃的豆子咖喱。虽然在中文里，把经过‘蹂躏’，发酵，‘甩’薄了摊在大平底铁板上煎香的面团，应称之为煎饼而不是面包，但代表着‘面包与豆子咖喱’的 Roti canai 或 Roti prata 两个听起来不同的名字，倒都遥遥的指向这道广受欢迎小吃的原乡——印度。”⁴⁸

接着作者继续叙述搞出新意的各式煎饼，如“卡路里奇高也奇香的牛油煎饼、加耶煎饼、果酱煎饼、花生酱煎饼、巧克力煎饼、美禄煎饼、香蕉煎饼，甚至包菜沙拉煎饼……草莓和奇异果煎饼！另外，还有把面团叠得厚而小巧的‘砰’煎饼（Roti bom），以及反其道而行，把面团甩得极薄，薄得吹弹可破，煎好后一放入口即溶，让我爱死的‘纸巾煎饼’（Roti tissue）”。除此之外，夏枯早还书写了娘惹糕“压糯米”（pulut tekan）、娘惹乐粿、吉兰丹菜饭（nasi kerabu）、源自波斯的比尔尼饭（Nasi biriani）、乌蓝（ulam）、加入鸭蛋、树仔菜的面粉粿（阿扁仔/面粉茶果）、炸香蕉、血蚶、古晋干盘面、酸仔木胡瓜、吃椰浆饭喝拉茶、罗惹、青木瓜沙律、檳城嗯巴拉素杯水、南瓜布甸等，可谓道尽马来西亚国族特色，令人垂涎欲滴。

⁴⁶ 孙华楣报导，〈不让食物在历史中走味〉，《中国报》周刊，2010年7月18日。亦可参考 <http://www.got1mag.com/blogs/kimcherng.php/2010/07/22/-1145#more5409>。

⁴⁷ 马薇莉，《融合与多元：林金城散文中的巴生饮食人文风景》，南方学院中文系毕业论文，2007年，第20页。

⁴⁸ 夏枯早，〈煎饼有古怪〉，《中国报·清凉方块》，2006年5月6日。

梅淑贞，长期撰写专栏，早期偶尔在专栏“不小心”书写了国内外饮食。无论如何，自2008年受好友夏枯早之邀在《光明日报》辟专栏“梅得食”之后，2009年6月又在邻国《联合早报》另写“大话梅”专栏（虽然有些重复），梅淑贞开始了她舌头之旅，尤其是“一个马来西亚”的拥趸。她在〈万隆在河口〉中自我“曝露”：

“听到麻坡市区有档好吃到飞起的万隆面（Mee Bandung），我们代表‘一个马来西亚’的三人妈灰团开着车在夜兰阿都拉（Jalan Abdullah）兜圈，以火眼金睛的专注目光寻找那档开在某间华人口羔口丕店的马来万隆面。”⁴⁹

引文中的重点提及“一个马来西亚”概念。这是那时的马来西亚首相拿督斯里纳吉上任时倡导的政治理念：“在这个国家，不同种族人民的地位和权益是公正平等的，彼此之间能够同沾惠益，团结一致。”⁵⁰然而笔者总是先联想到梅淑贞喜欢的雅斯敏·阿末⁵¹。张锦忠亦提及本地电影或电视剧仅“再现单一族裔”，直到她的出现。张锦忠还说：在西马生活者，四周似乎不可能没异族同胞，“很难相像‘一个（只有马来人的）马来西亚’或‘要给（没有华人的）马来西亚’或‘一个（或者减掉印度人印度庙印度电影 roti canai 的）马来西亚’，会是什么样子的社会。即使是马来甘榜或华人新村，也会有印度人骑机车沿街叫卖雪糕或面包。”⁵²民间文化的“一个马来西亚”早在多年前就一直伴着马来西亚国民的记忆，尤其是饮食文化，仅是政治理念，因更多利益的冲突，资源未公平分配，近年死灰复燃，仍在努力实施。

2024年，此文收录《梅得食》，后续的一篇散文〈万隆和爪哇〉，梅想改良万隆面，如果成功，“不必劳师动众上体育馆喊口号，乖乖呆在家也可‘以吃作则’贯彻吃文化的‘一个马来西亚’”，真研究与实验起麻坡风味，获得的万隆面食谱，以老母鸡替是牛骨熬成的汤，重建浓馥丰富味道，主食是摊凉的黄面，复杂的佐料做法：

“先将辣椒干、虾米、幼糖、蒜头葱头混合磨烂后，下油镬略炒片刻，但不可炒得过焦。接着加蚝油一汤匙调味，再投下分量各约半碗至一碗的鲜虾和鸡胸肉丁翻炒，然后倒入先前已熬好的鸡汤和切段的菜心梗茎待滚，最后下盐调味至汤水变成浓稠。”之后才烫面，“以另一小钢镬或铁镬盛入已煮好的汤汁约半碗，打入鸡蛋一枚加菜心数叶”，烧滚后倒进碗内的黄面上，随意撒上芫荽、香芹和葱粒即可上桌。若要豪华版，尚可添加烫熟的鸡丝、鱼丸、小墨鱼、椰菜花等配料⁵³。

⁴⁹ 〈万隆在河口〉，《联合早报·四面八方》，2009年12月29日。后结合〈边走边吃〉，《联合早报·四面八方》，2009年12月22日，改篇名〈边走边吃〉，收入《梅得食》，吉隆坡：有人出版社，2024年，页248-250。

⁵⁰ “一个马来西亚”，维基百科，<http://zh.wikipedia.org/zh-sg/%E4%B8%80%E4%B8%AA%E9%A9%AC%E6%9D%A5%E8%A5%BF%E4%BA%9A>；亦可参考 Bernama 网站的“National Unity Ultimate Objective Of 1Malaysia, Says Najib”，http://www.bernama.com/bernama/v3/news_lite.php?id=418020，2009年6月15日。

⁵¹ 雅斯敏早在2004年以《单眼皮》电影打造华巫族相爱，影射“真正”一个马来西亚社会的作品。

⁵² 张锦忠，〈Truly Malaysian / 非常马来西亚：Yasmin Ahmad (1958-2009)与跨族电影及其他〉，《蕉风》第501期，2009年10月，第10-11页。

⁵³ 梅淑贞，〈万隆和爪哇〉，《梅得食》，页251-253。

梅叙述得详尽投入，同时提醒不可加番茄、番茄酱、罗望子、辣椒酱等酸味作料，文后精彩地比较在檳城售卖的大岛（爪哇）面和古城（万隆）的区别，前者酸辣中带甜，甜味来自番薯泥——“将番薯蒸熟后剥皮，放入搅碎机里加水打成薯泥以作淋汁”等。结尾时，还增添檳城的爪哇面有趣碟边装饰：“以粘米粉和木薯粉混合盐、糖、鸡蛋，和水混合成粉浆炸成薄脆饼，花招比起朴素的历史名城万隆面华丽得多。”⁵⁴ 梅以其文字功力书写在马来西亚的异地美食，好看、详尽、趣味横生，从可亦可看出她什么都可以与檳城扯上关系，更展现食物的原味，变异，到自成他乡让人欣赏，可能青出于蓝的美食。其实梅的饮食文集中，主要聚焦于华人饮食书写，除了新马两地，特爱港食，可另外专文探讨；偶尔几篇难免触及东南亚饮食风格，如在檳城靠近泰国，触及泰国菜的〈冬阴有功〉情有可原，另有檳城娘惹风味的〈蓝花花〉，展现东南亚异地风采，亦符合一个马来西亚多种风貌。

2.3 马华雨林散文书写

马来西亚本土食物志书写的散文中，除了打造的三大民族美食，另有一番日常且著名的，与西马饮食不同的南洋雨林风味佳肴。马薇莉在评析林金城书写巴生饮食文学时，除了强调“溯源与重建”，另一项则是“融合与多元”⁵⁵，这恰好点中此类型美食的重点。笔者在〈寻访诗人故乡的美食，遗忘了诗〉时，有机会书写了在吉兰丹哥打峇鲁泰菜馆品尝的甘榜咖喱冬粉大明虾，盐烤甘榜鸡、泰国冬炎炒黄鳝长豆、青葱炒蜂蛹等。佳肴中的大明虾，另笔者想起童年母亲赐予放在饭锅内仅撒点盐巴蒸熟的大明虾；盐烤甘榜鸡则似母亲的盐焗鸡；餐馆老板在吃笔者童年记忆中恶心的炒硕莪虫等⁵⁶。笔者奇迹地发现在西马的吉兰丹美食散文中，蛮多食材亲近东马砂华饮食文学的食材，仿佛预示着马来西亚国族饮食中，相隔几千公里，跨过南中国海，依然有相似点，尤其是亲近土著的饮食文化，融合成华族饮食文化之中，促进更多元的马来西亚饮食色彩。

蓝波在书写婆罗洲饮食系列中，出版了《寻找不达大》与图文并茂的《砂拉越雨林食谱》（简称《砂》），可谓子母书，互相对照起来，相映成趣。蓝波大约在 2002 年开始书写婆罗洲美食，尤其是《寻找不达大》中融合砂拉越土著的美食：木薯嫩叶滴得、酸辣野茄汤、罗望子芋糜、竹筒煮邦梭、黑豆豉焖泥鳅、黑橄榄、炒榴莲花、腌榴莲炖补鸭、焖煮蝙蝠肉、蕨类米灵与巴固、腌蜆等，诱惑异常陌生的西马读者展开婆罗洲神秘饮食之旅。这些饮食，读者可能会好奇，为何砂州出现如此多奇怪的食材与煮法？首先是婆罗洲雨林资源丰富，再来华族与其他族群如伊班族、玛拉诺族等土著的饮食关系来往密切，普遍上认同与融合他族的饮食文化，如砂州华人桌上佳肴常捧出炒蕨类、木薯嫩叶等，而伊班土著爱吃哥罗面、烧米等。

⁵⁴ 页 252-253。

⁵⁵ 马薇莉，《融合与多元：林金城散文中的巴生饮食人文风景》，南方学院中文系毕业论文，2007年，第20页。关于林金城的“融合与多元”，可参考自华族饮食改造的马来友族的美食篇章〈马来炒贵刁〉、〈马来咸煎饼〉、〈吉宁万山马来粽〉等有趣的例子。这里暂且按下不谈。

⁵⁶ 《南洋商报·商余》，2009-02-28。

2.3.1 蕨類美食的採集

在這些雨林美食中，其中書寫成馬華散文的，可數蕨類米靈與巴固菜比較受矚目。藍波在《尋找不達大》書寫了〈蕨類兩道菜〉與〈雨林沙拉〉，並在《砂》中，列出七道煮法，從〈酸辣涼拌巴固蕨〉〈咖喱粉炒巴固蕨〉〈巴固蕨炒蝦膏〉〈蒜味巴固蕨炒江魚仔〉〈白米酒米靈蕨〉〈米靈蕨嫩芽炒蝦米〉及〈魚骨蕨嫩芽炒蝦膏〉，可謂篇幅最大，可見其重要性。梁放在〈故鄉的野菜、野果〉中，將蕨類排在樹仔菜之後，但篇幅多了一倍多：

“蕨類，像 Bidin，像 Paku，用姜蔥蒜辣椒蝦醬烹出當年只屬鄉野窮人生活無奈的下飯小菜，近年來却都已經大咧咧地走入城里的大餐館，身價翻了几倍、令人味蕾也會因而頓時綻放的所謂美味（據悉它們致癌，以及含鉛過量）……”⁵⁷，同時亦敘述此菜如今已有人工施化肥與殺虫劑栽培，應不屬於野菜行列（198）。

Bidin⁵⁸蕨菜，有者寫成 Midin，沙巴稱 Lembiding，藍波翻譯米零，有者譯為米靈，米丁，學名是 *Stenochlaena Palustris*⁵⁹，有天堂野菜之稱。梁放在另一篇散文將米丁在野地的風姿描述得挺有畫面感：

“那些風尾菜，有的是睫葉相緊鎖，探路上攀的同時，問號似的，疑慮繁多。其下夾在問號與堅韌的老葉之間，稚嫩的葉子，粉紅色，淡綠色的，一屏屏猶似風尾，舒展各自的花華，在習習晨風搖曳，敢情在誘惑。”⁶⁰

藍波敘述生長在膠林或攀附枯木上，“嫩葉芽呈豆號或像蚊子的孑孓虫，初葉芽是綠黃色，漸長時是微紅，成葉是青綠色；葉子兩排對生，有點像魚骨蕨……含有粘稠的膠汁，最好吃是嫩芽……”伊班婦女結伴背藤籃採摘，扎成一小把往市集擺賣，除了原住民，其他民族也愛吃，如今許多餐館菜單，是不可缺的主菜⁶¹。而 Paku，巴（芭）固蕨，藍波稱在沼澤地長得茂盛，最美味肥美的是姆魯洞外的國家公園邊陲，鹿洞外小溪旁，因有蝙蝠糞天然肥隨岩洞水滴下流聚，可見愛吃的藍波足跡遍布砂州各地。他敘述巴固的膠稠汁有外國研究，對艾滋病頗有功效⁶²。不似梁放前文所述米靈可致癌，這可能是梁放眾多散文中，僅找到此段吃蕨類的敘述⁶³。無論如何

⁵⁷ 《流水暮禽》，詩巫：砂拉越華族文化協會，2014年，頁197-198。

⁵⁸ 梁放與我同鄉，Saratok，我們從小到大都學伊班人以 Bidin 發音。

⁵⁹ 藍波在《砂》中提及，頁70。在維基（https://en.wikipedia.org/wiki/Stenochlaena_palustris）圖片成熟蕨類的圖片，不似我熟悉的嫩葉，的敘述中，

⁶⁰ 梁放，〈採擷風尾〉，《星洲日報·文藝春秋05》，2005年3月6日。

⁶¹ 藍波，《尋找不達大》，Batu Caves：大將出版社，2008年，頁32。

⁶² 《尋找不達大》，頁33。

⁶³ 2025年3月24日簡訊詢問他時，他說僅小時候吃過，這對於砂州人而言是比較特殊的情況。因為他是野菜野果的愛好者，去到哪里都特別關注巴剎或土著擺賣的食材水果等，從此散文中，亦可窺出他對於普遍的樹仔菜、嫩葉細嚼後透出一股香氣的溫筴（Daun Bongang）、克巴央（Kepayang）切絲後的新鮮葉子腌制山豬肉卡三姆（Kasam）、椰樹、檳榔、香蕉樹的嫩芯、尼邦（Nipong）的各種部位、鴨舌草、黃金茄（拉仔茄）、蛇皮果（Salak）、亞山姆巴亞（Asam Paya）、朗葛爾果（Buah Langgir）、古巴果（Buah Kubah）、芒果類同的野果：Buah Kemantan, Buah Bawang, Buah Guini 等，另有〈偶過尼巴林〉（《拉讓江》第3期，1989年6月）精彩地書寫採集亞答糖的經歷，展示砂州豐富的食材，顯示他因工

马大名誉教授 Datuk Mohamed Abdul Majid 驳斥了米灵等含有致癌物的谬论，反而告知米灵与巴固具有丰富营养、高纤维及具有抗氧化等功能。⁶⁴除了这两种蕨类，蓝波另推荐了鱼骨蕨。此鱼骨蕨，蓝波仅在〈鱼骨蕨嫩芽炒虾膏〉一文中稍微书写童年时期，屋主阿姨要孵育豆芽时，交待他去割些鱼骨蕨回返，在大蓝里铺上此蕨，撒一层绿豆，然后不断浇水，隔三夜，豆芽就长出；他摘时，曾好奇摘来吃，一入口即吐掉，“其味青涩，感觉粘稠稠的，吞不下喉”。此蕨我母亲偶尔瞥见会购买炒之与捣碎的江鱼仔葱蒜辣椒等，因为它不似米灵与巴固那么寒，食之她个人的身体不会疼，但其味道当然没有另外两种蕨类美味，而且会有一种异味，所以那时蓝波吞不下喉。蓝波可能长大后，找出烫熟后沾叁峇酱吃等烹调方法，也教林金城可以炒虾米辣椒，因此林在书写鱼骨蕨时，记录了这两种烹调方式。然而林金城相当欣赏此蕨，宣称其嫩芽，及嫩梗抄食，再加上烹调的当，异常爽脆的口感，比起米灵以及巴固蕨，可说更胜一筹。然而，这是因人而异，或许他依然是砂州外人，才有如此想法，在砂州，鱼骨蕨还是少数的原住民会吃，一般华人不太喜欢其味道⁶⁵。

身为雨林食神，同时也在推广这三种蕨类及其煮法（如上所述），同时还改良融合其他做菜的方式，如在〈酸辣凉拌巴固蕨〉中，叙述自生吃 ulam 取得灵感，将嫩巴固叶汆烫，淋上酸果沾酱，（页 60）〈雨林沙拉〉（页 34）。蓝波改良了蕨类的吃法，当然现在更多元化，凉拌螺肉都有了。这些厨艺厉害的文人厨师，改良了原本原住民的美食，注入另一种创新烹调方式与生命。这与林嘉运在《雨林中的人类学家：Semaq Beri 村随笔》以文字记载他们的饮食禁忌；饭只配肉类，不食菜，让他们长期少于外界接触，设备等依然大落其后，食物禁忌更让人止步。

2.3.2 砂州的蜆蜆书写

蓝波书写《寻找不达大》中，笔者发现他在谈蜆蜆与身份认同时，或许容易产生一些美丽的小误会，这亦可能是我们族群身份认同的误区。在书中，蓝波有两篇谈及蜆蜆这种小螃蟹，一篇是〈钓蜆蜆〉，另一篇是〈蜆蜆外章〉。在〈钓蜆蜆〉中，他看见玛兰诺人在甘榜捕捉蜆蜆后，泡浸酱油中，在市场摊子上售卖。他阿嬷购买洗净后，“浸以酸柑、辣椒和酱油，去壳去毛肺；早上配着白粥，吃得津津有味，啜啜有声。”⁶⁶而〈蜆蜆外章〉，叙述作者驻站老越港口时，无意间发现壮大肥硕的蜆蜆在屋脚边觅食，让他寻回祖母腌蜆蜆酸酸辣辣的美好滋味，于是馋嘴导致身体使出与心仪的肥壮如螃蟹的蜆蜆展开人蟹大战。开始时，作者用钓竿末端的椰丝套子接近蜆蜆的螯，但让它在半空跌逃，在旁看的学生们爆出笑声。直到一位男生教他用线绑住一团棉花去钓蜆蜆的方法，结果真的大功告成。然而，作者拿出腌蜆蜆置于盘中时，“它瘫软着。经过洗涤和酱油的腌浸，扁形的爪和四方的壳显得特别光泽；双螯依然红冬冬的微张，

作的关系长期游走广阔砂州至各偏僻小镇、森林河川，与各族交流的成果。

⁶⁴ 可参考 Churchill Edward, “Enjoy your midin without fear — Professor”, The Borneo Post Online, April 6, 2018. <https://www.theborneopost.com/2018/04/06/enjoy-your-midin-without-fear-professor/>, 2025 年 3 月 24 日下载。

⁶⁵ 林金城，〈雨林蕨菜〉，《知识份子 2》，Petaling Jaya: 木言社，2012 年，页 188。

⁶⁶ 《寻找不达大》，Batu Caves: 大将出版社，2008 年，第 60-61 页。

仿佛在向我抗议。两只凸眼炯炯的躺在凹入的眼眶，仿佛在申诉它死不瞑目！/我心一悸！暗忖，这般一只大螞蟥，到底要活多久才长得这么大？它仿佛是一只活化石，或许祖先史前已这么样活着，而我竟利用人类的聪慧优势去扑捉无知无抵抗的它，我为私欲，让它成了碟上的肴！”⁶⁷

从这两篇散文的引文中，感觉腌螞蟥似乎是玛兰诺人的饮食；对于蓝波，他认为是最怪异的配粥小吃，仿佛这腌螞蟥不似华族饮食习惯中的配料。蓝波后来发表的〈阿嬷的重咸味〉，再次谈起这小怪物：“我觉得阿嬷吃得最怪异的配粥小吃，是腌螞蟥。当时的菜市咸杂摊子上有售卖，大概是玛兰诺人抓了螞蟥腌制出来的。阿嬷买回来后，清理干净，剩去四方壳，去掉毛肺，用酸柑和辣椒浸泡牠；牠的双螯最肥美多肉，其它部分只是啜吸味道。小时候不喜欢吃它，没味道。”⁶⁸ 他阿嬷配粥吃的“重咸味”包括香腐乳、潮州貢菜、潮州鹹菜等，皆潮州人配粥美食，显示其阿嬷似乎来自中国潮汕的身份。而潮汕人在中国亦吃腌螞蟥，看似怪异的玛兰诺人美食腌螞蟥，到了身为潮汕人身份的阿嬷，似乎是怀念家乡的一种身份暗示。因此即使仅是螞蟥的双螯肥美多肉，阿嬷吃得不亦乐乎。

在蓝波此文的尾端，他特别提起在曼谷街头档口，小贩桩烂搅和着活生生的螞蟥与木瓜丝等配料，成泰国小吃。纵然蓝波还看到加了小昆虫，只有干瞪眼的份，然而在另一砂州著名作家梁放的散文⁶⁹中，叙述中学时期生活空白贫瘠，寄居伯母家，跟着校园的福州籍教员到菜园里抓螞蟥（那时生态好，还可以做到），腌制下饭（似蓝波阿嬷配粥）或捣磨成酱炒菜，“与他们美美的吃一顿饭”。某位家里经商的同学知道了讽刺教员们吃的咸鱼头煮黄瓜是家里喂猪食，而教员请那时的梁放别出声。他一直到黄老师解释某个财主刁难某女厨娘要她买最好与最坏的食材时，选择了牛舌，才终于感悟。梁放的这篇文章淡化了贫富之分，每个人追求美味的阶段，历程不同，挖掘 1960、70 年代砂州贫瘠平民饮食的另一面貌。蓝波阿嬷也是生活贫瘠，但却带给蓝波螞蟥记忆中的美好是无穷尽的。新加坡尤今于〈螃蟹与螞蟥〉⁷⁰中，在科伦坡极度讽刺了来到斯里兰卡吃不到似新加坡最好的斯里兰卡螃蟹，甚至难觅超过一斤的大螃蟹，最后特地跟喜来登中餐馆订单，只找到一只一斤单钳螃蟹，连忙追问，还有一只钳去了哪里，“什么，斯里兰卡只生产单钳螃蟹”的好奇，突显新加坡富贵人的优越感，自叹新加坡身在福中不知福，尤其是文章末端提及在海边欣赏日落，看着一字排开小食摊，本地人抢吃着“几番轮回的油，黑得像森林的夜”炸出的炸螞蟥情节：“体积超细超小的螃蟹，千依百顺地趴在香香脆脆的面饼上，我见犹怜。”文章最后在夕阳坠落海面时，尤今夸张地形容：“整个沙滩都是咀嚼螞蟥所发出的声音，“咔嚓、咔嚓、咔嚓”，仔细再听，那竟是螞蟥满足地喟叹，兴许是它们觉得自己能够小小地抚慰国人贫瘠的胃囊，因而把自家的四分五裂当作一种快乐的奉献吧！”藉着对比螃蟹与螞蟥，自食物展现贫富悬殊得天涯之别，富裕新加坡人（她源自怡保）对比贫瘠斯里兰卡人，到砂州人吃着炸螞蟥，腌螞蟥及捣烂煮菜肴的自得其乐，是有趣的异国文化表演与

⁶⁷ 《寻找不发达》，Batu Caves: 大将出版社，2008 年，64 页。

⁶⁸ 《星洲日报·文艺春秋》，2010 年 7 月 4 日。

⁶⁹ 〈文学启蒙---感恩黄新恩老师（下篇）〉，《星洲日报·星云》，2021 年 7 月 16 日。

⁷⁰ 尤今，〈螃蟹与螞蟥〉，《联合早报·四面八方 2》，2013 年 1 月 16 日。

日常生活对比。

而蓝波在书写腌蜆时，会联想到其他有趣的事物，如大蜆似“活化石”，而他却用人类的聪慧去捕捉无知无抵抗的它等⁷¹，似在《砂拉越雨林食谱》的〈前言〉，他会藉着饮食食材在人类“不断砍伐与缺少造林植树”的破坏之下，呼吁人们关注砂州逐渐失去的雨林，也意味着人类慢慢摧毁了稀有动植物、生活环境等⁷²。这可能是此书中，我们没见蓝波祭出这道腌蜆，可能不是很多人会欣赏，可能在古晋要找到蜆来腌，不似早期他居住的家乡等那么方便寻获，雨林也可能被破坏。这亦是他身为马来西亚国族，在难得重现大多数人忽略的砂州美食时，不忘呼吁环保，别为了个人私欲而破坏了美丽国土，应该将美味继续留给下一代。

2.3.3 从木薯叶、木薯书写及其他，也算结语

婆罗洲雨林到西马的雨林饮食散文书写，涉及就地取材的食物、当地华族与其他原住民共处的环境，生活背景，息息相关，同时也涉及到雨林开发，市镇与城市的发展、华人收入逐渐富裕（与 1950-90 年代对比）等因素，因此在书写中不时也反映环境的污染，造成很多食材的消失，或人们对于食物的口味也随著改变。之前讨论的，尤其是马华散文中可能一般华族比较少接触，更别说书写的部分，毕竟后来的马来西亚华族，逐渐因孩子教育及商业等发展，偏向城市生活，逐渐放弃了雨林与田园生活。这里举例说明，如蓝波书写的腌蜆，到底这里有多少人看过，还不说品尝过，这道对已故蓝波念念不忘的食物。而蓝波本身在处理《砂拉越雨林食谱》时，也没将此道“雨林食谱”给弄出来，捧上桌，拍美美的照片记录起来。最大的原因可能在后期，要找到人抓蜆都难，更别说有识货者，似他阿嬷嘴馋时就拿出来配粥。前面谈及罗惹时，庄若其实有谈及泰国有一种将蜆捣碎加入罗惹做配料，他是打死都不吃的⁷³。但是理所当然，最主要的原因是城市化，很多红树林被破坏，再来蓝波也搬离了他的故乡，在古晋过着长期的退休生活，而市场上应该也很难见到这种有人售卖腌蜆这种小吃，现代人是要似尤今吵着要去吃有炒咸蛋、黑胡椒或辣椒的两只巨钳的斯里兰卡螃蟹，谁会理这种小蜆。然而这种雨林书写，突显了本土饮食书写的另一道，很多人不曾看过的奇异风景，雨林美好与恐怖的想法，亦让马华饮食书写，产生各种书写的可能性。

由于时间与篇幅的可能性，原本从木薯到木薯叶，东西马不同的山猪猎食、豢养、到野味饮食的追求与原本就是某些人精彩的生活一部分，如何通过南洋或马华饮食散文，让新马两国，看清楚有些政治上、民族上、宗教上未能妥协的隔阂与事件，早已在饮食文学中，文化中获得一种彼此尊重各民族，团结国民的方式，如“一个马来西亚”理念。

理所当然，此篇探讨的马华饮食文学中，仅是马华饮食散文研究书写的一部分而已，但大概也架构出整个马华饮食文学的框架，未来还尚可发展食疗饮食的散文书写及其他类型等，冀望有心研究马华饮食文学者，可自此篇看出趣味，延伸思考与继续书写关于马华饮食文学的研

⁷¹ 《寻找不发达》，Batu Caves: 大将出版社，2008 年，第 64 页。

⁷² 〈前言〉，《砂拉越雨林食谱》，Batu Caves: 大将出版社，2009 年，第 3 页。

⁷³ 庄若，〈尝试罗惹〉，《光明日报·专栏 02》，2013 年 1 月 27 日。

究。除此之外，马华饮食文学若放在精彩的世界饮食文学中，似乎未进入更受笔者瞩目的“超越纯‘饮食’的民生主题，‘情欲/爱情’的春膳食谱的书写”⁷⁴。马华作协最近在胡清朝副会长等，正编辑着《马华文学：本土饮食记忆》，另有马大杨盈莹老师亦在筹备“台湾饮食在马来西亚”的散文集，倍让人期待，越来越多的合计及文本继续出土，马华饮食文学书写与研究，应会开枝散叶，长成茁壮的大树，仅此与大家分享。

*此乃初稿，若需引用，请联系作者（tgkho@sc.edu.my）。

⁷⁴ <烹饪经验与女性自我实现—以《巧克力情人》和《春膳》为例>，收录于焦桐、林水福主编，《赶赴繁花盛放的飨宴：饮食文学国际研讨会论文集》，台北：时报文化，1999，49-50页。