

南洋食譜：馬華本土食物志書寫

許通元

（馬華文學館主任）

1.0 前言

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（1963-）在 2016 年 9 月中風前大量出版：《知食份子 1》（木言社，2011）／（台灣季風帶文化，2026 年再版）、《知食份子 2：最知味的大馬飲食雜誌書》（木言社，2012）、《味覺散步》^①（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《知食份子：峇里島食誌》（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，這些著作陸續引起不少研

^① 四輯中的兩輯，「檳榔嶼紀食」與「味覺散步」，源自 2006 年在大將出版的《知食份子》，占全書一半比例。

究馬華飲食散文的論文發表^①。相關本土飲食書寫，除了筆者在

^① 筆者在〈馬華飲食散文的自我身分建構與美食記憶書寫〉提及研究林金城飲食散文的論文／文章，如今擴充收到一些新的最新資料：馬薇莉《融合與多元：林金城散文中的巴生飲食人文風景》（2007）、張依蘋〈Eatellektual 的文化記憶，從舌頭說起——評介《知食份子》〉，《星洲日報·文藝春秋》，2007年5月7日；梁文道〈移民的故事〉，《星洲日報·言路》，2012年7月27日；張惠思〈懷舊、在地性與日常的歷史化——林金城轉向飲食書寫的背後意蘊與思考〉，《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；杜忠全〈知文與知食：林金城的文字世界〉，收入《文字心語：馬華作家訪談錄》，怡保：觀音堂法雨，2016年，頁127-150；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，2017年；尹美山《馬來西亞華文飲食雜述的評析與反思》（第四章：馬來西亞食評類別與特點——尋根元素類，第一節專述林金城，頁58-64），拉曼大學中華研究院文學碩士學位（中文系）畢業論文，2018年；張菁蓉、陳琮淵，〈馬來西亞華人飲食文化的發展與社會根源〉，《馬大華人文學與文化學刊》，第七卷第一期，2019年，頁39-57；陳玉蓮，〈時代邊緣的傳統——讀林金城《寸衷·天公豆》〉，收入伍燕翎編：《華文教科書上的馬華文學：（國中篇）》，吉隆坡：馬來西亞華文作家協會，2021年，頁48-52；呂育陶，〈作家讀作家〉，《華文教科書上的馬華文學：（國中篇）》，頁53-54；周若濤，〈作家讀作家〉（在其《階段之死》專欄文章有附題目〈消滅的傳統——談林金城的〈寸衷·天公豆〉〉，2021年2月26日，https://zhouruopeng.com/2021/02/26/xiaomiedechuantong-tanlinjinchengdecunzao-tiangongdou/?srltid=AfmBOooCtB9ef-HoYrGZZo6YmXxFCoTZaIBEbBjXaapcZ-uS48-7_Ms7），《華文教科書上的馬華文學（國中篇）》，頁54-55；王晉恆，〈留住記憶的美食書

〈馬華飲食散文的自我身分建構與美食記憶書寫〉^①提及藍波的《尋找不達大》^②（大將，2008）中有超過一半的飲食書寫與可配合圖文並茂的《砂拉越雨林食譜》（大將，2009）對照，尚有楊佳賢、許裕全合著《阿賢好時光》（大將，2017）、陸之駿的《陸之駿飲食隨筆》（秀威資訊，2017）、陳愛玲《辛香料風味學：辛料、香料、調味料！》（麥浩斯，2019）、許通元《舌挑新山：許通元飲食散文集》（南方大學學院／馬華文學館，2023）、梅淑貞文選 3《梅得食》（有人，2024）。而台南人陳靜宜亦不甘示弱，加入書寫馬華飲食的行列，出版《啊，這味道：深入馬來西亞市井巷弄，嚐一口有情有味華人小吃》（聯經，2018）、《我說福建麵，你說蝦麵——行走大馬美味印記》（大將，2024），另有，台灣版《我說福建麵，你說蝦麵——馬來西亞飲食文化特寫》（季風帶，2025）、陳愛玲的《東南亞飲食香料學：圖解香氣搭配的全方位應用指南》（麥浩斯，2025）及馬大講師楊盈瑩及陳妙恩主編的《伯朗咖啡開發和地瓜球，當然也有滷肉飯：馬來西亞的台灣食光紀事》（時報文化，2025）的飲食散文集。

寫〉（星洲網標題為〈留住記憶卻留不住味道的美食書寫〉），《星洲日報・讀家 15》，2024 年 9 月 1 日《星洲網》2024/09/02，<https://www.sinchew.com.my/news/20240902/supplement/5888786>。林金城飲食散文至今仍受研究者或評論者關注，即使停筆多年，足見其影響力。

^① 《南方學院學報》第 7 期，2011 年 12 月，頁 41-54。

^② 大約一半的比例是飲食散文而已。

當前出版的文集中，部分書寫飲食的包括冰谷《走進風下之鄉》^①、《歲月如歌：我的童年》^②、《掀開所羅門面紗》（增訂

^① 《走進風下之鄉》，吉隆坡：有人出版社，2007 年。其中〈熊膽的效應〉、〈象鼻原來是美味山珍〉、〈耕農與野獸拔河〉中提及：「羌鹿經常被人叫山羊，體形高大的確類似羊兒，肉質細嫩，不帶腥腥，比羊肉鮮美。」（頁 29）；〈誘捕大蜥蜴〉中提及「大蜥蜴肉質清甜，我小時候就嘗過，尤其是加母雞和中藥清燉，是難得的補品呢！」（頁 39），接下來與人蜥蜴大戰，展示他們飼養的非洲魚、筍殼被捷足先登，除此之外，另有山裡自種的芭樂。在〈獵豬傳奇〉中「長刀出鞘，往豬的喉嚨刺進去，暗紅的血液飛噴而出」，此種放血動作，讓肉質不呈暗紅色，影響肉質及照顧健康；在〈原生榴槤與山竹〉種初次見識這種被稱為「鳥榴槤」，個體小，特色乃「外殼深青，刺尖而長」，也有肉黃芳香的山種，但核粗肉薄，無經濟競爭能力。此榴槤「淡而無味、肉薄核粗，聊作鳥獸充饑的殘食」（頁 48）；另有〈指天椒的蓬勃姿彩〉、〈酪梨〉；〈巴當岸河上的魚骨串〉中提及生產的巴丁、白鬚公、加雷與筍殼及草蝦（頁 107），空心菜……等。冰谷在書寫這些山珍河味時，似乎點到為止，注重的更多是對於北婆羅洲的新奇，人文風俗，其中不免與飲食扯上關係。

^② 《歲月如歌：我的童年》，吉隆坡：有人出版社，2011 年。冰谷將童年歲月編制成散文集，其中書寫飲食的包括〈臘味〉、〈獵野豬〉、〈森林裡的陷阱〉，可與《膠林紀實》的〈陷阱捕山豬與母親的臘味〉、書寫沙巴州的《走進風下之鄉》的〈獵豬傳奇〉，與楊藝雄「野豬傳奇」系列文章，對照出西馬，砂州與沙巴獵豬的相同與差異，這些尋覓及準備食材的散文，肯定精彩，可展示不同時空的差異；〈舀水摸魚〉、〈曬谷・舂米〉、〈薯條與粟米粥〉可與《膠林紀實》的〈粟米餅與白米飯〉對照山裡貧瘠的山中歲月；〈遇見山棗樹〉、〈野生植物〉、〈哈芝伯的果樹〉的山果亦可與藍波及梁放的野果比拼，展示東西馬不同食材，與山林的接觸及與其他民族的交往等。

版)^①、擴寫自《歲月如歌》的《膠林紀實》^②；方肯《啃日子》（有人，2018）中的輯三食味，一半寫旅遊時的外國食味，一半是馬來西亞的家鄉味道，再配合其他輯中零散的六篇飲食書寫；林嘉運的《雨林中的人類學家：Semaq Beri 村隨筆》（大將，2011）輯 4：飲食，以人類學視角探討了這群原住民的飲食風俗及習慣，有些看似散文，更多是一種文字記載而已，實為可惜，但也不失為一種人類考察的資料，尤其他們的飲食禁忌；飯只配肉類，不食菜；用什麼方法在河裡毒魚等。而曾詩琴則在台灣出版了繪本《野菜盛宴》（斑馬線文庫，2023），書寫作者攜帶自台灣長大的女兒重返吉蘭丹探親，並理解料理野菜拌飯（Khaoyam/Khao Jam），認識它是故鄉的天然資源，追溯昔日時光，為了重現與家人的歡聚時光；陳優敏亦出版《一口蘭納：探索泰北的隱味》（大將，2024），偏旅遊兼推薦各種泰北美食的文章。

理所當然，尚有數量龐大的專欄飲食文章及個別刊登在其他副刊的散文，或書中散收的幾篇飲食散文，無法一一細述，但在此文中，論及相關主題時，會採用一些補充，豐富馬華飲食散文

^① 此書原名《火山島與仙島：掀開所羅門面紗》，吉隆坡：大將出版社，2005 年。2017 年，由有人出版社印行增訂版。

^② 《膠林紀實：冰谷自傳》，八打靈再也：有人出版社，2022 年。其中飲食散文中特別歸類可對照的散文，另有〈魅力四射的椰花酒〉，可與沈慶旺《蛻變的山林》中〈部落裡的酒〉對比，產生印度人與砂州土著對酒文化的對照。

研究的書寫。

2.0 翻開南洋雨林食譜——本土食物志書寫

源自印尼蘇門答臘第三代的謝如意，1960 年代末負笈台灣，後移居美國，仍然不忘南洋菜，後出版《異國風味南洋菜：星加坡，馬來西亞，印尼》。此書推薦印尼與馬來西亞的美食時，特別提及長年炎熱潮濕導致人們偏好辛辣食物刺激胃口，加上「盛產的辛香料與椰奶，煮成濃郁而辣味與椰奶香的菜餚」，再增添辣椒的先後多寡可以創造無窮的口味^①。提及米飯主食時，不忘早餐炒飯、椰奶飯（椰漿飯）配甜茶或咖啡加煉奶；晚餐的米飯菜餚有我們熟悉的椰汁蔬菜湯、牛或雞肉咖喱、辣椒魚、酸辣蝦等，配搭三峇辣醬，炸蝦餅等；至於街頭小攤販賣烤沙爹、烤大蝦、爪哇沙拉、檳城叻沙、牛尾湯、咖喱牛肉、香辣炒麵及各種糕點，展示南洋極致風味。此書寫開啟了一般對南洋飲食書寫的想像與食譜操作實踐。

2.1 馬華散文的羅惹書寫

此文的馬華南洋食譜，主要針對指馬華南洋飲食散文，關於本土食物志書寫，突顯了境域與疆界特色，以食物連綴自己生長的故鄉，同時亦記錄、推薦本土特色的食物，感受不同族群融合

^① 謝如意，《異國風味南洋菜：星加坡，馬來西亞，印尼》，台北：味全出版社，2002 年，頁 8。

的文化，甚至建構本土意識的馬來西亞國民身分。縱然張景雲在〈身分政治〉中深深感覺馬來西亞若要塑造單一國族（Bangsa Malaysia）有三大障礙，尤其是第一項「多元元素中缺乏可同質化的性質」，認為這是「一種身分政治（identity politics）的手法。它是對未來美景的虛幻的描繪」^①。其實馬來西亞多元國族、文化中包括宗教、語言、服裝、飲食等，突顯它是一個全世界，四、五大古文明、宗教及文化的重要彙集點。尤其通過飲食中「我們都不一樣，但在一起時我們獨特」^②的羅惹（Rojak），集合黃瓜、油條、油豆腐、黃梨、辣椒、沙葛、豆芽等涼拌蔬菜和水果為喻體，何嘗不能突顯馬來西亞國民的身分^③，展現多元種族、文化的食物特色。筆者認為羅惹更能替代有人稱沙爹^④或馬來人的椰漿飯、印度人的煎餅及華人的炒粿條（甚至肉骨茶）成為馬來西亞國食^⑤。

^① 〈身分政治〉，《東方日報·全國新聞 A2》，2006 年 11 月 19 日。

^② 新加坡國防部長於 2006 年在新加坡戲院播映新戲的預告動畫短片宣傳，夏枯早將之放在〈斷背山前的羅惹〉形容羅惹，《中國報·清涼講場》，2006 年 3 月 18 日。

^③ 其實亦可涵蓋新加坡國民身分，新馬原本一家。

^④ 張麗珠報導，〈醃肉→串排→燒烤·大馬國食沙爹〉，《光明日報·招牌菜》，2010 年 1 月 7 日。無論如何，沙爹跟許多地方的烤肉串有異曲同工之處。

^⑤ “Malaysian National Dish?”，Tham Jiak（貪吃）網站 <http://thamjiak.blogspot.com/2006/02/malaysian-national-dish.html>，2006 年 2 月 24 日發表。而 Wikipedia 網站 http://en.wikipedia.org/wiki/National_dish 更稱呼椰漿飯（Nasi

馬來語 rojak 譯成「羅（囉）惹」，「意指不同的東西紛雜參混在一起，沒想過海來到馬新，既成為風味小吃的名字，也衍變為我們多元文化國度裡最常用到的專有名詞。泛指所有多元、蕪雜，有欠純正的事物。」^①

陳愛玲在〈羅惹，南洋專屬大人味〉向台灣人解釋羅惹不僅是蔬果沙拉，其風味是：

味道錯綜複雜，蝦膏鹹鮮交織，各種不同質地混搭的食材被送作堆，脆口多汁水翁、澀口芭樂，生芒果、小黃瓜、黃梨、沙葛，中間快速拌入醬料攪拌均勻，最後重頭戲再灑上花生碎，每一種配料拿捏至關重要，多一點少一點都左右羅惹味道是否恰到好處。^②

或許陳愛玲覺得如此解釋尚不足，於是撰文追溯印尼人稱呼的 Rujak，「源自西元前 929 年馬塔蘭（Mataram）王國所說的古爪哇語，地理位置在現今中爪哇地區」，此古國鼎盛時期，島上結合各種印度神祇祭祀活動盛行，在舉行婦女頭胎懷孕七月的納洛尼·米托尼（Naloni Mitoni）祝禱時，必備的其中一道食物即是水果羅惹（Buah Rujak）：「將材料切小塊與棕糖、花生、辣椒在石舂碾碎成醬拌均分給來觀禮的親朋好友食用，大夥若吃出甜味便相信懷女兒，反之辛味強烈即是兒子，早年醫療設備不足，

Lemak）為大馬國食，似乎以最多數民族為準繩，也偏向馬來民族主義。

^① 夏枯早，〈斷背山前的羅惹〉，《中國報·清涼講場》，2006年3月18日。

^② 原是檳城人，遠嫁台灣的陳愛玲，《東方 Online·龍門陣》，2025年2月19日，<https://www.orientaldaily.com.my/news/longmen/2025/02/19/713177>。

水果羅惹竟然成了另類超音波。」^①陳愛玲有趣的典故敘述，尤其是羅惹用在民俗禮儀之上，而且當時的羅惹做法，散播到馬新後亦產生不少新變種。

無論如何，陳愛玲或許太倉促書寫，筆者參照 Rujak 印尼此字溯源的「西元前 929 年馬塔蘭（Mataram）王國所說的古爪哇語，地理位置在現今中爪哇地區」時，發現與可尋獲的原文記載^②，大有出入。印尼最早的王朝，Kerajaan Kutai，至今尋獲最早的碑銘考古記錄是西元 4 世紀，但可追溯至西元 1 世紀的王朝活動^③，此句應解為：西元 943 年古馬塔蘭（Mataram Kuno）王國記載的古爪哇語，年分相差 1872 年，馬塔蘭王國是指印尼 16-18 世紀，荷蘭人殖民前，另一個較後期產生的王國。而古馬塔蘭王國是指美當王國（Kerajaan Medang），西元八世紀建國，被發現記載的 Prasasti Paradah II 碑銘年分應是西元 943 年，正是陳愛玲所指，Mpu Sindok 王統治的王國鼎盛時期，^④他已將此王朝自西

^① 陳愛玲，《東方 Online・龍門陣》，2025 年 2 月 19 日。

^② 原印尼文記載：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://indonesia.kaya.com/pustaka-indonesia/mengungkap-asal-usul-rujak-juhi-khas-betawi/>，2025 年 3 月 29 日下載。

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

^④ https://id.wikipedia.org/wiki/Mpu_Sindok，2025 年 3 月 29 日下載。2025 年 8 月出版的《東南亞飲食香料學》，陳愛玲修訂此文，改名為〈黑色當道

元 929 年從中部往東爪哇移建，最大的原因可能是避開大火山的爆發或三佛齊（*Srivijaya*）的侵略。印尼的一位年輕的歷史助理學者 Zofrano，通過其論文^①告知，*rujak* 一字通過 *Prasasti Paradah II* 碑銘文出現，當時是賜給前來的官員、百姓：花，食物如魚蝦蔬菜等，包括 *Rujak*^②。因此，陳愛玲的 *Rujak* 溯源，應是「西元

——羅惹〉：「根據資料顯示，這道食物很早就出現於八世紀馬當（*Kerajaan Medang Kamulan*）王國，地理位置在現今中爪哇地區……」（頁 162）然而，陳愛玲再次將 *Kerajaan Medang Kamulan* 與 *Kerajaan Medang* 混淆，前者僅是傳說中的一個地方，並未正式證明其存在，而且這塊碑石出現時，古馬塔蘭王國已移去爪哇島東部。

^① Zofrano Ibrahimsyah 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 *šilimukha*. 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*.”

^② 除此之外，亦可參考 “Kekunoan” 網頁的 “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/>。下載日期 2025 年 3 月 30 日。另外，維基的 *rujak* 字源記載則更早，來自西元 901 年

943 年古馬塔蘭（Mataram Kuno）王國所說的古爪哇語 Rujak，地理位置在現今**東爪哇地區**」。重溯回 Rujak 可尋覓的古史，我們可知曉最早的 Rujak 原貌，與印尼古王朝的王族在儀式上恩賜給官員、百姓的美食，再到陳愛玲散文中，提及祝禱儀式時採用的重要飲食^①，才因時間變遷，可能因官員或商人而傳播，最後變成由印尼，傳播至馬新日常的重要飲食環節。

陳愛玲在〈黑色當道——羅惹〉中記錄羅惹意指「壓碎、切片或搗碎」^②；若參照《印尼大字典》（*Kamus Besar Bahasa Indonesia*），rujak 的含義指「蔬果被切片（或搗碎及其他），然後淋上由亞參、糖、辣椒等調味料組成的食物」^③；基本上印尼 Rujak 可分為：搗碎羅惹 rujak bebek、淋上甜醬的切片甜水果羅惹 rujak colek（manis）、牛唇羅惹（cingur rujak），比較似馬來西亞的豆乾羅惹，只是沒加牛唇^④等類別。此定義與陳愛玲的敘述中用的材料大致一樣，除了強調酸亞參（Asam）的部分。她亦考察印尼原鄉的羅惹變化：

三、四根朝天椒火辣辣在石舂上撚成泥，大把花生豪邁

Taji 銅盤銘文上的古爪哇文 rurujak，但出處不可靠，可忽略，尚待考究。

① 《東南亞飲食香料學：南洋經典菜解密、香料與風土交織的味覺地志》，台北：麥浩斯，2025 年，頁 163。

② 《東南亞飲食香料學：南洋經典菜解密、香料與風土交織的味覺地志》，頁 161。

③ 詳見：<https://kbbi.web.id/rujak>。

④ 詳見：rujak, *Kamus Besar Bahasa Indonesia*, <https://kbbi.web.id/rujak>。

一撒繼續用手腕力量舂搗，最後舀一大杓棕糖拌均，接著把熟透的木蘋果（Wood apple）肉挖出來，一股發酵酸味竄入鼻腔，想說季節水果已經很豐富，攤商老闆隨手削一大塊剛剛綠轉紅的木瓜，切口還滲出乳汁，顏色七彩繽紛，最後連生地瓜也取之切片加入陣容，額外放入尚未成熟香蕉，連皮一起吃的樹番茄，連多汁多籽的西瓜也一起拌入，著實令我大開眼界，少了蝦膏，讓第一次嘗試的外國人一吃成主顧。^①

每種美食自不同發源地傳到馬來（西）亞，與其他飲食文化交匯，形成多元民族的飲食文化，演變成融合各籍貫、階層、民族口味等因時代變遷的飲食，充滿本身獨有的特色與味道。^②羅惹納入馬華南洋食譜，除了夏枯早稱為比較原汁原味的「水果羅惹」，另有印度羅惹、白甜醬羅惹等類型。

第一種水果羅惹，偏向印尼的甜醬水果羅惹，但成敗重點除了食材新鮮，依然似夏枯早點名的羅惹醬：羅惹既是水果沙律，另可增添「青芒果、青木瓜、紅毛沙梨、水翁……唯有蝦膏、黑醬油、羅望子膏，焙乾研細的馬拉盞粉末和鮮磨辣椒醬，再加上一小撮新鮮切碎香蕉花一起混和，調配成羅惹醬」，才是決定羅惹美味的優劣靈魂^③。除了這些食材，蔡欣洵亦提及還有加入椰

^① 陳愛玲，《東方 Online·龍門陣》，2025年2月19日。

^② 馬薇莉，《融合與多元：林金城散文中的巴生飲食人文風景》，南方學院中文系畢業論文，2007年，頁10。

^③ 夏枯早，〈斷背山前的羅惹〉，《中國報·清涼講場》，2006年3月18日。

糖及酸柑汁，插上幾根竹簽^①。而莊若在追究羅惹好吃時書寫：「不外是加糖加鹽加醋，蝦糕就是小蝦加鹽發酵之後，做成的糊狀物體」，馬六甲的羅惹，則加上豆芽、豆腐卜、蕹菜^②。這確實是馬來西亞羅惹的另一品種。然而，莊若書寫的醬料似乎沒夏枯早描述精細，而且他所謂的蝦糕有誤導性。馬華羅惹的文本書寫，與印尼水果羅惹最大的差異，在於黑醬料蝦膏的出現。此蝦膏，並非莊若所述，港澳所謂的蝦糕：「小蝦加鹽發酵之後，做成的糊狀物體」。林金城在〈蝦膏豬腸粉〉特別區分黑蝦膏這種南洋特色與蝦糕：

港澳所稱的蝦糕，如同本地的峇拉煎，做法以小蝦加鹽，經過發酵後磨成糊狀，此時叫著蝦醬，待曬乾呈磚塊，則稱為「蝦膏」或「蝦糕」；而本地蝦糕醬稠色深，做法是以蝦頭蝦殼熬汁（有說也用蝦肉），過濾之後以鹽及紅糖（或白糖）調味，再以米漿、薯粉或其他澱粉勾芡煮成。閩南話叫Hae ko，馬來文和印尼文則稱為petis udang 或 otak udang。^③

此蝦膏在檳城，除了做羅惹醬，蝦膏豬腸粉，檳城亞參叻沙都會

^① 蔡欣洵，〈羅惹〉，《美美堂食：以記憶復刻家鄉的味道》，喬治市：黑土設計所，2025年，頁114。

^② 莊若，〈嘗試羅惹〉，《光明日報·專欄02》，2013年1月27日。蝦糕即是檳城、砂州人稱的蝦膏。

^③ 林金城，〈蝦膏豬腸粉〉，《星洲日報·文化空間20》，2012年11月4日。亦可參考<https://www.sinchew.com.my/20121105/虾膏猪肠粉>。

採用，形成檳城一道特別的美食風景。

除了檳城，筆者在砂拉越古晉、砂拉卓及新山亦可尋獲美味的黑蝦膏羅惹，還有在至達城「喜越茶室」（之前店名是貓城 Kuching Style）內特別品種的砂州白羅惹。這比較清淡的第二種羅惹類型，或許就是梅淑貞在〈羅惹的名字〉中，特別從酒店自助餐瞥見，在切成小塊的青瓜、黃梨、青芒、沙葛等新鮮果蔬上，覆蓋一層薄薄的甜醬，撒上花生碎，「健康寶寶」似的「簡本羅惹」。縱然散文家幾十年沒碰羅惹，沒了惹味的蝦膏，且看她如何奚落此酒店之食物：

只有四樣蔬果的羅惹過於果丁微薄，怎配得上羅惹（Rojak）這個標榜聯合國大家庭式的雜餚名稱。所有酒店的所謂小販美食都是這種因陋就簡德性，所以你永遠吃不到像……當然還有新世界那檔據說最能體現羅惹精神的大華羅惹極品。^①

羅惹在這裡成為了散文家的道具，批判酒店食物「好看」不重用、不美味，從而特別追憶檳城的大華羅惹極品。從以上所述，除了檳城、馬六甲、砂拉越、再到新山等地的羅惹，我們再看回陳愛玲在其文中的書寫：幾個世紀以來，羅惹隨著商賈航行於南中國海、馬六甲海峽與爪哇海之間，羅惹僅飄揚到鄰近的海峽殖民地三州府——新加坡、繁華商港馬六甲以及檳城，一直到今

^① 梅淑貞，〈羅惹的名字〉，《梅得食》，八打靈再也：有人出版社，2024年，頁152。原載《光明日報·梅得食》，2008年10月26日。

天，偌大的馬來西亞其他州屬，很少看到羅惹的蹤跡^①。或許她長年在台灣，關注馬來西亞的羅惹美食地點等，還有待加強，並在書寫馬華飲食文本時，需要更多的考察與研究。

第三種的印度羅惹，又稱嘛嘛羅惹，印度人則以「沙葛和黃瓜切絲，配上油豆腐，油炸麵餅，淋以辛香料、花生和馬鈴薯煮成土黃色醬料的羅惹；或沙葛和黃瓜絲裡有裹了麵衣油炸的螃蟹、有辣醬墨魚，醬汁棕紅的羅惹。」^②而莊若在〈嘗試羅惹〉特別指出這種印度嘛嘛羅惹，又稱 **Pasembur**，以炸麵團為主，可拌黃麵吃，香料比較濃郁，他亦在八打靈再也十四區發現焦糖作醬料的品種^③。前兩段所述，梅淑貞自酒店沒放蝦膏的羅惹，追憶 1970 年代在安邦律上班，為了省錢學辦事處姐姐吃簡單的「怕什麼」當午餐減肥。梅淑貞值得玩味的將莊若提的 **Pasembur**，譯成「怕什麼」，充滿趣味的名字，然後敘述：「自小就對印度羅惹的富饒景觀所迷惑，那堆積如山炸得香香的蝦餅、椰餅和薯片，以及金黃誘人的豆腐，單單看著不吃也讓我覺得世界豐盛美好。」^④來自台灣的陳靜宜認為炸料是特色，直接指出，開業三十多年的大城堡梳邦再也（**Subang Jaya**）的 **SS15** 的嘛嘛羅惹：「醬汁濃郁、炸料新鮮……配料有白煮蛋、黃瓜絲、沙葛絲、炸豆腐、素蝦餅、脆餅與椰子球。剛上桌時，炸料

① 陳愛玲，〈《東方 Online · 龍門陣》〉，2025 年 2 月 19 日。

② 夏枯早，〈斷背山前的羅惹〉，《中國報·清涼講場》，2006 年 3 月 18 日。

③ 莊若，〈嘗試羅惹〉，《光明日報·專欄 02》，2013 年 1 月 27 日。

④ 梅淑貞，〈羅惹的名字〉，《梅得食》，頁 154。

仍酥脆又不帶油臭味，沾蓋濃醬卻還未被泡軟，是最好吃的時刻。」^①

除了這種經常在嘛嘛檔或路邊攤瞥見的印度羅惹，梅淑貞還特別提及一種檳城，福建版的 Cheh Hu「青魚」羅惹。其實若按照福建發音，更接近普通稱呼的「鮮魚」羅惹。此道「鮮魚」羅惹，並無魚的蹤影，僅有海蜇。「除了羅惹不可或缺的青瓜、沙葛、芝麻外，青魚還加了油炸豆腐、蝦餅和豆芽，鮮麻辣椒醬，還淋上番薯醬」^②。而陳靜宜也特地提及「鮮魚」，她還特地告知，「早期用泡發的魷魚，這與菜名的『魚』有關，後來只放海蜇、黃瓜絲、沙葛絲、蝦餅，就跟魚搭不上邊了。另外，南馬有加黃麵的羅惹、新加坡有加皮蛋的羅惹。」^③因此鮮魚羅惹，從浸泡魷魚，演化成海蜇版本，解釋了梅的疑惑。



圖片由葉蕾提供

^① 陳靜宜，〈Rojak 真是夠 Rojak 的〉，《我說福建麵，你說蝦麵》，吉隆坡：大將出版社，2024年，頁29。

^② 梅淑貞，〈羅惹的名字〉，《梅得食》，頁153。

^③ 《我說福建麵，你說蝦麵》，頁29。

Ong Jin Teong 與 Peter Teoh 以英文書寫「青魚」考察淵源^①，來自檳城娘惹的食物，與前文提及的印度嘛嘛羅惹（Pasembur）有類似之處，但又有獨到之處。作者告知早期著名的檔口在檳城 Padang Brown，及靠近其甘榜，Pulau Tikus 的 Moulmein Road 的檔口，然而這些檔口已不復存在；現今僅存的尚可在 Batu Lanchang Market（峇都蘭樟巴剎）及 Cecil Street market（七條路巴剎）尋獲，但這兩檔都稱之嘛嘛羅惹^②。兩者相似之處是採用沙拉食材：黃瓜絲、芒光（沙葛）及炒過的豆芽，加上辣味的辣椒粉或乾辣椒粉。兩者差異之處是「青魚」加入略帶酸味的酸梅醬與撒上芝麻，主要食材是脆皮醃海蜇、薄脆蝦餅、ngeow chu chnee^③、炸豆乾；而嘛嘛羅惹則加入羅望子，撒入花生粉，主要食材因「青魚」的知名度，被嘛嘛羅惹採用予顧客任挑，而老鼠炸沒那麼脆，有時會被椰子屑替代，蝦餅則比較厚實，偏向馬來友族的蝦餅。^④

^① Ong Jin Teong, Peter Teoh, “Which Came First, the Chneh Hu or Pasembur”, in May Chong eds., *Tapau: The Best of Malaysian Food Writing 2000-2022*, Penang: Persatuan Penulis Malaysia, 2024, pp.20-28.

^② *Tapau: The Best of Malaysian Food Writing 2000-2022*, p.20.

^③ 根據葉蕾女士在 2026 年 5 月 22 日特地協助探問，這是一種在 Pasembur 或「青魚」（現今有時兩種名字寫在一起）的一種炸料，早年形狀像三寸剛出世的小老鼠（ngeow chu），拿去炸（chnee），所以福建方言直譯是「老鼠炸」。現在人爭取時間，都炸成比較大條再剪成一塊塊，方便顧客挑選及入口。

^④ *Tapau: The Best of Malaysian Food Writing 2000-2022*, pp.21-22.



ngeow chu chnee 如今比較大條的
「老鼠炸」（葉蕾在大山腳住家附近拍
攝提供）



切成小片的「老鼠炸」
（葉蕾提供）

嘛嘛羅惹另加入煮雞蛋，煮馬鈴薯及浸泡後的魷魚乾。後兩者經常會與香料或辣椒醬一起煮。另外，作者還追溯到吃魚生可源自中國商朝，但筆者覺得他扯遠了，一，這與「青魚」無關；二，至今中國最早吃魚生（魚膾）的記載，可追溯至周宣王北伐五年（西元前 823 年），《詩經·小雅·六月》記載了「飲禦諸友，炰鱉膾鯉」，即是大將尹吉甫私宴張仲及其他友人，主菜是燒甲魚加生鯉魚片^①，因此所謂商朝的魚生，應該與檳城的「青

^① 周振甫譯注，《詩經譯注》，北京：中華書局，2023 年，頁 272-275。另可參考：李辰冬著，〈第三編 西征時詩篇（宣王五年）：一、六月（小雅）〉，《詩經通釋》合訂本，台北：水牛出版社，1980 年，頁 209-225。

魚」關係不大^①。反而他提及 Peter Teoh 告知 1950 年代，在曼谷中國城潮州餐館的生魚，有附上酸梅醬、花生碎、芝麻、切片蔬菜與泡菜，似乎還有一些關係（除了後兩種的食材）。他也提及潮州「青魚」尚有切碎的沙葛、蘿蔔、楊桃及菜脯，似乎與檳城的「青魚」是不同的吃法^②。然而此食若傳播至南洋，娘惹族為了適應本地食材與氣候，有了改良版亦是正常，這裡特別列出這些有趣的差異，讓研究者對照與參考，日後亦可進一步深論。

在新山的無花，自〈冰凍羅惹〉中亦提及海蜇皮：新山寬中的羅惹，佐料尚加入酸柑汁、少許花生碎，還有厲害的使用力和旋轉弧度，不讓材料飛濺出托盤^③。這是一種自由發揮，「吃爽」的輕食，無論原料再加入其他如薤菜、甜蘿蔔、青蘋果、蝦片、海蜇皮等，就似馬來西亞、新加坡人習慣以「羅惹」的說話方式談話，混雜了各民族語言、族群方言等。李永樂在〈羅惹〉中透露他不覺得新加坡人對語言特別有天分，而是環境因素，「當年甘榜左鄰右舍不同方言，讓我除了母語福建話，也自動學會粵語和潮語，客家和海南話，多少聽懂一些。當年的方言環

^① Ong Jin Teong 這篇文章，僅是參考蕭璠〈中國古代的生食肉類餚饌——膾生〉英文版的 *Kuai and Sheng—the Raw Fish and Meat Dishes in Chinese History* 的摘要，而蕭璠亦在其著作〈中國古代的生食肉類餚饌——膾生〉，中央研究院歷史語言研究所集刊第七十一本，第二分，2000 年 6 月，頁 261，亦提及中國最早的文獻提及是《詩經·小雅·六月》。

^② *Tapau: The Best of Malaysian Food Writing 2000-2022*, pp.23-24.

^③ 無花，〈冰凍羅惹〉，《星洲日報·文藝春秋》，2001 年 10 月 7 日。

境，很像雜燴小吃羅惹」，而羅惹好吃，是因其雜味紛呈，是新馬人文環境的寫照^①，顯示了複雜歷史的民族文化雜合（hybrid）身分，突破種族宗教語言藩籬，同時也反映國民善用本土食材，在這塊土地上和睦相處了這些年（縱然期間難免發生一些衝突），多元文化交融的一面。

綜上所述，通過馬華散文中對羅惹自印尼演變而來的羅惹版本，至少有六、七種，陳靜宜亦稱，「羅惹是最能夠代表馬來西亞的食物」^②，她覺得這些演變不僅發生在華人內部。馬來西亞還有各種不同的族群文化，相互的影響使得大馬飲食文化具備更豐富的多元性。「羅惹是一道自由奔放的食物，不同族群，不同餐廳，不同廚師，都有自己獨一無二的羅惹，獨特的醬汁，淋在不同的配料上，看似一樣，但不到入口你都不會知道裡面到底加入了什麼配料，也想像不到入口的味道。這也跟馬來西亞人一樣，同樣的臉孔，但唯有接觸了才能理解彼此的心思。」^③縱然陳靜宜並非馬來西亞人，但出版了第二部相關馬華飲食文本書寫，亦慢慢融入此地飲食生活，而書寫的羅惹，確實有些想法與筆者有不謀而合。羅惹，是馬來西亞最能代表馬來西亞多元種

^① 李永樂，〈羅惹〉，《聯合早報·四方八面 02》，2013 年 11 月 12 日。

^② 顏漢霖報導陳靜宜《我說福建麵，你說蝦麵》，〈台灣人寫大馬美食 驚歎「羅惹」文化滲透力〉，e 南洋·優生活，2024 年 07 月 18 日。
<https://www.enanyang.my/news/20240718/Supplement/625900>

^③ 顏漢霖報導陳靜宜《我說福建麵，你說蝦麵》，〈台灣人寫大馬美食 驚歎「羅惹」文化滲透力〉，e 南洋·優生活，2024 年 07 月 18 日。

族、文化的美食，無論在街邊小攤，平民百姓與貴族酒店的餐桌上，當一盆沙拉、冷盤、下午茶或減肥食品等。

2.2 馬華異族飲食散文中的溯源與重建書寫

林金城自 2003 年 2 月 28 日在《南洋商報·商餘》發表飲食散文〈年味〉至今，在各報章發表的馬華飲食散文數百篇，累計的飲食書籍，如前所述，至少有八冊。由於他是馬來西亞華族，開始書寫一系列本地華人自檳城、巴生、吉隆坡、砂州到新加坡等地的飲食散文，乃非常自然與正常現象。按照他系列飲食散文觀察，一年半後，他作品中開始出現馬來風味的〈味覺港口 Mee Ibrahim〉^①。自此之後，他應是馬華作家中，最有野心與意識鑄造馬來西亞國族飲食文學的作家。林金城彷彿借鑒韋勒克（René Wellek, 1903-1995）和華倫（Austin Warren, 1899-1986）在《文學理論》（*Theory of Literature*）提出「超民族的」文學理論。兩人嚮往中世紀時期由統一的語文拉丁文形成的歐洲精神統一體，對民族主義影響下的民族文學觀念則責為「自我封閉」。他們不放棄從超民族的批評觀點書寫文學史的可能性，並認為「西方文

^①《南洋商報·南洋文藝》，2004 年 8 月 28 日。恰好這時期 Yasmin Ahmad 導演執導了《單眼皮》，一部跨越民族意識的馬來西亞電影。林金城在 7 月 25 日與也斯的「文化味蕾的越界對話」中，敘述當初書寫飲食文學或文化的原因：原想書寫一部長篇小說（已寫六萬餘字），時間跨越 600 年，從古印度文化影響馬來亞，到 1090 年代的馬來亞。由於書寫區域故事時，面對歷史資料的匱乏，開始花十年時間古跡考察，後轉向飲食，希望六十歲時資料齊全，再開始創作。

學是一個統一體，一個整體」，「一個超民族規模的文學史必須再度被寫出來。」^①林金城在書寫馬華飲食文學中，縱然並非採用其他語文為主要觀點，但書寫時涉及與其他民族用不同語言溝通，從不放棄「撈過界」去觸及其他民族的飲食文化，認為馬來西亞飲食文化是由多元民族飲食所組成，然而這亦是事實。

林金城在《南洋商報》的「印象寫食」專欄，不僅注重華族的飲食文化，更開始書寫印度及馬來飲食，如南印度點心〈油炸豆餅 Vadai〉、枕頭型的〈汕頭巷印度潤餅〉、印度友族結婚新娘派送親友，節慶敬神的糖果〈甜心淚滴 Boondhi Laddu〉、〈印度甜甜圈 Adhirasam〉、〈印度烙餅 Chapatti〉、〈Teh Tarik 拉茶〉、味道獨特的〈Masala Tea 印度香料奶茶〉、〈手抓蕉葉飯〉、〈印度煎蕊〉；馬來友族食物如〈Tempe〉、〈雞蛋糕 Kuih Bahulu〉、〈Akok Kelantan〉、〈Nasi Dagang〉等。除此之外，林金城後來不斷擴寫華族飲食書寫至華人族群籍貫飲食，甚至結合地域的書寫，如客家的〈半山客擂茶〉、〈客家算盤子〉、〈紅豆客家 綠豆廣府〉、〈潮州鮮蚶沙爹〉、〈從福建滷麵到烏魯音滷麵〉、海南的〈海南麵包 Roti Benggali〉、〈海南雞飯〉、〈後街海南雞飯〉、〈海南嗍叻〉、〈Mee Hainam 海南麵〉、〈新古毛海南雞扒〉、潮州的〈潮州燒米廣東燒

^① René Wellek & Austin Warren, "General, Comparative, and National Literature," *Theory of Literature*, New York and London: Harcourt Brace Jovanovich, 1977, pp.49-50.

賣〉、〈貪吃街潮州粿〉、〈雞場街海南咖喱飯〉等，尤其以考究海南雞飯與肉骨茶的起源^①最讓人津津樂道。若對比另一位書寫部分馬華族群飲食的安煥然，是相當有趣的馬華族群身分認同比較。安煥然從事柔佛族群研究時，書寫了幾篇以歷史角度為切入點的華人族群飲食。無論如何，除了〈味在潮州〉、〈客案情〉非海南食物，其他皆偏向海南飲食的〈新山海南咖啡店〉、〈堅持傳統的海南雞飯〉、〈新山陳旭年街的窯烤海南麵包〉、〈麻坡海南咖啡與雞飯團〉、〈融會中西的海南料理〉等。身為海南籍貫的安煥然，或許無意識地書寫成長中習慣接觸的海南飲食文化，覺得非常貼身熟悉。除此之外，面對本身最有淵源的飲食文化，安煥然採取了積極態度去挖掘與瞭解，書寫讓更多讀者近距離親近新山的族群飲食。林金城的態度則從三大民族出發（畢竟安煥然研究華人族群），然後再挖深一層，進入華族各籍貫不同的飲食，企圖心更大，視野放得更寬廣。林金城秉持馬來西亞國族的多元文化、族群、方言群身分認同書寫我國各民族飲食文化，彷彿以一種政治上難達成的種族融合，通過飲食散文完成此項不可能的任務，同時抗拒政治上權利被削弱的華族處境。然而我們活在多元社會，應該對各民族更加包容、瞭解與認同，

^① 參見林金城《知食份子尋味地圖》，吉隆坡：有人出版社，2009年。後來他出版的飲食文學或文化書籍，皆以華人飲食為主導，除了書寫《知食份子：峇裡島食誌》，他找到其書寫路線與商業利益，但後來有些出版更偏與商家合作的文化創意產業，對於文學書寫也略有偏移，這容日後再談。

或許互相尊重彼此的飲食文化，是一種通往塑造「一個馬來西亞」（Satu Malaysia）政治理想的典範。

林金城探尋各族裔飲食的書寫方式中，除了通過飲食文化親近異族，瞭解他們的文化，促進種族的和諧，最常用的手法是對此飲食文化的追本溯源，他深怕此飲食文化隨著人事物消失而流逝。林金城更關注「食物背後更多的故事」，秘訣是摻入「人」這道畫龍點睛的「聖」料，希望以「地方歷史去架構」^①，國人忽略的民間美食。馬薇莉在其論文中提及林金城書寫巴生的飲食文學時，特別強調「溯源與重建」。她提及林金城「追溯一種想像空間，創造一段歷史記憶」，意味著作者在資料欠缺時，嘗試「運用了想像的手法來貫穿。」縱然溯源，並不一定追溯「原鄉」中國，他更注重馬來西亞華族「扎根南洋、與他族互相融合的記憶、痕跡，形成具有南洋特色的食品。」^②

關於「溯源與重建」，另一位國族飲食打造者，之前有提及的夏枯早，原名彭早慧，曾任《中國報》《光明日報》總編，亦在《中國報》「我吃我在」專欄及《聯合早報》「南洋舌頭」專欄刊登精彩飲食散文，耐讀好看，可惜至今未結集出版。夏枯早在書寫飲食散文時，往往似林金城追溯源頭，如在〈煎餅有古怪〉中，新馬人愛吃的印度煎餅（roti canai 或 prata）：

^① 孫華楣報導，〈不讓食物在歷史中走味〉，《中國報》週刊，2010年7月18日。亦可參考〈不讓食物在歷史中走味〉，《有人部落》2010/07/22，<http://www.got1mag.com/blogs/kimcherng.php/2010/07/22/-1145#more5409>。

^② 馬薇莉，《融合與多元：林金城散文中的巴生飲食人文風景》，頁20。

在烏都語和興都語裡，麵包跟馬來語一樣都被稱為 roti。Prata 源自北印度土語 paratha，canai 則是印度和巴基斯坦語 channa，指印尼民族普遍愛吃的豆子咖哩。雖然在中文裡，把經過「蹂躪」，發酵，「甩」薄了攤在大平底鐵板上煎香的麵團，應稱之為煎餅而不是麵包，但代表著「麵包與豆子咖哩」的 roti canai 或 roti prata 兩個聽起來不同的名字，倒都遙遙的指向這道廣受歡迎小吃的原鄉——印度。^①

接著作者繼續敘述搞出新意的各式煎餅，如「卡路里奇高也奇香的牛油煎餅、加耶煎餅、果醬煎餅、花生醬煎餅、巧克力煎餅、美祿煎餅、香蕉煎餅，甚至包菜沙拉煎餅……草莓和奇異果煎餅！另外，還有把麵團疊得厚而小巧的『砰』煎餅（roti bom），以及反其道而行，把麵團甩得極薄，薄得吹彈可破，煎好後一放入口即溶，讓我愛死的『紙巾煎餅』（roti tisu）」。除此之外，夏枯早還書寫了娘惹粿「壓糯米」（pulut tekan）、娘惹樂粿、吉蘭丹菜飯（nasi kerabu）、源自波斯的比爾尼飯（nasi briyani）、烏藍（ulam）、加入鴨蛋、樹仔菜的麵粉粿（阿扁仔／麵粉茶果）、炸香蕉、血蚶、古晉乾盤麵、酸仔木胡瓜、吃椰漿飯喝拉茶、羅惹、青木瓜沙律、檳城沙梨酸梅汁、南瓜布甸等，可謂道盡馬來西亞國族特色，令人垂涎欲滴。

夏枯早好友，梅淑貞，長期撰寫專欄，早期偶爾在專欄「不

^① 夏枯早，〈煎餅有古怪〉，《中國報·清涼方塊》，2006年5月6日。

小心」書寫了國內外飲食。無論如何，自 2008 年受邀在《光明日報》辟專欄「梅得食」之後，2009 年 6 月又在鄰國《聯合早報》另寫「大話梅」專欄（雖然有些散文重複刊登），梅淑貞開始了她舌頭之旅，尤其是「一個馬來西亞」的擁躉。她在〈萬隆在河口〉中自我「曝露」：

聽到麻坡市區有檔好吃到飛起的萬隆麵（Mee Bandung），
我們代表「一個馬來西亞」的三人媽灰團開著車在夜蘭
阿都拉（Jalan Abdullah）兜圈，以火眼金睛的專注目光
尋找那檔開在某間華人嚙呷店的馬來萬隆麵。^①

引文中的重點提及「一個馬來西亞」概念。這是那時的馬來西亞首相拿督斯里納吉在任時宣導的政治理念：「在這個國家，不同種族人民的地位和權益是公正平等的，彼此之間能夠同沾惠益，團結一致。」^②然而筆者總是先聯想到梅淑貞喜歡的雅斯敏·阿末^③。張錦忠亦提及本地電影或電視劇僅「再現單一族裔」，直到她的出現。張錦忠還說：在西馬生活者，四周似乎不可能沒異族同胞，「很難想像『一個（只有馬來人的）馬來西亞』或『一個（沒有華人的）馬來西亞』或『一個（或者減掉印度人印度廟

^① 〈萬隆在河口〉，《聯合早報·四面八方》，2009 年 12 月 29 日。後結合〈邊走邊吃〉，《聯合早報·四面八方》，2009 年 12 月 22 日，改篇名〈邊走邊吃〉，收入《梅得食》，吉隆坡：有人出版社，2024 年，頁 248-250。

^② 「一個馬來西亞」，維基百科，<http://zh.wikipedia.org/zh-sg/一个马来西亚>

^③ 雅斯敏早在 2004 年以《單眼皮》（*Sepet*）電影打造華巫族相愛，影射「真正」一個馬來西亞社會的作品。

印度電影 *roti canai* 的) 馬來西亞』，會是什麼樣子的社會。即使是馬來甘榜或華人新村，也會有印度人騎機車沿街叫賣雪糕或麵包。」^①民間文化的「一個馬來西亞」概念，早在多年前就一直伴著馬來西亞國民的記憶，尤其是飲食文化，僅是政治理念，因更多利益的衝突，資源未公平分配，近年死灰復燃，仍在努力實施。

2024 年，此文收入《梅得食》，後續的一篇散文〈萬隆和爪哇〉，梅想改良萬隆麵，若果成功，「不必勞師動眾上體育館喊口號，乖乖呆在家也可『以吃作則』貫徹吃文化的『一個馬來西亞』」^②，真研究與實驗起麻坡風味，獲得的萬隆麵食譜，以老母雞替代牛骨熬成的湯，重建濃馥豐富味道，主食是攤涼的黃麵，複雜的佐料做法：

先將辣椒乾、蝦米、幼糖、蒜頭河蔥頭混合磨爛後，下油鑊略炒片刻，但不可炒得過焦。接著加蠔油一湯匙調味，再投下分量各約半碗至一碗的鮮蝦和雞胸肉丁翻炒，然後倒入先前已熬好的雞湯和切段的菜心梗莖待滾，最後下鹽調味至湯水變成濃稠。^③

之後才燙麵——

以另一小鋼鑊或鐵鑊盛入已煮好的湯汁約半碗，打入雞

^① 張錦忠，〈Truly Malaysian / 非常馬來西亞：Yasmin Ahmad (1958-2009) 與跨族電影及其他〉，《蕉風》第 501 期，2009 年 10 月，第 10-11 頁。

^② 梅淑貞，〈萬隆和爪哇〉，《梅得食》，頁 251。

^③ 《梅得食》，頁 252。

蛋一枚加菜心數葉，燒滾後倒進碗內的黃麵上，隨意撒上芫荽、香芹和蔥粒即可上桌。若要豪華版，尚可添加燙熟的雞絲、魚丸、小墨魚、椰菜花等配料^①。

梅敘述得詳盡投入，同時提醒不可加番茄、番茄醬、羅望子、辣椒醬等酸味作料，文後精彩地比較在檳城售賣的大島（爪哇）麵和古城（萬隆）區別，前者酸辣中帶甜，甜味來自番薯泥——「將番薯蒸熟後剝皮，放入攪碎機裡加水打成薯泥以作淋汁」等。結尾時，還增添檳城的爪哇麵有趣碟邊裝飾：「以粘米粉和木薯粉混合鹽、糖、雞蛋，和水混合成粉漿炸成薄脆餅，花招比起樸素的歷史名城萬隆麵華麗得多。」^②梅以其文字功力書寫在馬來西亞的異地美食，好看、詳盡、趣味橫生，從中亦可看出她什麼都可以與檳城扯上關係，更展現食物的原味、變異，到自他鄉讓人欣賞，可能青出於藍的美食。其實梅的飲食文集，主要聚焦於華人飲食書寫，除了新馬兩地，特愛港食，可另外撰文探討；偶爾幾篇難免觸及東南亞飲食風格，如在檳城靠近泰國，觸及泰國菜的〈冬陰有功〉情有可原，另有檳城娘惹風味的〈藍花花〉，展現東南亞異地風采，亦符合一個馬來西亞多種風貌。

2.3 馬華雨林中的飲食散文書寫

馬來西亞本土食物志書寫的散文中，除了打造的三大民族美食，另有一番日常且著名的，與西馬飲食不同的是，東馬南洋兩

^① 《梅得食》，頁 252-253。

^② 《梅得食》，頁 252-253。

林風味佳餚。馬薇莉在評析林金城書寫巴生飲食文學時，除了強調「溯源與重建」，另一項則是「融合與多元」^①，這恰好點中此類型美食的重點。筆者在〈尋訪詩人故鄉的美食，遺忘了詩〉，有機會書寫了在吉蘭丹哥打峇魯泰菜館品嘗的甘榜咖喱冬粉大明蝦，鹽烤甘榜雞、泰國冬炎炒黃鱔長豆、青蔥炒蜂蛹等。佳餚中的大明蝦，另筆者想起童年母親賜予放在飯鍋內僅撒點鹽巴蒸熟的大明蝦；鹽烤甘榜雞則似母親的鹽焗雞；餐館老闆在吃筆者童年記憶中噁心的炒碩莪蟲等^②。筆者奇跡地發現在西馬的吉蘭丹美食散文中，蠻多食材親近東馬砂華飲食文學的食材，彷彿預示著馬來西亞國族飲食中，相隔幾千公里，跨過南中國海，依然有相似點，尤其是親近砂州土著的飲食文化，融合成華族飲食文化之中，促進更多元的馬來西亞飲食色彩。

藍波在書寫婆羅洲飲食系列中，出版了《尋找不達大》（以下簡稱《尋》）與圖文並茂的《砂拉越雨林食譜》（以下簡稱《砂》），可謂子母書，互相對照，相映成趣。藍波大約在2002年開始書寫婆羅洲美食，尤其是《尋》中融合砂拉越土著的美食：木薯嫩葉滴得（Titek）、酸辣野茄湯、羅望子芋糜、竹筒煮邦梭（Pansuh）、黑豆豉燜泥鰱、黑橄欖、炒榴槿花、醃榴槿

^① 馬薇莉，《融合與多元：林金城散文中的巴生飲食人文風景》，頁20。關於林金城的「融合與多元」，可參考自華族飲食改造的馬來友族的美食篇章〈馬來炒貴刁〉、〈馬來鹹煎餅〉、〈吉甯萬山馬來粽〉等有趣的例子。這裡暫且按下不談。

^② 《南洋商報·商餘》，2009年2月28日。

燉補鴨、燜煮蝙蝠肉、蕨類米靈（Midin）與巴固（Paku）、醃蟛蜞等，誘惑異常陌生的西馬讀者展開婆羅洲神秘飲食之旅。這些飲食，讀者或許會好奇，為何砂州出現如此多奇怪的食材與煮法？首先是婆羅洲雨林資源豐盛，被記錄在砂州的植物有 8000 種，估計種類達 12000 種，若整個婆羅洲估計有 13000-15000 種植物，占地球植物約 5-6% 的總數^①，穀物則超越 100 種之多^②；而婆羅洲的動物約有 10000 至 12000 種^③，再來華族與其他族群如伊班族（Iban）、瑪拉諾族（Melanau）等土著的飲食關係來往密切，普遍上認同與融合他族的飲食文化，如砂州華人桌上佳餚常捧出炒蕨類、木薯嫩葉等，而伊班土著愛吃哥羅麵（Mee Kolok）、燒米等。

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最受矚目。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。

^① Regina Fabiny eds., *The Guide of Sarawak*, Kuching: Sarawak State Government & Leisure Guide Publishing. 2015, p.226.

^② Edgar Ong, “A Culinary Experience”, in *The Guide of Sarawak*, p.206。

^③ Regina Fabiny eds., *The Guide of Sarawak*, p.229。

梁放在〈故鄉的野菜、野果〉將蕨類排在樹仔菜之後，書寫篇幅卻多了一倍多：「蕨類，像 Bidin，像 Paku，用薑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，近年來卻都已經大咧咧地走入城裡的大餐館，身價翻了幾倍、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）……」^①，同時亦敘述此菜如今已有人工施化肥與殺蟲劑栽培，應不屬於野菜行列^②。

Bidin^③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*^④，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，舒展各自的風華，在習習晨風搖曳，敢情在誘惑。^⑤

藍波敘述生長在膠林或攀附枯木上的米靈：「嫩葉芽呈逗號或像蚊子的孑孓蟲，初葉芽是綠黃色，漸長時是微紅，成葉是青綠

① 《流水暮禽》，詩巫：砂拉越華族文化協會，2014年，頁197-198。

② 《流水暮禽》，頁198。

③ 梁放與我同鄉，Saratok，我們從小到大都學伊班人以 Bidin 發音。

④ 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。

⑤ 梁放，〈採擷風尾〉，《星洲日報·文藝春秋 05》，2005年3月6日。

色；葉子兩排對生，有點像魚骨蕨……含有黏稠的膠汁，最好吃是嫩芽……」伊班婦女結伴背藤籃採摘，紮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^①。至於巴（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佈砂州各地。他敘述巴固的膠稠汁有外國研究，對愛滋病頗有功效^②。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^③。無論如何馬大名譽教授 **Datuk Mohamed Abdul Majid** 駁斥了米靈等含有致癌物的謬論，反而告知米靈與巴固具有豐富營養、高纖維及具有抗氧化等功能^④。當然砂州子

^① 藍波，《尋找不達大》，吉隆坡：大將出版社，2008年，頁32。

^② 《尋找不達大》，頁33。

^③ 2025年3月24日簡訊詢問他時，他回覆僅小時候曾吃，對砂州人而言是較特殊的。他是野菜野果的愛好者，去到哪裡都特別關注巴剎或土著擺賣的食材水果等。從本文亦可窺見他對普遍的樹仔菜、嫩葉細嚼後透出一股香氣的溫筴（**Daun Bongang**）、克巴央（**Kepayang**）切絲後的新鮮葉子醃制山豬肉卡三姆（**Kasam**）、椰樹、檳榔、香蕉樹的嫩芯、鴨舌草、尼邦（**Nipong**）的各種部位、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，顯示他因工作的關係長期遊走廣闊砂州至各偏僻小鎮、森林河川，與各族交流的成果。

^④ 可參考 Churchill Edward, “Enjoy your midin without fear — Professor,” *The*

民更相信後者，不然長期吃此山菜的砂州各民族，大多數早就患癌喪命。除了這兩種蕨類，藍波另推薦了魚骨蕨。此魚骨蕨，藍波僅在〈魚骨蕨嫩芽炒蝦膏〉稍微書寫童年時期，屋主阿姨要孵育豆芽時，交待他去割些魚骨蕨回返，在大籃裡鋪上此蕨，撒一層綠豆，然後不斷澆水，隔三夜，豆芽就長出；他摘時，曾好奇摘來吃，一入口即吐掉，「其味青澀，感覺粘稠稠的，吞不下喉」。此蕨筆者母親偶爾瞥見會購買炒之與搗碎的江魚仔蔥蒜辣椒等，因為它不似米靈與巴固那麼寒氣，食之她個人敏感的身體不會發疼，但其味道當然沒有另外兩種蕨類美味，而且會有一種異味，所以那時藍波吞不下喉。藍波成長後，找出燙熟後沾叁峇醬等烹調方法，也教林金城可以炒蝦米辣椒，因此林在書寫魚骨蕨時，記錄了這兩種烹調方式。然而林金城相當欣賞此蕨，宣稱其嫩芽，及嫩梗炒食，再加上烹調得當，異常爽脆的口感，比起米靈以及巴固蕨，可說更勝一籌^①。然而，這是因人而異，或許他依然是砂拉越外州人，才有如此想法，在砂州，魚骨蕨還是少數的原住民會吃，一般華人不太喜歡其異味。

身為雨林食神，藍波同時也在推廣這三種蕨類及其煮法（如上所述），同時還改良融合其他做菜的方式，如在〈酸辣涼拌巴固蕨〉中，敘述自生吃 *ulam* 取得靈感，將嫩巴固葉汆燙，淋上

Borneo Post Online, April 6, 2018. <https://www.theborneopost.com/2018/04/06/enjoy-your-midin-without-fear-professor/>，2025 年 3 月 24 日下載。

^① 林金城，〈雨林蕨菜〉，《知識分子 2》，八打靈再也：木言社，2012 年，頁 188。

酸果沾醬^①，雨林沙拉後來更多元化，筆者還曾吃過加入涼拌螺肉的巴固菜。這些廚藝厲害的文人廚師，改良了原本原住民的美食，注入另一種創新烹調方式與生命。這與林嘉運在《雨林中的人類學家：Semaq Beri 村隨筆》以文字記載他們的飲食禁忌；飯只配肉類，不食菜，讓他們長期少於外界接觸，設備等依然大落其後，食物禁忌更讓人止步，完全是兩個迥異的，東西馬不同的世界。

2.3.2 東西馬山珍中的野豬肉，到義大利的餛飩山豬肉餡

馬華散文中書寫野豬或山豬的散文，大部分是相關人類砍伐森林建立農作物耕地後，山豬被逼進入人類的視野中，無論是在冰谷、水生^②等的散文中；再來是入林捕獵，當作山珍捕食，畢竟喜歡山珍者亦多，如楊藝雄的獵釣婆羅洲系列。這節先從東馬砂州的楊藝雄，與冰谷從西馬的北方，呈現一個馬來西亞，卻展現相同與各異面貌的野豬書寫。對於野豬這食材的捕獵，再到烹調的方法及不同年代對野豬肉的詮釋與記錄，然後再沿用如廖朝驥、許通元至趙少傑的番邦野味山豬肉等，探討山／野豬書美食

^① 《砂拉越雨林食譜》，吉隆坡：大將出版社，2009年，頁60

^② 水生在〈追打山豬〉中曾提及登嘉樓的山豬闖進住宅區，引起村民的沸騰，有人拿木棍、鐵條、掃帚、菜刀，逼迫山豬無路可退，反衝向人群，導致「這群烏合之眾，武器丟滿地，爸呀媽呀驚慌四處逃命，有人爬上樹，有人跳上泊在路旁的汽車，更有人掉進溝渠」，直到有人以獵槍射殺，「買了幾打汽水與啤酒，開了個盛大的燒烤山豬肉爬地」。《星洲日報·星雲》，2008年5月7日。

在馬華散文中的書寫史與可能性。

楊藝雄在《獵釣婆羅洲》的第二輯：「野豬傳奇」，洋洋灑灑花了十六頁篇幅書寫野豬的散文，其中敘述婆羅洲野豬如何自印尼跋涉而來，如何渡河，伊班族如何在野豬渡河時獵殺等，記錄了如何獲取野豬這個食材的精彩散文。其中有兩段談及如何煮食山豬的方法：「他們將豬剝成小塊，薄施鹽巴，一律裝進大罐子裡，密封之後耐儲終年不壞，伊班人稱作 **Kasam**。也有些人搭架升火，利用細木條把架子隔作三四層，逐層擺滿肉塊，烤乾烘熟，可作點心下酒，也能久存。也有切成薄片的，串在竹簽上熏熟。」^①此一書寫，與冰谷在二戰後敘述其父開發山林，在那僅靠著條與粟米度日的貧瘠年代^②，製作陷阱捕獲野豬^③，花費力氣

^① 《獵釣婆羅洲》，吉隆坡：大將出版社，2003 年，頁 54。

^② 雷子健在〈打山豬先敬山神〉恰好也提供了一些山豬破壞農作物農民束手無策的背景：「1949 年華民唯有同意英殖民建議『毒殺山豬』，把毒藥置入蕃薯與木薯之內，分散農作物周邊引誘山豬咬食。這個毒殺山豬行動在短期內減輕了農作物的損失，但在更宏大的歷史背景下，很快被英殖民應對緊急狀態而推行的新村政策所取代。新村周圍建有鐵絲網、路障和崗哨堵共，也意外隔離了山豬和農作物。」《東方日報·東方文薈》，2025 年 12 月 21 日。

^③ 冰谷另外在〈獵豬傳奇〉，如何尋找豬徑，動用鋤頭鐵鏟挖掘幾個六尺深的洞穴，「洞口架上縱橫交錯的木條，鋪上棕櫚葉，再撒上一層薄泥沙，部署得如同原來的環境，免野豬起疑。//為了引誘豬群，有時也在陷阱周圍拋擲一些木薯和番薯；還可削尖竹筒在泥路上複製蹄印，加強野豬辨路的信心。野豬饑食，一見食物即爭先恐後奪吃，容易失足。野豬墜落深穴，成為甕中之蠶，任由處置」〔見冰谷《走進風下之鄉：沙巴叢林生活記

扛出洞口，走走停停抬回去後，他初次瞥見山豬「黑黝黝的外表，經過騰騰的沸水澆淋，用利刀輕輕一刮，露出的皮膚竟潔白如雪，好像換了一套棉絮似的外衣，豬毛污垢刮去後，接著開膛挖腸、削皮剝骨，忙到日落西山暮靄四合才收工。」^①然後他母親將分得的一頭豬的肉塊，按照中國祖家製作臘肉的方式，但因貧瘠年代缺乏五香粉和米酒、上等三層豬肉，於是將山豬「切成條狀，用醬油滲細鹽醃制，第二天用草繩逐條串起，吊在太陽下曬，幾天後曬乾了，變為油亮赤黃的臘肉。山豬肥肉，可以炸出豬油，從此媽媽煮菜煎番薯，也不必像過去那樣惜油如金了」^②東西馬在不同年代製作山豬肉乾或醃制山豬肉的方法各異，卻展現了在缺乏現代冰箱的年代或山野，人類如何製作臘肉或醃肉，偏原始醃制山豬肉的方式，確實趣味盎然。冰谷父親如此墾荒種稻，在自歎三生倒楣時遇到豬群日夜干擾農作物，母親不時訴苦：「抓到肉味，喪失米味」，似乎在那艱難年代，世事難兩全；然而與土著入山林獵野味的追求生活方式，與他族交流飲食

事》，台北：秀威資訊，2010年，頁76-77〕。另外還有趕豬籠、山豬吊，簡單原始的獵豬方法。接著他敘述在沙巴山寨，下屬在路上撞死七隻野豬，Land Cruiser 前面堅硬的防撞杆毀不成形。那裡山豬眾多，他們將撞擊的山豬拖集一處，拔長刀往豬的喉嚨刺進，放血讓暗紅血液飛噴。當然在此書，熊膽（頁40-43）、象鼻（頁56-59）這些僅出現在滿漢全席中的山珍，竟然都出現了。

^① 〈山豬臘味〉，《歲月如歌：我的童年》，八達靈再也：有人出版社，2011年，頁22。

^② 《歲月如歌：我的童年》，頁22。

習慣，完全是生存與生活情趣，不同年代的天淵之別的兩回事。

如今的伊班人，經常還在山林捕獵山豬，或購買山豬肉醃制，甚至成群結隊上山燒烤時，攜帶醃好的新鮮山豬肉，甚至豬頭，上山燒烤。筆者在柔佛州至達城爬 **Bukit Tiz** 時剛好趕上他們的隊伍，受邀請一起上山燒烤，記錄下他們移居柔佛馬賽後，依然享受山野樂趣，教育後代如何在如馬來開齋佳節，唱著天主教聖歌，燒烤山豬肉。筆者在〈上山烤山豬肉〉中寫道：「伊班婦女取出昨天開始醃制的山豬鮮肉，插在其中一個削尖了的樹幹上，插在近篝火處燒烤。//篝火另一邊也同樣插上另一塊山豬肉，頭部向上，單腳微屈的山豬肉，彷彿在熊熊篝火中直嚷，聲音進入雲天。//只是人們的耳朵僅聽到火聲劈啪響。」^①新鮮醃制好的山豬肉，配著 **Tuak** 米酒飲喝，讓人回味無窮之餘，他們內心亦感歎即使回不去故鄉，假日在他鄉依然可享受山林烤山豬肉，結合當地的樂趣。續寫的〈香噴噴的烤山豬肉〉：「當你看到冒著香噴噴熱氣，剛剛從樹幹拔出來的醃山豬肉，置放在 **Baun** 葉鋪墊的砧板上，那發出砍切肉汁的噠噠聲，蘸上誘人自製的手工辣椒醬汁，不曾見識的城市人猛吞口水。//忍不住的年輕人、婦女、叔伯級的男人，甚至小孩，都偷捏一塊品嚐。」^②伊班族遇到同州人，甚至瞥見上山路過的外國人，皆邀請一起飲米酒，吃香噴噴的烤山豬肉，一起沉浸山野大自然無窮的魅力，

^① 《南洋商報・商餘》，2022 年 8 月 24 日。

^② 《南洋商報・商餘》，2022 年 11 月 28 日。

暫且拋開塵世的紛擾，打破國族疆域；其實土著與歐洲民族蠻像，工作之餘，盡情享受生活樂趣，與馬來西亞華人「盡情」工作，有著挺大的差別。畢竟馬來西亞華人需要靠自己打拚一片天，當政府的各種資源並沒太多靠向自己民族時，都必須經常提高警惕，自己需要照顧自己，下一代及未來的生活，無時無刻養成拼搏的精神。

楊藝雄另外一段敘述與土著低地山豬肝的精彩敘述，是一般人少領略的飲食樂趣：「生活在低地的豬，肥膘鮮美，也沒山嶺豬的騷味。宰割精肉時，如果黏手，必是缺水的山嶺豬。水足者則肝臟肥大粉嫩，入口生香，不含膾味。野豬肝甚為老饕喜愛。獵獲之後，為防腐壞通常即時開膛，掏出內臟，將肝切片串在小木條上，再昇一把火，邊烤邊吃。飽食之後，力氣大增，才把豬抬出林子。」^①特此記錄難得遇見的野山豬肝美味，至今筆者皆未見人售賣，更別說沾唇，可見楊當時是山野飲食達人，高手中的高手，也顯示了砂州華族與土著相處融洽的美好一面。

常與伊班人一起共存的砂州華人，對於山豬肉的煮法品嘗，尤其是以咖哩粉煮山豬肉，還是得心應手。這可在藍波在準備〈薑味山豬肉〉時，還特別在《砂》食譜中，提及在炒山豬肉做法時，「辣椒粉與紅蔥搗爛後，拌入咖哩粉」^②，縱然他沒提及那咖哩粉是用什麼品牌，這會讓筆者想起家裡常用的「三槍牌」

^① 《獵釣婆羅洲》，頁 57。

^② 《砂拉越雨林食譜》，頁 18。

咖哩粉，當然有些人喜歡去巴剎買調好用 **Baun** 葉包裹的咖喱調味料。而來自柔佛州，如今在新紀元大學學院工作的廖朝驥，在無意間獲得山豬蹄膀與排骨時，反其道排除一般餐館的咖喱或紅燒山豬肉煮法，花心思學習唯美彩虹酥作家阿玉，借用冰箱尚有的食材：玫瑰口味啤酒、懶人版曬油、冰糖及馬六甲獅球牌玫瑰露，煮一道杭州式滷山豬肉，一種借他山之醬，花了四個小時，完成一道「一陣芬芳，入口肉質雖軟，但是有嚼勁滷野山豬肉」^①。這種中國式的煮法，與朝驥曾在廈門與香港留學，有了奇想製作不同的山豬肉口味。另外李冬在〈媽媽的山豬肉〉中，提及另一種馬來西亞華人烹煮滷山豬肉的方法：「放些五香粉、八角和薄荷葉，再加些鹽和曬油，炒出來的山豬肉香氣撲鼻，色香味俱全」^②，與如今吃到的山豬肉，味道有了太差勁的口感。

若參考趙少傑以西方經驗，在義大利佛羅倫斯的山豬肉飲食記憶，有天淵之別。他騎著瘦弱「綿羊仔」，載著遠方到來的友人來到僅有七十多人的小小鎮 **Poggio della croce** 的餐館，點了第一道菜 **Ravioloni col cinghiale**，類似餛飩的麵食。由於詩人文采斐然，筆者忍不住引用以饗讀者：

內餡為山豬肉，再加上新鮮調配的番茄醬，撒上芝士 **parmigiano Reggiano**，味道非常強烈，山豬肉的口感特

^① 〈野山豬蹄膀，絕美〉，《中國報·人人咖啡店》「有點意思」專欄，2022年12月11日。

^② 《南洋商報·商餘》，2006年12月30日。

別好，尤其是在薄薄用蛋和粉做的表皮配合下，山豬絞肉混合某些香料，每個入半個小孩手掌般大的分量恰如其分，視覺上，齒形的切口與鮮紅的番茄醬交融於乳白色的碟子上，看了不捨得吃。入口時喝下葡萄酒餐桌紅酒，此時更將山豬肉的味道提昇，滿足的感覺像是找到了適合的手套，非常貼心，溫暖。^①

這種完全義大利美食吃法，熟悉義大利麵食的食客不會太陌生，然而經過趙少傑巧思編織的散文，產生了一種與中式山豬肉食法完全迥異的異國風味，離馬華飲食書寫那麼遠，又對熟悉西方飲食文學的研究者那麼近，這突顯了通過山豬肉煮法的馬華飲食散文，伸展出突破東西馬可概括的區域，拓展各種馬華飲食書寫的可能性題材，豐富馬華散文書寫。通過以上山珍精彩紛呈的狩獵法，煮法，吃法書寫，給予馬華散文可挖掘同一種主題，多種方式的人文情境探索，更貼近熱帶雨林，甚至國外，再加入歷史情境，創意煮法等，探索無窮盡的可能性。

2.3.3 砂州的蜆蜆書寫

藍波書寫《尋找不達大》中，筆者發現他在談蜆蜆與身分認同時，或許容易產生一些美麗的小誤會，這亦可能是我們族群身分認同的誤區。在書中，藍波有兩篇談及蜆蜆這種小螃蟹，一篇是〈釣蜆蜆〉，另一篇是〈蜆蜆外章〉。在〈釣蜆蜆〉中，他看

^① 〈番邦野味山豬〉，《中國報·食刁少俠》，2002年10月13日。

見瑪蘭諾人在甘榜捕捉蜆蜆後，泡浸醬油中，在市場攤子上售賣。他阿嬤購買洗淨後，「浸以酸柑、辣椒和醬油，去殼去毛肺；早上配著白粥，吃得津津有味，啜啜有聲。」^①而〈蜆蜆外章〉，敘述作者駐站老越港口時，無意間發現壯大肥碩的蜆蜆在屋腳邊覓食，讓他尋回祖母醃蜆蜆酸酸辣辣的美好滋味，於是饞嘴導致身體使出與心儀的肥壯如螃蟹的蜆蜆展開人蟹大戰。開始時，作者用釣竿末端的椰絲套子接近蜆蜆的螯，但讓它在半空跌落，在旁看的學生們爆出笑聲。直到一位男生教他用線綁住一團棉花去釣蜆蜆的方法，結果真的大功告成。然而，作者拿出醃蜆蜆置於盤中時，「牠癱軟著。經過洗滌和醬油的醃浸，扁形的爪和四方的殼顯得特別光澤；雙螯依然紅冬冬的微張，彷彿在向我抗議。兩隻凸眼炯炯的躺在凹入的眼眶，彷彿在申訴牠死不瞑目！／我心一悸！暗忖，這般一隻大蜆蜆，到底要活多久才長得這麼大？牠彷彿時一隻活化石，或許祖先史前已這麼樣活著，而我竟利用人類的聰慧優勢去撲捉無知無抵抗的它，我為私欲，讓牠成了碟上的餚！」^②

從這兩篇散文的引文中，感覺醃蜆蜆似乎是瑪蘭諾人的食材；對於藍波，他認為是最怪異的配粥小吃，彷彿這醃蜆蜆不似華族飲食習慣中的配料。藍波後來發表的〈阿嬤的重鹹味〉，再次談起這小怪物：「我覺得阿嬤吃得最怪異的配粥小吃，是醃蜆

^① 《尋找不達大》，吉隆坡：大將出版社，2008年，頁60-61。

^② 《尋找不達大》，頁64。

蜆。當時的菜市鹹雜攤子上有售賣，大概是瑪蘭諾人抓了蜆醃制而出。阿嬤買回來後，清理乾淨，剩去四方殼，去掉毛肺，用酸柑和辣椒浸泡牠；牠的雙螯最肥美多肉，其他部分只是啜吸味道。小時候不喜歡吃牠，沒味道。」^① 他阿嬤配粥吃的「重鹹味」包括香腐乳、潮州貢菜、潮州鹹菜等，皆潮州人配粥美食，顯示其阿嬤似乎來自中國潮汕的身分。而潮汕人在中國亦吃醃蜆，看似怪異的瑪蘭諾人美食醃蜆，到了身為潮汕人身分的阿嬤，似乎是懷念家鄉的一種身分暗示。因此即使僅是蜆的雙螯比較「肥美多肉」一些，阿嬤吃得不亦樂乎。

在藍波此文的尾端，他特別提起在曼谷街頭檔口，小販搗爛攪和著活生生的蜆與木瓜絲等配料，成泰國小吃。縱然藍波還瞥見加了小昆蟲，僅有乾瞪眼的分，然而在另一砂州作家梁放的散文^②，敘述中學時期生活空白貧瘠，寄居伯母家，跟著校園的福州籍教員到菜園裡抓蜆（那時生態好，還可以做到），醃制下飯（似藍波阿嬤配粥）或搗磨成醬炒菜，「與他們美美的吃一頓飯」。某位家裡經商的同學知道了諷刺教員們吃的鹹魚頭煮黃瓜是家裡喂豬食，而教員請那時的梁放別出聲。他一直到黃老師解釋，某財主刁難某女廚娘要她買最好與最壞的食材時，選擇了牛舌，才終於感悟。梁放的這篇文章淡化了貧富之分，每個人追

^① 《星洲日報·文藝春秋》，2010年7月4日。

^② 〈文學啟蒙——感恩黃新恩老師（下篇）〉，《星洲日報·星雲》，2021年7月16日。

求美味的階段、歷程不同，挖掘 1960、70 年代砂州貧瘠平民飲食的另一面貌。藍波阿嬤也是生活貧瘠，但卻帶給藍波蜆蜆記憶中的美好，似乎無窮盡。源自怡保，定居新加坡的尤今在〈螃蟹與蜆蜆〉^①寫得很諷刺，她到在斯里蘭卡可倫坡卻吃不到比新加坡更好的斯里蘭卡螃蟹，甚至難覓超過一斤的大螃蟹，最後特地跟喜來登中餐館訂單，只找到一隻一斤單鉗螃蟹。她連忙追問，還有一隻鉗去了哪裡，「什麼，斯里蘭卡只生產單鉗螃蟹」的好奇，突顯新加坡富貴人的優越感，自歎新加坡人身在福中不知福，尤其是文章末端提及在海邊欣賞日落，看著一字排開小食攤，本地人搶吃著「幾番輪回的油，黑得像森林的夜」油炸而出的蜆蜆情節：「體積超細超小的螃蟹，千依百順地趴在香香脆脆的麵餅上，我見猶憐。」文章尾聲，在夕陽墜落海面時，尤今誇張地形容：「整個沙灘都是咀嚼蜆蜆所發出的聲音，『咔嚓、咔嚓、咔嚓』，仔細再聽，那竟是蜆蜆滿足地喟歎，興許是牠們覺得自己能夠小小地撫慰國人貧瘠的胃囊，因而把自家的四分五裂當作一種快樂的奉獻吧！」藉著如此對比螃蟹與蜆蜆，自食物展現貧富懸殊得天涯之別，富裕新加坡人對比貧瘠斯里蘭卡人，到砂州人吃著醃蜆蜆及搗爛煮菜餚的自得其樂，是有趣的異國文化表演與日常生活飲食對比，展示飲食散文中提供給讀者不同的思考層次與面貌。

最後，藍波在書寫醃蜆蜆時，聯想到其他有趣的事物，如大

^① 〈螃蟹與蜆蜆〉，《聯合早報·四面八方 2》，2013 年 1 月 16 日。

蜆蜆似「活化石」，而他卻用人類的聰慧去捕捉無知無抵抗的蜆蜆等^①，似在《砂拉越雨林食譜》的〈前言〉，他曾藉著飲食食材在人類「不斷砍伐與缺少造林植樹」的破壞之下，呼籲人們關注砂州逐漸失去的雨林，也意味著人類慢慢摧毀了稀有動植物、生活環境等^②。這可能是此書中，我們沒見藍波祭出這道醃蜆蜆，可能不是很多人會欣賞，可能在古晉要找到蜆蜆來醃，不似早期他居住的家鄉，那麼方便可尋獲，雨林也可能早被破壞。這亦是他身為馬來西亞國族，在生前難得重現大多數人忽略的砂州美食時，不忘呼籲環保，別為了個人私欲而破壞了美麗國土，應該將美味繼續留給下一代。

2.3.4 從木薯葉、木薯書寫及其他，也算結語

婆羅洲雨林到西馬的雨林飲食散文書寫，涉及就地取材的食物、當地華族與其他原住民共處的環境，生活背景，息息相關，同時也涉及到雨林開發，市鎮與城市的發展、華人收入逐漸富裕（與 1950-90 年代對比）等因素，因此在書寫中不時也反映環境的污染，造成很多食材逐漸減少或消失，或人們對於食物的口味也隨著改變。

後來的馬來西亞華族，逐漸因孩子教育及商業等發展，移居城市，逐漸放棄了雨林與田園生活，這導致之前討論的，尤其是馬華散文中一般華族比較少接觸，更別說書寫的土著飲食部分，

^① 《尋找不達大》，頁 64。

^② 〈前言〉，《砂拉越雨林食譜》，頁 3。

讓華裔讀者比較陌生。這裡舉例說明，如藍波書寫的醃蜆蜆，到底這裡有多少人看過，還先不說曾品嚐，這道對已故藍波念念不忘的食物。藍波本身在處理《砂拉越雨林食譜》時，也沒將此道「雨林食譜」給弄出來，捧上桌，拍攝美麗的美食照片記錄。最大的原因可能在後期，要找到人抓蜆蜆都難，更別說有識貨者，似他阿嫲嘴饞時就拿出來配粥。

前面談及羅惹時，莊若其實有談及泰國有一種將蜆蜆搗碎加入羅惹做配料，他是打死都不吃的^①。但是理所當然，最主要的原因是城市化，很多紅樹林被破壞，再來藍波也搬離了他的故鄉，晚年在古晉過著長期的退休生活，而市場上應該也很難瞥見有人售賣醃蜆蜆這種小吃。現代人更傾向似尤今吵著要去吃有炒鹹蛋、黑胡椒或辣椒的兩隻巨鉗的斯里蘭卡螃蟹，誰會理這種被人鄙視的小蜆蜆。然而這種雨林書寫，突顯了本土飲食書寫的另一道，很多人不曾看過的奇異風景，雨林美好與恐怖的想像，亦讓馬華飲食書寫，產生各種書寫的可能性。

從木薯到木薯葉，及其他本土美食，如何通過南洋或馬華飲食散文，讓馬新兩國，看清楚有些政治、民族、宗教上未能妥協的隔閡與事件，早已在飲食文學中，文化中獲得一種彼此尊重各民族，團結國民的方式，如「一個馬來西亞」理念。然而，此篇探討的俎僅僅是馬華飲食散文研究續寫的另一部分，但也嘗試架構出馬華飲食文學書寫與研究的可能性，未來尚可發展的包括：

^① 〈嘗試羅惹〉，《光明日報·專欄02》，2013年1月27日。

食療飲食的散文書寫、華族各籍貫飲食書寫，祭祀與飲食文學的探索及其他類型等，冀望有心研究馬華飲食文學者，可自此篇瞧出趣味，延伸思考與繼續書寫關於馬華飲食文學的研究。

除此之外，馬華飲食文學若放在精彩的世界飲食文學中，似乎未進入更受筆者矚目的「超越純『飲食』的民生主題，『情欲／愛情』的春膳食譜的書寫」^①。馬華作協胡清朝副會長等人近期編輯的《本土飲食記憶》，讓人期待，越來越多的合集及文本將持續出土，馬華飲食文學書寫與研究，應會開枝散葉，長成茁壯的大樹。

[原發表 2025；修訂 2026]

^① 〈烹飪經驗與女性自我實現—以《巧克力情人》和《春膳》為例〉，收錄於焦桐、林水福主編，《趕赴繁花盛放的饗宴：飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化，1999年，頁49-50。