

故鄉——永難忘懷的一餐！

梅傑

我的故鄉茂物，永遠是我最眷戀的地方。迷人的風物，誠厚的友誼，樣樣令人心折！

由於茂物與雅京之間，交通經常擁塞。於是，選定2019/10/5星期六，自臺北飛返故里。這是事先和俊明弟商量的日子，以為交通可以順暢些。果然，一路暢行無阻，安返家園。

一旦投入故鄉的懷抱，頓時忘卻繁忙中的臺北，所有繁瑣事，都在一夕之間拋到九霄雲外！具見筆者逃避現實的心態有多迫切。

十月的故鄉，適逢雨季，幾乎天天下雨，十月十一日星期五，天氣晴朗，承校友們的盛情，邀請我和俊明弟到 Pajajaran Indah 一家別開生面的 Tom Yam 餐廳用餐。到了該餐廳，只見校友梁健棟、楊嵩華、梁盛福、張維汀、梁佑珍、梁秀蘭、張優新、顏蓮恩等人，已在那兒等候，他們都是熱情奔放的愛國華人。他們有抱負，有理想，縱然已

經歸籍印尼這個國家，然而，他們心心念念的，還是一個中國，一個自己永遠割捨不掉的祖國！



大家見面，分外喜悅，彼此寒暄一番之後，接著用餐。只見伺者大費周章地把芭蕉葉一字排開，鋪滿一張長方形桌子，校友們分坐兩邊，原來每個人面

前的芭蕉葉，是供盛白飯之用的天然綠色餐盤。桌子中間，擺滿了用盤子盛裝的印尼佳餚。

比較中餐和印尼餐的不同點，真可謂大異其趣，冷暖有別。

中餐除了涼拌素食是生吃之外，其餘全是經過煎、炸、炒、蒸、煮、熬、熬的熟食，盤盤都要熱熱的上桌，熱熱地吃，有時一不小心，還會被熱騰騰的菜餚給燙到嘴唇呢！

印尼餐則有一大部份素菜是生吃的，譬如：幹豆、黃瓜、茄子、蕃茄、蕃薯、高麗菜、九層塔、生菜、大小辣椒，和一些不知名的葉片，都是生吃的菜餚。只有葷的食物，才會開火把它煮熟，煮熟了還需擺一邊，把食物放涼了才吃。

正思忖間，忽聽校友，一聲「Hayu iskan!」大家都動起來了！每個人都徒手抓飯，卻是動作細膩斯文，佳餚當前，任君享用，怡然自得。看到他們

爽快地展現了他們純真的一面，我心釋然。



列位校友們的確很聰明，身為華人，都能坦然面對國籍的改變，同時融入印尼文化，去親近他們，去接受他們。惟有這樣，才足以讓印尼人心悅誠服，才會對華人示好，以達族群融和的理想境界。

於是，在當下，我這個身穿旗袍的中國人，便毫不猶豫地跟隨他們舉出右手，享用印尼式進餐的滋味。的確！別有一番風味呢！正吃得高興時，忽然驚覺校友們都快吃完了！我慌忙拿起調羹並用，才吃完這豐盛又美味的印尼餐，是永遠難以忘懷的一餐！



梅傑撰於臺北同欣居 2019/11/06

〔資料及攝影提供人：誠奉、楊嵩華、顏蓮恩、梁佑珍、徐偉泰〕

☆
☆
☆
☆
☆
☆

稿約

本刊園地公開，為服務印尼歸僑刊物，也為海內外印尼華人及歸僑之溝通橋樑。本刊歡迎下列文稿：

一、印尼重要僑社及本會新聞及消息。

二、中印政府有關僑社所頒布法令及消息。

三、本會活動。

四、印尼消息（政治、經濟、社會、教育、僑情等）。

五、有關印尼及僑社問題或具歷史性文章。

六、會員消息及活動。對有特殊性、新聞性或有突出表現會員及歸僑的專訪報導、會員婚喪喜慶等。每則二、三百字為原則，可登照片、紀念性文章字數不限。

七、輕鬆小品，如散文、詩歌、遊記（以到印尼旅遊為優先）、回憶錄、雜文隨筆或學生習作等文稿。

八、醫藥保健知識。

本刊對來稿有增刪修改之權。稿件刊用後本刊將致薄酬。

來稿請以電子檔傳送本會電子信箱：locan@ms52.hinet.net

本會會址：2349 新北市永和區永亨路二號、四號、六號七樓。

電話：(02) 2923-1525

傳真：(02) 2923-8973