

令人垂涎欲滴的巴東菜餚

巴東 (Padang) 是印度尼西亞西蘇門答臘省首府及該省的最大城市，位於該省西海岸印尼蘇門答臘西部之巴東是個地靈人傑的區域。巴東人移居爪哇太多從商，因而經營巴東餐館特別多。巴東城市雖然不大，影響力也不及雅加達、萬隆、泗水這些爪哇島的重量級城市，但是巴東菜的盛名卻和川菜在國內受歡迎的程度相似，它不僅流行於印尼各島，甚至成為了印尼菜在海外的代名詞，同時也是巴東最值得向外人推介的名片。

巴東餐館、餐店之招牌有一個特色，總少不了 Padang 字眼。巴東人鄉土意識濃厚，鄉情極深。另外，巴東屬於米南加保族，是以母系女性中心社會為主。所以如果見到了 Bundo Rumah Makan 牌子就是清一色之巴東餐館了。同時由於米南人過著大家庭生活，住宅建築型態頗精緻，上面有許多美麗的雕刻，屋角尖而向上，頗似牛角尖，這或許圖騰時代以牛為圖騰的遺風。於是巴東餐館建築物都有上述型態，容易認出

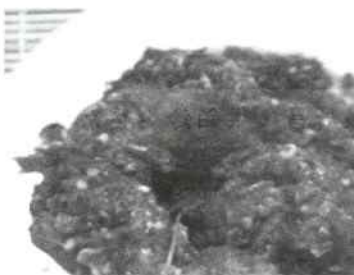
與眾不同的，且說爪哇人之 Bundo 與巴東人之 Bundo 是對母親之敬語，巴東人尊敬母親情深款款，令人敬佩。

巴東之菜餚別具風格，辣、椰漿多，佐料多、味濃。巴東餐店遍及爪哇各地，從高檔至低檔都有。所謂高檔多開設在大道、飯店、酒樓，低檔多散佈於小街巷口之地域，惟其口味則是大同小異。只要是道地的巴東人烹飪的，滋味大致相似。

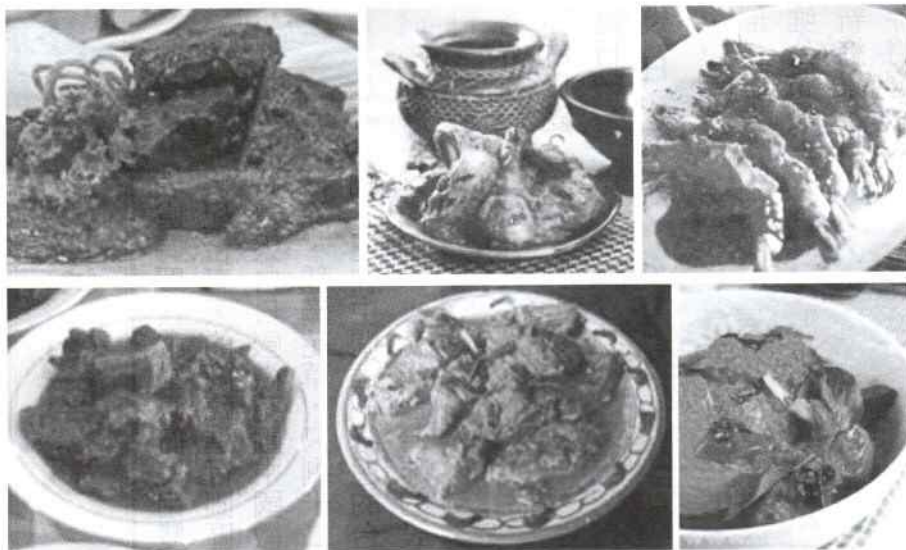
道地的巴東菜餚都是出自於巴東廚藝精湛之廚師一手調製而成美味，非巴東人之烹飪讓人感覺總是原味不夠，道地的巴東人一品嚐就知其滋味之差別。巴東菜純正醇香之味，可讓你大快朵頤，齒頰留香。

印尼是多元民族與文化的國家。印尼之菜肴豐富，爪哇 (Jawa) 菜、巽達 (Sunda) 菜、錫江 (Makassar) 菜、棉蘭 (Medan) 菜、坤甸 (Pontianak) 菜、邦加 (Bangka) 菜，再加上特色巴東 (Padang) 菜，可令你垂涎欲滴，不愧是「食的天堂」。

巴東菜會入味，全靠調味品辣椒、椰漿去烹飪，如今有關巴東菜色調味品，市面品牌很多。巴東菜調味品不外是用在 Rendang、Kari、Gulai Kambing、



Opor · Gulai Korma · Sate Padang · Soto Padang · Sop Padang。巴東名菜是Ayam Cabai Hijau · Ayam Gulai · Gulai Kikil · Dendeng Balado · Kepala Ikan等。巴東美食以“火辣、口重”的特色。熱情善良的巴東人對於烹調中辣椒的使用從不



吝嗇。不論是牛肉、雞肉或是各種海魚，紅紅的辣椒或辣椒醬一定是少不了的。因此，巴東人的飲食特點概括起來不外乎四個字：“無辣不歡”。

巴東菜不僅以辣聞名，更以其上菜迅速而深受歡迎。走進典型的巴東菜館，人

剛剛坐下，服務員就會像一陣風一樣把盛滿各種熟食的盤子擺到你面前，五顏六色炸、燉、烤、滷的各式菜餚通通端上桌，起碼十多盤的道地餐食一次呈現，足夠讓你眼花繚亂、無所適從。這個時候，如果你還在等餐具，那就錯了，巴東菜的正宗吃法就是手抓。瞅準自己喜愛的菜肴，下手即可。而食客不用擔心全部付帳，因為服務員最後只根據空盤子的數量算錢，依照吃的數量計價，另外吃巴東菜就要學當地人一樣用手抓才有味道，難得的體驗建議可以入境隨俗，如果不習慣當然也可以改用刀叉，巴東菜美名傳印尼。

丘尚堯先生辭世

楷模宛在 駕返蓬萊

印尼歸僑協會全體會員 敬輓

丘尚堯先生千古

千古長存 名垂青史

椰加達中山中學在台校友會 敬輓

丘尚堯先生逝世

留芳千古，浩氣長存

茂物中華學校在台校友會 敬輓