

西蘇門答臘省的

首府 巴東

張忠春

巴東 (Padang) 是西蘇門答臘省的首府，它也代表了蘇門答臘典型文化，隨處點綴著米南加保族 (Minangkabau) 水牛角建築的城市。



「Minangkabau」是「Minang (Menang=勝利)」和「Kabau (Kerbau=水牛)」兩個字的結合。據傳說：這名字來自 Minang 族群和鄰近王子之間的領土

爭端，為了避免戰爭，Minang 族群建議舉行一場鬥牛，此建議被王子接受，雙方就決定了鬥牛的時間和地點。王子選出一頭強壯又好戰的公牛，Minang 族群推出一頭饑餓又剛出生不久的牛寶寶，把小牛角磨成像兩把尖銳的刺刀。一看到成年水牛穿過田野，牛寶寶即刻就往前成年水牛跑去，大水牛認為小水牛不是威脅，應該不是今天的對手，不當一回

事，只顧吃草，並環顧四週，饑餓的小水牛靠近大水牛之後就往大公牛的肚子部位去尋找乳房想吃奶，它鋒利的犄角無意中刺穿大水牛的肚皮，公牛大量流血而亡，Minang 族群贏得了比賽。

巴東菜美名傳印尼，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。巴東菜和中國四川菜一樣，巴東美食也有「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。而且由於當地潮濕悶熱的氣候特點，普通食物不太能放得住，所以一般食物多



為油炸的熟食，這樣多放幾天也不會壞。因此，巴東人的飲食特點概括起來不外乎八個：「無辣不歡，尤喜油炸」。

巴東菜不僅以辣聞名，更以其上菜迅速而深受歡迎。走進典型的巴東餐館，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，巴東羊肉、巴東牛肉、炸魚、炸雞、魚頭、豆腐、雞蛋等等，幾乎全是

辣紅，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賬，因為服務員最後只根據空盤子的數量算錢。

馬車 (Dogs) 曾一度是當地人非常重要的代步工具，打扮得花枝招展的馬車載著乘客慢慢悠悠地穿梭於市井，但是一種外表更加花哨的微型巴士「安靠 (Angkot)」已經取而代之，隨叫隨停，票價適中，頗受當地人歡迎。值得一提的是，雖然這種便捷、靈活的交通工具在印尼各地隨處可見，但巴東的「安靠」有其獨有的特點。巴東人熱愛音樂，在每一輛車裏，司機幾乎都安裝了很棒的音響，隨時播放著印尼當下最流行的歌曲或勁爆的舞曲，乘客坐在裏面就像是在感受一場現場演出的音樂會或者在舞廳蹦迪的感覺。司機一邊聽著歌，手指一邊在方向盤上打拍子，但速度卻不曾慢下來。坐一坐這樣的交通工具飛馳在市鎮鄉野，不失為一種最為正宗和刺激的文化體驗。

