

粽葉飄香 歡度佳節

南 客



西爪哇地區同僑於端午節在協會舉辦聯誼餐會，出席極為踴躍，大家共聚一堂話語不斷，邊吃邊喝其樂融融歡度佳節。當初這餐會活動前身原本是，茂物中華中小學校友的餐

會，目的是一見見同學老友、聊聊親朋近況、品嚐家鄉風味美食、唱唱跳跳歡樂一番」為主題。沒想到居然獲得大家熱烈回應，連許多其他地區好友也不吝光臨，於是有人建議何不擴大範圍，讓有意者也能一起分享歡樂。終於在民國九十七年才有西爪哇聯誼會的誕生。不過由於歸僑已成立全國性，正式登記立案的「印尼歸僑協會」。所以類似地區性質的聯誼社團，不可否認其組織結構極為鬆散，許多活動都屬於臨時或隨興而為，既無規章條約，更乏實際負責人，有需要時僅憑一股熱情出來服務大眾，增進彼

此情感而已，至於活動內容品質優劣與否則不敢奢求計較，盡力而為就是。

據筆者所知，目前仍不定期舉辦聯誼活動的社團約有：巨港、錫江、中山中學、蘇東中學等。令人不解的像雅加達、棉蘭、泗水等大城市，留台人數眾多，卻很少見到有整體活動，一般均以私人集會方式居多。誠懇盼望以後能多舉辦各項活動，大家不分彼此一律歡迎參加，有位大老說：「相聚就算有緣，留台人多已垂垂老矣，能多見一次就賺一次」。這話雖令人傷感卻也是實情，讓我們「努力復加餐」好好珍惜把握吧！

好，對我們這些老僑而言，除變換口味外，或許還可藉此活動去找尋一些舊日回憶。

說起包粽子真是歷史久遠，早在戰國時便出現，發展至今品種繁多五花八門，內容包羅萬象各具特色，印尼各地區華人亦有各種不同口味的粽子。西爪飯粽是採用普通白米製作，內餡多用雞、牛肉，豬肉則以精瘦為主，搗碎成肉末狀，加添甜醬油及胡椒等香料炒熟即可，少用蝦米、香菇等佐料。其特色是清淡不油膩、爽口不黏牙，且容易消化，不愧是老少咸宜的美食。

在以往餐會中，印尼菜餚當然是主角，但吃久難免會生厭，於是想到何妨乘端午佳節，來包平日極少吃到的西爪地區飯粽，換換口味也不錯。何況在台灣市場上沒有銷售，想吃還得自己動手，或有機會回印尼去解饞才行。但說到包粽子卻學問大，非一般家庭主婦能輕易處理，若手藝不精會弄巧成拙，吃起來真會像台灣的滷肉飯似的。今天在同僑家庭中，肯定還有人在端午節時刻包飯粽應景，可惜在台生長的第二代未必會捧場賞識。年輕人挑嘴的確很難討

感謝主持這次會餐美食製作暨志工群，他們費心盡力，熱心付出的精神令人敬佩；如張堯香夫人對烹調印尼佳餚極其專業，負責包飯粽和鹼粽、李桂文同學拿手傑作是雞糯米飯糰，他是專程回印尼拜師學來的、美味可口的加多加多和亞森湯是呂娥英、呂靜英姊妹製作。另外許多文書庶務工作及善後處理，都是協會鍾森祥秘書長暨張頌強秘書、盧申文辦事員以及志工：黃新燕，沈惠英、徐娉映、張淑芬、陳其新、何副理事長國鈞等協助幫忙，圓滿達成任務。