



印尼巨港的Pempek

Pempek或Mpek-Mpek是原自印尼蘇南巨港之美味，它不可少的配料是由紅糖、辣椒、醋、蒜泥、鹽和水混合而成的Cuko。

據說，自從有華人居住巨港時就有了Pempek。在1617年間，有一位華裔阿伯（Ape）居住在Musih河附近，他每天都看到當地漁民捕撈到很多魚，他們吃魚的方法，把整條魚不是煮就是烤。老伯伯就試用他種方法烹飪，他把魚肉剝碎成魚漿後加上木薯粉、一點鹽和數種香料，攪拌之後，捏成像台灣的甜不辣或像小雞捲般的魚板，騎著破舊腳踏車將蒸或水煮熟或煎後的成品帶到各村莊去逗售，一路喊著「魚板…魚板…好吃的魚板」。當時，市面上也有類似的食品，但沒有比阿伯賣的魚板好吃。因人人們都叫這老人為Pek-Apek（阿柏伯），所以村民將阿柏伯賣的魚板稱之為Mpek-Mpek或簡稱Pempek。

Pempek有很多種：Pempek Kapal Selam「潛水艇Pempek」：樣子像二次大戰時的潛水艇，是一整個雞蛋包在一層魚漿內，然後蒸或炸熟。Pempek Telur Kecil（Pempek Lenggang）：是小型的潛水艇Pempek，因不包一整個蛋。Pempek Lenjer：長形像香腸。Pempek Pistel：形狀類似Pempek Telur Kecil但內包切碎的生木瓜。Pempek Kulit：魚肉加魚皮漿揉成的魚麵糰，魚味較濃，顏色較深。Pempek Adaan：乒乓球狀的實心Pempek，沒內餡。Pempek Tahu：用魚漿做為餡的釀豆腐。Pempek Model：魚漿麵糰內包豆腐。Pempek Keriting：魚漿麵糰的麵粉量較多所以較硬，揉好壓平、切成像麵條一樣的細長條狀，將魚麵條弄成鳥巢狀小球，油炸。此類魚漿麵糰弄成直徑約6公分，長約25-30公分的長條形狀，放於蒸籠裡蒸熟，涼了切片（約3公分厚）、曬乾，就成魚餅（Kemplang；Krupuk Ikan）。Kemplang Bakar才好吃，烤時，左手持著夾子夾著魚餅，右手拿著長形金屬薄片軟排子（竹片也可以），邊烤邊排著，魚餅才會膨脹開來。



PEMPEK的材料和做法（四人份）：

材料：①250公克馬鮫魚（鯖魚，青魚，青花魚）肉攪碎 ②1茶匙冰水 ③80公克木薯粉（Sagu）或樹薯粉（Tapioca） ④20公克麵粉 ⑤1茶匙食鹽。

做法：①將魚漿加上冰水和鹽攪拌。②攪拌好的魚漿糰邊揉邊加上薯粉和麵粉。③揉到不沾手之後就可將魚漿麵糰捏造成你想要的形狀，長形或圓行，蒸或水煮熟或油炸熟後就可上桌。（如果想要吃炸的，先煮後炸比較不費時）

附註：將以上材料加上磨碎紅蔥和椰奶，攪拌後，捏成直徑約2公分長約10公分的條狀形，用香蕉包起來，兩端插上竹籤固定，在炭火上烤熟就成了Otak-Otak。



※ Pempek或Otak-Otak一定要沾Cuko吃（巨港人把Cuka（醋）稱為Cuko）：約一飯碗的水加醋（或水煮酸羅望子Asam Jawa），煮沸後放進一塊椰子糖/紅糖，糖融化後過濾，然後加上大蒜泥、切碎辣椒和少許鹽（以上材料的分量隨你喜歡），小火再煮兩三分鐘就可備用。