

黑果焖鸡



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

六百年前，郑和下西洋的船队中有些船员滞留在马六甲，也有些为了做生意，漂到马来群岛定居。种子落地要生根，男性华人与当地妇女组成了家庭，他们的后裔就被统称为 Peranakan（马来语中特指在本地出生的人），男孩子叫“峇峇”，女孩子叫“娘惹”。娘惹深受中华传统文化的影响，娴淑温雅，相夫教子，洗衣做菜是她们的日常操劳。

在中国文化与本土文化的交流融合过程中，中国南方菜系和马来菜系杂交而成了娘惹美食，然后从马六甲出发，流播到吉隆坡、檳城、新加坡、雅加达和曼谷。

娘惹菜有着热带美食的基本特征，味型多为甜酸、辛香、微辣等。酱料仿佛是大烹小煮的点化神器，厨师炒制酱料时会用到小葱头、南姜、姜花、辣椒、薄荷叶、香茅、叻沙叶、班兰叶、肉桂、蜡烛果等十种以上香料，由此构建丰富的味觉层次。热带气候，食物保存不易，人们胃纳也差，唯有重口味才能拯救疲累的身心。

前不久去新加坡参加一个论坛，当地朋友请我去登布西山一家餐厅品尝娘惹美食。这个小山坡在二战后是英国远东陆军总部及新加坡中央人力局，现已转型为集殖民风格建筑、餐饮、户外运动于一体的时尚休闲生活区。大坡顶、铁皮瓦的兵营建筑还完好保留着，在椰子树和棕榈树的掩映下别有一番情调。

小金杯是娘惹美食中的小吃或前菜，烘烤而成的锥形小杯子就像冰淇淋托子，塞满了切碎的蔬菜和小海鲜，搭配咸鲜酱料，再以一只剥壳海虾点缀其上。这只虾其实可用虾酱稍加腌制，否则淡而无味。这家店的虾膏炸鸡翅由乡村小吃演变而来，用玉米粉挂糊，炸后外脆里嫩，香气扑鼻。

给我印象最深的一道菜是黑果焖鸡，这也是朋友招待大陆客人时的大招。这道菜的核心食材是鸡和黑果。黑果来自印尼，形状略扁，比桃仁大一倍。生的黑果含有氰化物，

所以要浸泡一周左右，还要每天换水，最后敲开果壳，取出果仁，捣烂后混合猪肉末、虾末进行调味，再重新填回黑果的硬壳内。锅内加足量的黄姜、虾酱、罗望子酱及椰浆等，与鸡块一起焖煮到位。也许是酱料与苦果在高温条件下产生了某种化

学反应，这道费时费工的传统美馐上桌后，以我的审美而言，颜值难以恭维，但我相信它存在的合理性。根据朋友提示，我将果壳内的果仁泥挖出来，与鸡块和米饭拌来吃，软糯细腻，苦味明显，好在有鸡肉的帮衬，不至于梗在咽喉，食后还有一丝回甘。

上海人在夏天讲究吃苦瓜，比如凉拌苦瓜、苦瓜炒蛋、苦瓜炒虾、苦瓜酿肉、苦瓜排骨汤等，相信植物的苦味有助于清热解毒、健脾开暖。那么新马人吃苦果焖鸡，也有类似的诉求吧。**民**

唯有重口味才能拯救疲累的身心。