

寻找不達大

有那么一种树，叫「不達大」，即海桑，是沼泽地生长茂盛的树木，与红树林为伍。风尘仆仆的赶在回乡的路上，我要去寻找一株伴我度过童年时光的树。

雨林食神的饮食笔记，
波哥在小镇木胶的童年回忆，
诗人行于婆罗洲的半生足迹！

藍波
著



婆罗洲系列 03

寻找不达大

蓝波 著

大将出版社

大将出版品第313种

婆罗洲系列 03

寻找不达大

作 者：蓝 波
校 对：田 思、黄宇琛

社 长：傅承得
发 行 人：傅兴汉
法律顾问：吴汉强律师、王瑞隆律师
副总编辑：刘艺婉
助理编辑：郑美玉

出 版：大将出版社（马来西亚）
发 行：大将出版社（马来西亚）

MENTOR PUBLISHING SDN BHD (473710-T)

21-A, Jalan SG 8/7, Taman Sri Gombak,
68100 Batu Caves, Selangor D. E., Malaysia.

Tel: 03-61883266 Fax: 03-61885266

E-mail: mentorp@streamyx.com

Blog: blog.yam.com/dajiang

印 刷：佳印贸易公司 PERNIAGAAN YAKIN
16 & 33, Jalan Mewah 3/5, Pandan Mewah,
68000 Ampang, Selangor D. E., Malaysia.

第1版第1刷：2008年11月30日

定 价：RM 22.00

著作权所有·侵害必究

图书分类：

Perpustakaan Negara Malaysia Cataloguing-in-Publication Data

蓝波, 1946-

[Xun zhao bu da da]

寻找不达大 / 蓝波著

(婆罗洲系列; 03)

ISBN 978-983-3941-39-1

1. Chinese prose literature--Malaysia. 2. Malaysian prose
literature (Chinese). 3. Chinese literature--Miscellanea.

I. Title. II. Series.

895.1852

本书如有缺页、破坏、装订错误，请寄回本公司调换。

乡情撩起的味蕾

◎ 田思

星期日早晨，蓝波穿着及膝短裤和印着猎人头图案的T恤，脚底趿着拖鞋，慢条斯理地从那挂着许多热带悬垂植物的车房出来，开着他的“灵鹿”小车，沿途欣赏风景，四十五分钟后便到了离古晋十七英里的新生村小镇。那里的巴刹有许多山珍野味和各种森林产品。蓝波总是知道哪个摊位可以买到新鲜又便宜的野菜或山猪肉，以及各种做菜的作料。选购完毕他又顺便到邻近的咖啡店买了几块钱的三角菜粿，然后施施然地驾着“灵鹿”回家。

那边厢，由吉隆坡大将出版社派来为蓝波的新书《砂拉越雨林食谱》拍摄图片的摄影家蔡立豪与副总编刘艺婉已恭候多时了。他们一早被石问亭载去吃古晋的哥罗面和叻沙，大快朵颐，想不到还有机会品尝蓝波带回的客家三角菜粿，大叹此行不虚也。

整个下午，蓝波的妹妹与外甥们都在客厅看电视，两位吉隆坡来的客人在整理摄影器材以及各种富有婆罗洲特色的小摆设，如藤篮、木雕、锡盘等。而蓝波一个人却在厨房大显身手，或炒或煮，或炖或焖，两三个钟头内就调制出七八道“雨林佳肴”，什么野蕨炒蒜米、烤茄子、山猪肉醃峇拉煎、咖喱鱼头、豆豉泥鳅、野山茄汤……真是

色香味俱全，令人垂涎三尺。石问亭与沈庆旺帮忙把菜肴摆好在光线充足的前院小桌上，艺婉不断用小簿子记录着食材和每道菜肴的烹调程序，立豪则对着摄影镜头咔嚓连声，寻找着最好的角度。几个钟头就这么过去了。

晚餐时又来了几位文友的家眷，大家围坐一桌，成了蓝波《砂拉越雨林食谱》付梓前的第一批鉴赏家。

蓝波在筹备那本《砂拉越雨林食谱》之前，我们早已戏称他为“雨林食神”，除了因为每次聚会谈文学时，蓝波总顺手做一两道小菜给我们下酒之外，还由于去年底沈庆旺的《蜕变的山林》于吉隆坡ikopi咖啡消闲馆举行推展礼时，蓝波越洋表演厨艺，把带去的各种山林食材，在ikopi的小厨房内“现炒现卖”地弄出好几味美食，让一百多位出席新书推展礼的文友都吃得很开心。文艺版编辑黄俊麟还差点把整撮巴里奥山盐一口吞下，连忙灌了几杯Tuak米酒解咸。而蓝波还在现场接受《星洲日报》记者林悦的访问，介绍各种雨林佳肴的制作过程并拍下有关食材的照片。事后这篇报导在副刊版图文并茂地刊载，连新加坡《联合早报》也彩色精印了这篇报导。蓝波“雨林食神”的雅号从此不胫而走。

其实，“食神”只在我们有好东西吃的时候才叫着玩玩的，平时我们都叫他“波哥”。这位波哥的一生可以用一段文字来概述：

他出生于木胶省木胶河口的小镇木胶，幼年家贫，母亲替人洗衣帮补家用。木胶小镇的自然景物与风土人情给蓝波的童年留下许多美好的回忆，也给这册《寻找不達大》增添了丰富的写作素材。蓝波求学时期成绩不俗，但中学

阶段是在私立英校以半工半读的方式来完成的，他很感念曾提携他的恩师。毕业后蓝波就当上了公务员，数度转徙各地。他曾在蜥蜴镇（Biawak）学人“捞金沙”，似乎也没发财；又到林梦的顺叻“守边境”，开始爬格子的玩意；也曾到老越港口当过“一个人的检查站”的站长，闲极无聊开始钓蜉蝣，亦曾在汶莱湾垂钓，自得其乐；或在美里长桥看落日，浑然忘我。最后调到诗巫海关部，住在甘榜南甲的公务员宿舍。适逢一班文友筹组诗巫中华文艺社，蓝波欣然参与其盛。从会员、秘书到主席，他都曾当过。他的宿舍取名“风铃阁”，蓝波常以自制的“薄饼”招待到访的文友，包括一些来自西马的教师，彼此谈文论艺，其乐无穷。更难得的是，他以宿舍狭窄的地板为桌，经常剪剪贴贴，在那里编出了两三百期的〈文苑〉副刊和好几本“拉让盆地丛书”，维持了拉让江畔近十载的热闹文事。蓝波默默耕耘的精神，很受朋友们的敬重。而他丰富的人生阅历，也使他取之不竭的写作题材，不管是写写专栏或参加文艺创作比赛，都能得心应手。

从驻守林梦的岁月开始从事写作，蓝波那支笔从来没有停过。在编文艺副刊的那段日子，有时为了补版，他写得更勤。参加创作比赛也屡有斩获，最近一次得奖是“第二届马鸣菩萨文学奖”的小说奖，我们很为他高兴。

蓝波退休以后，经常云游四方。每当远游回来，都会和老朋友欢聚，谈谈旅途见闻与分享一些近作。大多时候是我和沈庆旺、石问亭等谈得口沫横飞，而他只偶尔插上一两句，这就是波哥的风格。当我们一千人兴起提倡“书写婆罗洲”的概念时，蓝波积极响应，他充满乡土味的作品

成了最好的示范。

蓝波除了在1992年出版诗集《变蝶》之外，多年来仍未有其他集子面市。现在挟“雨林食神”的美名，一口气连出两本散发美食与原乡风味的杰作，一本是《砂拉越雨林食谱》，另一本就是《寻找不達大》了。蓝波那支朴实而矫健的文笔，将带给我们无比的心灵享受，也让我们对“犀鸟之乡”砂拉越的风土人情有更深刻的认识，就像我们品尝他用道地的本地食材，亲手泡制出来的风味小食一样。至于您的味蕾能得到何种程度的满足，就有劳读者诸君深入蓝波的文字世界，亲身体会一番了。

2008年10月22日

自序

友人阿德终于实现了他多年来的梦想，开了间小餐馆——伞下咖啡座（Payung Cafe）。

过去我们每次结伴旅游他国，喜欢串街走巷，融入当地民众，在街边摊子，品尝当地美味小吃，返回后，依样如法料理，煮出相同的菜肴。

我们也时常调侃自己，有朝一日开了餐馆，必定摒弃塑胶餐具，要用简朴而不失美观的瓷器餐皿，盛着原汁原味不加味精的菜肴，让顾客吃得高尚与健康！Eat with class是我们的口头禅。而今，他收藏了多年的美丽独特的碗碟，也都派上用场。

而我下岗前工作三十多年，在外地服务独居三分二的时间，自己下厨填饱肚子外，也不断研究改进每一道菜，从而提升自己对美食的要求。

对于本地土长的食材、作料的配搭和料理，一道道的菜肴，都在阿德发廊的厨房不断试味、提升，最后上桌，满足了自己的味蕾，再定下食谱而有了第一辑“雨林沙拉”的腹稿。

至于故乡，孕育我童年的旧木胶，已在两次大火中毁容，淬成灰烬。新市镇以高姿态升格为省份，纵有蓬勃的迹象，也带来诸多社会问题，失去了当年的纯朴；对我而言已是一个陌生的环境，无法适应。消逝了的许多景观无

可供我回忆，我只有从记忆的存档中，一一载下童年的经历与情事，辑成第二辑“木胶情愫”，是我对故乡的怀念，而“不達大”（pedada）这原产树果，是我童年的情意结。

这两辑构成了《寻找不達大》的主要内容，第三辑“垂钓汶莱湾”的篇章，有些是第二辑的延续，其他则为配合“书写婆罗洲”的理念而收集的作品，亦是我走过生活的心路历程的点滴。

这本集子得以付梓，要感谢田思的积极推动。

感谢傅老承得，一场戏言与承诺，促成《砂拉越雨林食谱》的定稿撰写。

感谢大将出版社副总编辑刘艺婉小姐。

感谢拉让江畔“中华文艺社”一班朋友，感谢黄国宝、沈庆旺和石问亭。

感谢新加坡书法家杨昌泰老友，为这本集子题字。

感谢两位友人：叶木水与陈忠信（Jeffry Ting）的支持。

2008年7月12日

目 录

- 3 序：乡情撩起的味蕾 ◎田思
7 自序
- 第一辑 雨林沙拉**
- 12 木薯嫩叶滴得
14 酸辣野茄汤
16 罗望子芋糜
18 用竹筒煮邦梭
20 黑豆豉焖泥鳅
22 两道咖喱一样煮
24 雨林的“黑珍珠”
26 炒一碟榴莲花
28 自腌榴连炖补鸭
30 野味十足蝙蝠肉
32 蕨类两道菜
34 雨林沙拉
36 长屋里的野宴
38 包菜泡菜
40 硬鱼软鱼
42 泥怒
44 Umai·鱼生
- 第二辑 木胶情愫**
- 48 鱼是故乡鲜
50 硕莪，鱼虾之乡
52 阿嬷的半煎煮
54 四色纸牌
56 爽坐单程车
58 套土虾
60 钓蜆蜆
62 蜆蜆外章
66 蝉声灼热的夜
71 先声戏院
75 鱼米乡的牛场
77 自购第一本书
79 那年的圣诞礼物
81 红包硬币两角
83 寻找一棵不达大
88 沙滩的童话
90 面对南海述说沙滩的童年

95	粼粼潮上的水镖
98	寻找一座坟
102	坟场的那口井
105	失落一片胶林
108	硕莪棕榈巴佬树
110	硕莪粒
112	踏粉
114	萋萋咸草
116	竹篱笆
118	我爱野牡丹
120	安公叫
122	阿猴
124	疯子阿俊
126	菜园阿伯
130	感恩的人
132	丛林沐雨
134	阿逸之死

第三辑 垂钓汶莱湾

144	祭港
146	砖塔
148	坟场中的井
150	三脚狗
154	垂钓汶莱湾
158	涨潮那一夜
161	蜥蜴镇侧记
164	恫吓果树
166	蛊话连篇
169	野鸽子的黄昏
172	漠视是一种伤
174	己欲立而立人
176	那一夜
180	1961
182	梦境幻真
184	一尊月色的心情
186	鱼饭
188	伤心舞蹈
190	缘花邂逅
192	近观布袋莲
194	雨林的守护者
196	八角音乐亭

第一辑

雨林沙拉

木薯嫩叶滴得

就当我是森林之子，住在大河上游边，紧靠一大片雨林的一座长屋，三十几户人家，同在一屋檐下，日出而作，日落而息，依林吃林（森林中有山猪、鹿、果子狸等走兽），傍河吃河（河中有数不尽的淡水鱼虾），生活一般。

妇女们勤劳的在屋旁林边种植木薯、番薯、树籽菜、空心菜等等，还在半山区种了旱稻，自给自足。

伊睨（嬷嬷）说想吃“滴得”（titek），我到木薯地去采摘新鲜的嫩叶，也在番薯畦里挖了两粒黄肉番薯；这两样都是煮滴得的主食材。当然，用本地自种的树籽菜，同样也可以煮出好吃的滴得，可是树籽菜含铁质成分很高，老人家血压高，不宜多吃。

老一辈的人有这么一说：倒置种出来的木薯，它的叶和薯，吃了会头昏。我还未曾见过倒种的木薯。一般上，木薯插枝就可以生长了，即使倒了的枝干，它也能顺其自然生态茁长。

番薯洗净蒸熟后，剥皮切成小片，待用。嫩薯叶洗净去梗，然后放在筐内用手搓碎，加少许盐可以使它脆些，用热锅快炒，起碟待用。

一小片虾膏（峇拉煎），用火烤香，与三粒小红葱、两条红辣椒、二十克虾米，一起捣烂。

用一粒椰子，刨了，榨取一杯浓椰浆和一杯较稀的椰浆水，备用。

将捣烂的虾米、虾膏、红葱、辣椒下锅爆香，先加入稀薄椰浆，煮沸后，放入搓碎的木薯叶和番薯。

上碟前，倒入浓稠椰浆，熟后就可食用。

煮这道菜，不必再多放盐、糖或调味料，虾膏和虾米已有咸味，番薯的作用是它的甜味，椰浆也能被提出香甜质，是一道很开胃的菜肴。

这道菜不用椰浆也可以，不过味道是单调了些，加了椰浆，却有另一番美味。

暮色里，大光灯照亮了整座长屋竹廊，家家户户都席地坐在藤席上，吃着晚餐，滴得的菜香味弥漫了整座长屋。伊睨乐得眯了眼，吃了两碟香米饭！

酸辣野茄汤

在长屋周围的种植地，常见一种野生的黄茄生长着。这类茄子并非是原有的农作物，极可能是鸟类在深山荒野外吃了果子，排泄的粪便中占了种子，落地后再发芽滋长，原住民发现它可食用，往后就成为桌上菜了。

这种野生的茄子，枝叶与普遍茄子没两样，果子是圆形如苹果，呈青绿色，成熟时转黄，有人称它是黄茄。由于伊班人多食用它，森林农作物市场摊上，也多由伊班妇女售卖，所以也俗称拉仔茄。

拉仔茄熟透时，呈现亮丽的黄色，肉实多籽，容易栽种，且不怕虫害；味酸，所以料理时，往往要用海鲜做配料，才能煮出其特有的味道。这以往只属于山居原住民的菜肴，如今成了城里人喜爱的酸辣汤的最佳用料。

夜间在河中布下几个鱼笼，早上收笼时捕获了许多淡水河虾。在园子里摘两粒拉仔茄，就可以煮一道酸辣河虾野茄汤。

把茄子洗净切成薄薄的新月形，这样比较容易煮熟，不必去皮；煮熟后，果皮自行脱落，也不必去籽，这些会沉淀在汤底。

其他配料是：辣椒、红葱、蒜头、大葱、香茅、虾膏、虾米和咖喱粉，分量看口味而定。

将这些配料混在一起舂烂，备用。

两粒番茄切成粒状，其作用是增加酸味和汤的甜味。

淡水虾去壳、去头，挑掉屎肠，留下尾部。

起锅把油烧热了，放下春烂的配料，用中火炒至溢出香味，放入切好的拉仔茄，撒少许幼盐，加水。

拉仔茄煮得熟透时，其果肉是晶莹剔透的。这时加入番茄，然后加入虾，汤滚后，熄火，上桌。

煮这道菜时，拉仔茄的酸甜气味飘满整个空间，令人胃口大开。

罗望子芋糜

低洼的泥沼地，是一些水草科植物最喜欢衍生的地方，而一些野芋也在这样的地质长得茂盛。

野芋中，有的含有剧毒，其汁液令皮肤敏感的人发痒，毒汁令心脏跳动加速。吃错有毒的野芋使人呕吐、眩晕，重者死亡。

有一种叫野香芋的，其芋薯其实只是根的部分，不能食用，反而茎部是煮芋糜的食材。要辨认这种可食用的野芋，是认定其叶子的叶脉中心有一红点。

在1940、50年代，野芋是养猪的饲料。猪农到各处生满野芋的泥沼地，收割大量的野芋，加上农场池塘里的浮萍，一起煮得稀烂，喂得猪只肥肥胖胖，吃起来也健康，没有长肉剂。

东南亚周遭国家的原住民，他们的饮食习惯都少不了酸辣这两样口味。泰国的酸辣汤“冬央”很辛辣，闻名世界；菲律宾人民用香蕉花的嫩蕾，在土锅里煮成的酸辣汤，更有另一番口感。

而酸辣汤中的酸味，除了少数人用柠檬汁外，原汁原味非罗望子莫属。罗望子是一种酸果子，经过加工后就是俗称的“爪哇亚三膏”了！

割回来的野香芋茎，取其根茎部一尺左右的长度，叶的部分不好吃。把芋茎切成小长块，抽掉其丝状的外皮，浸