

## 金寶亞參叻沙

2008-12-28 11:24



[+ enlarge](#)

常聽到有人斬釘截鐵的說：一離開檳城，就沒有好吃的亞參叻沙！

幸好檳城人不會“聰明”到將亞參叻沙申請為文化遺產，然後製定一套“金牌”食譜，凡要掛上檳城亞參叻沙招牌者，都須符合“規定”！

其實，食物的精彩就在於多元，若一口認定亞三叻沙就是這風味的同時，也斷然關上味覺之門，拒絕了亞參叻沙還有其他風味的可能。就像**金寶**這家粉檔，除亞參叻沙外，也賣排骨腸粉麵，加上**金寶**人習慣在粉食中放入釀料及炸丸，所以一碗簡單的亞參叻沙便自然的演變為許多加料版本，最豪華的當然就是排骨腸亞參叻沙再加（釀）腐皮了。

初嚐時覺得組合有點怪，但味道卻出奇的好，清爽甜酸恰恰對味的Assam魚湯，配上入味的排骨豬腸，再來些酥脆卻不油膩的炸釀腐皮，加上亞參叻沙基本的黃瓜洋蔥絲和那畫龍點睛之效的薄荷葉，讓味覺、口感、視覺都經歷了一場全新挑戰。再嚐則終於品出其強烈的地方色彩，已無需冠上檳城，顯然可以**金寶**自居！

這檔位於**金寶**36檔小販中心裡的金耀亞參叻沙，擁有30多年歷史，老板言行舉止斯文非常，心地善良得教人留下深刻印象。

亞參叻沙是檳城馬來人的傳統粉食，這毋庸置疑，我們現在吃到的是早年娘惹的改良版，除魚肉多一點外，也加入華人特色的蝦膏。在全馬，甚至東南亞許多國家，都不難找到Laksa這民間小食，而且每個地方都有不同的料理手法與素材特色，亞參叻沙只是其中一種，故鄉在北馬檳城一帶吧了。

對南洋歷史及其飲食文化有所涉獵的朋友，或有聽聞Laksa一辭源自古印度梵文Laksha，意思就是“千計無數”。綜觀東南亞一帶曾在一千幾百年前深受古印度文化影響的地區，像印尼的峇厘島、泰國南部的克拉地峽一帶、緬甸、北馬數州、柔佛，甚至東海岸的吉蘭丹登嘉樓，在該地飲食文化的語彙詞藻中，都留有Laksa一詞及其衍身而出的名稱，像Laksam等，都隱隱約約情牽這遠久歷史的餘韻。

然而，經過一番考證後，我卻發現在印度飲食裡倒是沒有叻沙一詞，甚至連類似的食物組合都不曾有過。梵文 **Laksha** 意即千計無數，用到飲食上，直接的聯想就是多種食材匯聚一起的統稱，所以無論是以亞參調味的北馬叻沙，還是放入椰奶的咖哩叻沙版本，從多元食材的角度去看湯粉與 **Ulam**（生菜配料）之間精彩的交織融合，皆符合 **Laksha** 的字面意含。

值得玩味的是，如果將叻沙一詞重新擺進歷史洪流，到底古印度文化曾經以何種形式影響了這地區的民俗風土，然後擦出味覺火花呢？千百年後的今天，這彷彿都化成“千計無數”的問號，如同一則零散的叻沙傳奇，拉闊了我們對歷史的想像空間與尋味樂趣。

星洲日報 / 安樂茶飯．林金城．28/12/2008