

The Spread of Chaoshan Food Culture in Pontianak 潮汕饮食文化在坤甸的传播

| Paula Aretha* |

*Department of Chinese
Language and Literature,
Fudan University, Shanghai,
China*

**1265771180@qq.com*

ABSTRACT

"Food is the first necessity of the people" illustrates the importance of diet in people's lives. Food is closely related to everyone's life. Food is closely related to everyone's life, it affects the survival of each ethnic group and forms the cultural essence of that ethnic group. "Chaoshan cuisine is the best in the world", the unique taste makes Chaoshan cuisine famous all over the world, and enjoys the honor of "the hometown of Chaoshan cuisine". When hipsters go overseas to make a living, they still maintain their original food customs and hobbies. Pontianak City, West Kalimantan, Indonesia, is one of the cities where Chaoshan people immigrate and live more, and it still retains a strong Chaoshan culture, and we can still find a lot of Chaoshan cuisine in Pontianak's Chinatown, and Chaoshan cuisine accounts for most of Pontianak's food culture. With the mountains and the sea in the backdrop of the mountains, and the longest river in Indonesia, Sungai Kapuas, running through the city, Pontianak has a pleasant climate, beautiful scenery and abundant products. Due to its unique wealth, the delicacies of the mountains and seas – a wide variety of seafood and other ingredients – provide a rich resource for people to cook delicious meals. Most of the Chinese in Pontianak are descendants of the Teochew people, so a food culture based on Teochew flavors has been formed - "Pontianak cuisine" that is derived from Teochew cuisine but is more distinctive than Teochew cuisine. But will all these Haitian food cultures change? This article will analyze and compare the methods mainly used in this study, followed by interviews and discussions with relevant people.

KEYWORDS

Chaoshan; Teochew Cuisine; Food Culture; Chinatown; Pontianak

引言

中华文化博大精深，悠久的历史、灿烂的文化，源远流长。琴棋书画，诗酒花茶都是中华文化的血脉，当然“饮食”也是中华文化中最为重要的一部分。饮食文化是

人类最原始的文化，它伴随着人类产生而发生，随着人类的进步而发展。“民以食为天”，说明了饮食在人们生活的重要性。饮食与每一个人的生活息息相关，它在影响着每个民族生存的同时也形成了该民族的文化精髓。

中国饮食文化源远流长，地方风味菜肴多姿多彩，其中较有名的有“潮汕饮食文化”，菜色独特的潮汕菜被誉为“潮汕佳肴甲天下”，别具一格的味道让潮汕菜在全世界外享有盛名。与此同时，让中国潮汕地区也享有“潮汕菜之乡”的荣誉。据历史记载，潮汕饮食文化最早形成于秦汉时期，发展与唐宋时期，并成熟于明清时期。潮汕自古就有着得天独厚的地理环境以及人文文化。所以潮汕菜便逐渐形成了自己独有的饮食文化。又加之靠海，故此，除了可以种植粮食作物以外，还十分利于捕捞鱼类及海产品，大小品种达上百种。此外，潮汕也是中国著名的侨乡，具有“华侨之乡”的美誉。据历史记载，潮汕人多地少，加上优越的地理位置，所以早在几百年前潮汕人就已经开始漂洋过海，向海外移民寻求发展。潮人到海外谋生时，仍然保持着原先的饮食习俗和爱好，于是潮汕饮食文化就这样被弘扬到国外去了。

本文章将从坤甸潮汕菜肴的饮食文化概况介绍坤甸的潮汕菜肴，然后通过概况在深入介绍坤甸潮汕菜肴的特点及特征，再详细地探讨中国潮汕的几道菜肴与坤甸潮汕菜肴共同与不同之处。

研究方法

身为一名从小在坤甸长大的潮汕华人，笔者认为有必要对潮汕饮食文化在坤甸传播的情况做一个初步的探讨和研究。通过阅读相关的文献材料巩固知识点的基础，分析所搜集到的材料。本次研究主要使用的方法是对比研究，其次是跟相关人士进行采访和探讨。然后对所有收集到的材料进行演绎、归纳、比较、分类。最后使用文献资料·分析、调查材料分析法进行论文的最终撰写。

研究结果及探讨

坤甸潮汕饮食文化的概况

坤甸城市面积较小，旅游胜地也较稀少，但是奇怪的是坤甸市被选入围“精彩印尼 (Wonderful Indonesia)”项目中的重要地方之一。很多人提起坤甸的时候第一时间想到的不是有多美的风景或是有多壮观的旅游胜地，而是坤甸的美食有多好吃。如果在中国有句话说“食在广州”的话，那么在印尼就是“食在坤甸”了。印尼鹰航航空公司 (Garuda Indonesia) 曾在广州举行旅游推介会，打出了“坤甸欢迎你！”“到印尼，吃在坤甸”的宣传口号。可见，坤甸的潮汕饮食文化在坤甸有着举足轻重的位置。

坤甸潮汕饮食文化的特点

潮汕看似简单的饮食文化，却对后来印尼坤甸的饮食文化产生了重要的影响。坤甸背山临海，印尼最长的河流卡江 (Sungai Kapuas) 穿市而过，气候宜人，风景优美且物产富饶。由于得天独厚，这里的山珍海味——种类繁多的海鲜等食材，为人们烹制美味佳肴提供了丰富的资源。坤甸的华人中大部分都是潮汕人的后代，因此形成了以

潮汕风味为主的饮食文化——源自潮汕菜而又比潮汕菜更具特色的“坤甸菜”。如今“坤甸菜”已风行印尼各地，成为风味独特的印尼美味佳肴。

掩面 (Yam mie)、菜贵 (Cai kue)、粿汁 (Kwe Cap)、粿条 (Kwe Tiao)、肉丸 (Bak Ie)、鱼粥 (He Mue) 等各种卤汁菜肴都是带有潮汕风味的坤甸菜肴，这些都是招牌菜，受到印尼本地和华人的欢迎。只有在坤甸才能找到地道带有潮汕风味的菜肴，于是这一点形成了独特的坤甸潮汕风味菜。

根据个人经验，材料查阅以及采访坤甸的潮汕后代（较有名的坤甸潮汕菜管的厨师和一些坤甸潮汕长辈），笔者对坤甸潮汕饮食文化特点做出了以下总结：

制作技术十分精细

潮汕菜的烹调方法多样，常用的有炖、焖、炸、蒸、炒、泡、煎、扣、清、淋、灼、烧等几十种。刀工、配料、配菜、火候的要求都一丝不苟：刀工有数十种运刀技法；配菜讲究性味、色彩、形状、荤素配合；调料种类数以百计，区别不同菜肴下锅；火候有猛、旺、中、慢、小之分，因料而异。食物经过精制而上了档次，味道更完美，粗贱的也变成佳肴。连最为普通的番薯叶也能被制作成美味绝伦的“太极羹”。另外，潮汕菜还十分注重做汤，即使是做汤也显示出潮汕菜的精致，制汤必精，煮汤必拙，这些都无不反映了潮汕菜制作的精细巧妙。

注重饮食与养生的结合

潮汕饮食包含了许多智慧，特别是养生方面，潮汕人民会根据食物的来源以及制作技巧，用不同的方法把食物煮熟。坤甸的潮汕人后代通常也都会考虑食物营养方面的均衡，又会考虑食材自身的特性。印尼属于热带地区天气多为湿热，坤甸又是刚好在印尼赤道上，位置也临近海洋，所以坤甸的天气比印尼其他地方的天气都要更加湿热，湿气太重很容易让人上火于是，他们经常会熬一些绿豆汤或是冬瓜汁来作为解药。他们为此也总结了一套自己独有的食疗养生文化。潮汕菜在配菜上一定要考虑阴阳平衡，而且还要考虑到味道的酸甜苦辣。做汤时经常会选用一些既是食品又能当药品的食材，例如：枸杞、红枣等等。除了在食材上讲究平衡以外，还非常讲巧吃饭的节奏，在酒宴期间绝不会出现暴饮暴食的现象。

注重食材的新鲜度

潮汕的地理位置靠海，自然而然海鲜食材较多，因而潮汕人认为食材一定要原汁原味，特别是要凸显食材本身的鲜味，坤甸的潮汕后代也不例外，他们的海洋文化一直很好的保留到现在。坤甸得天独厚的地理位置，能够给他们提供更多的新鲜食材，使得他们能更好的发挥烹饪的技巧。海鲜是潮汕人的主要食物之一，最出名的是鱼翅，也就是鲨鱼的鳍。菜肴的口味要偏清淡，这样才不会被辅料夺取了食材本身的味道。这里说的“淡”并非淡而无味，而是清中求鲜，淡中取味，这也就是潮汕人所说的清淡。

潮汕煲汤和调味酱汁的文化

潮汕菜对做汤的技巧十分注重,最值得注意的是汤的清淡,这其中有两层意思。第一层是清,清是因为放的配料少;第二层是淡,淡是因为放的油少。汤的味道主要是靠食材的新鲜味道熬出来的。为了满足不同民族的需要,潮汕人特意制作出了很多不同口味的蘸料和酱汁,这是准备新鲜可口潮汕菜的着重点。相同的食物,添加不同的调味品之后就会得到不同的味道。比如,在吃饭的时候他们会加上生抽辣椒,大部分人都会洒上一点这种酱料来作为下饭的辅料。除了生抽辣椒以外,鱼露也是比较受欢迎的酱料之一。腌制的柠檬汁也是潮汕菜的一大特色。在坤甸菜的饮食中,腌制的柠檬汁一般跟炸虾卷一起吃,一般也可以跟炸鸡一起吃,香脆的虾卷搭配上酸香的柠檬汁,让这道佳肴更加美味。

在潮汕风味的坤甸菜当中还有许多种其它的调味酱,调味酱被视为潮汕菜独有的特点,至于该用什么调味酱,取决于所选的食物,就要根据具体的菜肴来定。此外,萝卜干和水淹菜也是很受印尼人欢迎的下饭辅料。

坤甸的潮汕菜

笔者将对在印尼比较受欢迎的坤甸潮汕菜以及较有代表性的菜,做一个详细的介绍。



图 1. 粿条

Source: <https://merahputih.com/post/read/kwe-kia-teng-si-kuah-cokelat-mirip-bakso>

粿条则是福建闽南地区,台湾省,海南省、广东潮汕等闽南语系地区的汉族传统小吃。粿条不同于河粉,其口感比河粉更具弹性。这种小吃是用米粉浆薄层蒸熟惊凉之后,切条备用的小食半成品。潮汕粿条类食品的饮食文化博大而精深,单粿条本身来说就有泡、炒、干吃三大种主要做法,而每一种吃法又可根据搭配不同的食材而衍生出很多不同口味的美食。潮汕对粿条的吃法主用的是鸡、鸭、鹤等家禽肉汤做的汤底,与粿条搭配而食用的配菜则有肉饼、肉丸、猪也、鸡肾、鸡心、鸭血、鱿

鱼，这些根据顾客要求添加，还有青菜、香菜等，这就是当今在潮汕烹饪粿条的基本方式及习惯。

不同于潮汕，在坤甸我们对粿条的吃法有掩粿条、炒果条和汤粿条。搭配粿条的食材跟潮汕也有些不同，掩粿条一般和鱼肉丸、虾仁、螃蟹、虾卷、鱼饼一起吃，同时还会加上鱼露、白醋、香菜和葱花作为调味料；炒果条的搭配材料一般有猪牛肉、丸子、青菜和豆芽，同时也会加上酱油、鱼露作为辅助调味料；汤粿条还分为清汤粿条和卤味汤粿条。清汤粿条的搭配食料跟掩粿条食材差不多，只是还会加点酱油猪肉的汤汁和青菜豆芽，作为汤底一般使用排骨熬出来的汤水。卤味汤粿条的汤底跟清汤粿条汤底是一样的，只是搭配食材有所不同，卤猪肉和内脏、卤鸡蛋是卤味汤粿条主要的搭配食材，再加上卤汁，一碗鲜美的卤味汤粿条就呈现在面前了。由于印尼伊斯兰教教徒为主，他们对猪肉有些反感，于是有些店把猪肉换成鸡肉或者牛肉为搭配食材。

笔者曾在潮汕地区吃过地道的粿条，跟坤甸潮汕粿条相比，笔者还是比较倾向于坤甸潮汕粿条，无论从味道还是搭配食料坤甸潮汕粿条都胜过于潮汕地段的股条。

卤味

卤味是潮汕的标志性味道。潮汕卤味是潮菜最具代表的风味之一，它的精华是多种天然香辛料按比例配搭卤制而成的卤汁。潮汕卤味以鹅为主要材料。潮汕卤鹅是广东潮汕地区汉族传统名菜，属于潮菜系。卤鹅是地方风味食品，香滑入味，肥而不腻。以酱油、冰糖、桂皮、砂仁、豆寇、八角、南姜、加饭酒、蒜头、香菇等卤制而成。卤味是中国菜中广泛流传的一种，在印尼也同样盛传。坤甸潮汕人把“卤味”称为“Pak lou”，“Pak Lou”来源于“拍滷”是做卤肉的其中一个步骤，即把锅烧热放入冰糖使其融化，放入盐、酱油、肉类、还有其它的配料全部拌匀，等到上好颜色之后加入香料和水一同煮沸。制作好的卤水卤肉等上好颜色之后就把肉放入面水中一起煮。

在坤甸也有卤鹅但是比较少见，一般由卤猪和卤蛋较常见。在坤甸的卤味菜单主要有：卤味粿条汤，卤猪脚饭和卤味飞机粥。卤味果条汤的做法一般是将把卤好的猪脚、猪肉、猪内脏和鸡蛋，放进已用开水烫好的粿条，然后浇上鲜美的卤汁，最后以排骨汤作为底料汤。一般还会加上少量的葱花、白醋和辣椒酱作为辅助材料；卤猪脚饭在坤甸唐人街是一道很常见的菜肴，卤猪脚饭是将卤好的猪脚、鸡肉和鸡蛋，加上酸菜、烧猪、黄瓜和腊肠一起放进白米饭上，最后浇上一种以猪脚熬出来的稠汤汁（已经加上大量的淀粉），一般还会加上生抽和辣椒酱作为调味料；卤味飞机粥是坤甸较有特色的美食，一般只有在坤甸才能吃上这道奇特美食。一般吃法是可以根据自己的喜好点菜，一般菜有卤猪肉、卤鸡蛋、白切鸡、卤内脏、酸菜、卤菜果，和白粥一起饮用，一般还会把肉沾在尖椒加生抽的酱汁上享用。由于印尼人口味比较重，所以在坤甸的卤味相比潮汕地道卤味来说，味道要中许多，一般放了许多桂皮、八角和南姜。

粿汁

粿汁是潮汕地区大众化的民间小食。潮汕粿汁的做法看似简单，但很讲究。一般都是用浸洗过的糯米加水磨成米粉浆，再将适量的米粉浆倒入蒸具蒸制粿汁片。将凝结成薄薄一片片的粿汁皮切成小三角形的小块。粿汁皮是潮汕粿汁的主料，但如果再添加一些配料会使粿汁更加的美味可口。配料除了香腾腾的葱珠粒是必备的之外，卤蛋、豆腐、猪肠、猪肉、猪杂等也是不可或缺的。

坤甸的粿汁跟潮汕粿汁大有不同，坤甸的粿汁是由粿汁片煮熟之后加上糯米粉，于是变得很稠，然后在浇上以排骨作为底料的汤汁，汤汁一般还会加上已经煮软的炸猪皮，根据喜好还可以加上黄豆或者是炸豆腐，近期也流行在粿汁片里加上辣椒肉。从搭配食料来看，潮汕地区的粿汁和坤甸的粿汁有很大的区别。潮汕地区的粿汁主要靠卤汁和卤肉来调味，而坤甸的粿汁主要是从排骨汤和炸猪皮的鲜味来调味。

鱼粥

众周所知，潮汕地区的砂锅粥很有名。潮汕地区的砂锅粥是将香米和糯米在砂锅中煮成稠粥，然后再配上自己喜好的材料（可为海鲜，香菇等）。坤甸的鱼粥跟潮汕地区的砂锅粥有较大的差别，首先坤甸的鱼粥并不是在砂锅中煮成的。其次，坤甸的鱼粥并没有潮汕地区的粥稠。坤甸的鱼粥虽然被称为粥，但是鱼粥里的粥其实是米饭。坤甸的鱼粥是有白米饭，然后加上烫熟的薄片鲨鱼，最后浇上以鱼骨作为底料的汤汁，十分鲜味。香菜、葱花、鱼露辣椒、酱油辣椒和辣椒酱是鱼粥最佳的配料。

老妈宫粽球

老妈宫粽球说的就是端午节的时候吃的粽子，之所以叫做老妈宫是因为以前张良杰在汕头老妈宫对面开了一间卖粽球的店铺，该店铺的粽球质量特别好受到大家的喜爱，大家一想到粽球一定想起老妈宫粽球，久而久之干脆把粽球叫做老妈宫粽球。

粽球是潮汕地区很有名的小吃，该小吃是用糯米为主料。粽球的糯米必须先浸泡长达 6 个小时，然后捞起晾干之后再用猪油翻炒。潮汕地区的粽球分为甜粽、咸粽和双拼。甜料馅部分为绿豆沙馅（或乌豆沙馅）和水晶馅，咸料馅部分为香菇、虾米、腊肠、方鱼末、莲子、栗子。其实坤甸的粽球跟中国的差不多，只是在坤甸没有所谓的甜粽或是双拼粽，最为常见的是咸粽。端午节的时候，我们坤甸潮汕人还会吃一种叫做“梘粽”，坤甸潮汕人把这种“梘粽”叫做甜粽。“梘粽”也是使用糯米为主料，里面没有任何馅。跟粽球相比梘粽要小很多，颜色一般为茶色或是米黄色。梘粽可以直接食用，也可以跟炼奶或是白砂糖一起食用。

坤甸保留了潮汕饮食文化的同时，也保留了过传统节日的习俗。坤甸潮汕人不只是在端午节吃粽球，他们在中秋节也会享用潮式月饼，清明节也会做红桃粿来祭奠祖先。坤甸可以说是印尼唯一一个保留潮汕文化较完整的一个小城市。

结论

饮食文化是人类最原始的文化，它伴随着人类产生而发生，随着人类的进步而发展。“民以食为天”，说明了饮食在人们生活的重要性。饮食与每一个人的生活息息相关，它在影响着每个民族生存的同时也形成了该民族的文化精髓。

中国饮食文化源远流长，地方风味菜肴多姿多彩，其中较有名的有“潮汕饮食文化”，菜色独特的潮汕菜被誉为“潮汕佳肴甲天下”，别具一格的味道让潮汕菜在全世界外享有盛名，中国潮汕地区也享有“潮汕菜之乡”的荣誉。潮汕也是中国著名的侨乡，具有“华侨之乡”的美誉。早在几百年前潮汕人就已经开始漂洋过海，向海外移民寻求发展。潮人到海外谋生时，仍然保持着原先的饮食习俗和爱好，于是潮汕饮食文化就这样被弘扬到国外去了。

潮汕饮食文化是潮汕人民创造的文化产物，是潮汕文化的主要代表之一，具有高度的文化内涵，而印度尼西亚西加里曼丹坤甸市是潮汕人移民并居留较多的城市之一。在坤甸潮汕华人具为多，在这里我们还可以找到浓郁的潮汕文化，至今在坤甸的唐人街我们依然可以找到很多潮汕菜管，而且潮汕菜占了坤甸大部分的饮食文化。

坤甸背山临海，印尼最长的河流卡江（Sungai Kapuas）穿市而过，气候宜人，风景优美且物产富饶。由于得天独厚，这里的山珍海味——种类繁多的海鲜等食材，为人们烹制美味佳肴提供了丰富的资源。坤甸的华人中大都是潮汕人的后代，因此形成了以潮汕风味为主的饮食文化——源自潮汕菜而又比潮汕菜更具特色的“坤甸菜”。如今“坤甸菜”已风行印尼各地，成为风味独特的印尼美味佳肴。

坤甸的潮汕风味菜特点可分为 4 中，分为制作技术十分精细、注重饮食与养生的结合、注重食材的新鲜度、潮汕煲汤和调味酱汁的文化。在坤甸较有名也较受欢迎的潮汕风味菜有粿条、卤味、鱼粥、粿汁及老妈宫粽球。坤甸潮汕风味菜流传着潮汕地区的饮食文化，但由于受到印尼饮食文化，于是坤甸潮汕风味菜的味道有所转变。潮汕饮食文化对坤甸乃至印尼整个国家的饮食文化发展有着举足轻重的影响。

参考文献

- [1] Ayora-Diaz, S. I. (Ed.). (2021). *The cultural politics of food, taste, and identity: a global perspective*. Bloomsbury Publishing.
- [2] Liu, C. (2020). *Food practices and family lives in Urban China*. Routledge.
- [3] Lasiyo, L. (1997). Pemikiran Filsafat Timur dan Barat (Studi Komparatif). *Jurnal Filsafat*, 1(1), 1-18.
- [4] Nobayashi, A. (Ed.). (2022). *Making Food in Local and Global Contexts: Anthropological Perspectives*. Springer Nature.
- [5] Oxfeld, E. (2017). *Bitter and sweet: food, meaning, and modernity in rural China* (Vol. 63). Univ of California Press.
- [6] Qian, Y. (2022). The Collision of New Media Era and Chinese Culture: 新媒体时代与中华文化的碰撞. *MANDARINABLE: Journal of Chinese Studies*, 1(2), 69-74. <https://doi.org/10.20961/mandarinable.v1i2.446>
- [7] Rudiansyah, R., & Guizhi, K. (2023). Confucius' Role in the Development of China Today: 孔子在当今中国发展中所扮演的角色. *MANDARINABLE: Journal of*

- Chinese Studies*, 2(1), 72-77. <https://doi.org/10.20961/mandarinable.v2i1.703>
- [8] Tan, G. L. (2018). *An Introduction to the Culture and History of the Teochews in Singapore*. https://doi.org/10.1142/9789813239364_0001
- [9] Wong, A. (2020). *Hong Kong Food & Culture*. Man Mo Media Limited.
- [10] Wu, D. Y., & Tan, C. B. (Eds.). (2001). *Changing Chinese Foodways in Asia*. Chinese University Press.
- [11] Yu, L. U. (2022). Analysis of "Harmony" and "Unity" Concepts in Indonesian and Chinese Culture. *MANDARINABLE: Journal of Chinese Studies*, 1(1), 10-16. <https://doi.org/10.20961/mandarinable.v1i1.326>
- [12] 陈汉初.食在汕头——潮汕美食与世界论文集 [M].汕头大学出版社, 2014.
- [13] 李寅生.潮汕饮食文化在泰国的传播及影响[D].广西: 广西大学 2016.
- [14] 吴二持.论潮汕美食的特色 [J].《韩山师范学院学报》. 2008.
- [15] 蔡志海.探索潮州特色小吃的特点及文化内涵 [J].《韩山师范学院美术与设计系》. 2012.