

除了西米撈

仙翁米是陌生的水生植物，我們最熟悉的還是長於陸上的西米。它總在中式糖水出現，自從許留山在1992年推出芒果西米撈，西米更成了港式甜品的標記之一。近年台式茶飲與剉冰在港大熱，珍珠（又稱粉圓）無處不在，西米撈不再時興。到底除了西米撈，西米還可以怎樣烹調？

珍珠的外形雖與西米相似，但由木薯粉煮成，而西米則產自馬來羣島，特別是印尼的巴布亞，用碩莪樹（metroxylon sagu）樹幹內儲存的澱粉捏出。樹齡要達十五年，趁花開前砍樹，才可取得西米粉。在印尼，西米（sago）也叫西谷，「其實珍珠與西谷不能互相取代的。煮過後，珍珠有QQ的口感，西谷就是滑嘟嘟。」MobiChef廚師Flora Chan解釋。她在印尼華僑家庭成長，祖父母與媽媽在港經營印尼餐館多年，她承傳了兩代人的手藝與食譜，擅長煮坊間餐廳少見、又充滿印尼風



Flora精通甜點，曾修畢蛋糕與法國糕點課程，能夠融會貫通。

味的家常菜式。「印尼人會用木薯粉直接做糕點，但不會用木薯來做珍珠。可能已經有西谷了，我們就不太喜歡用珍珠。」

西米是印尼人的日常食材，也有人自己搓製西米，到雜貨店的話，要講明是要「西谷粉」、「西谷珍珠」或是條狀的「彩色西谷」。印尼人習慣吃西米的濃稠，「與港式的西米不同。我們從不會過冷河。我爸爸煮的西米粥會糊成一團，但香港人不喜歡太稠，招呼香港朋友也一定要過水。」她一邊說，一邊攪拌沸騰中的西米，傳來一陣芳雅幽香，原來煮西米時，印尼人必放一紮斑蘭，隨熱水沸騰，香氣悠然四溢。

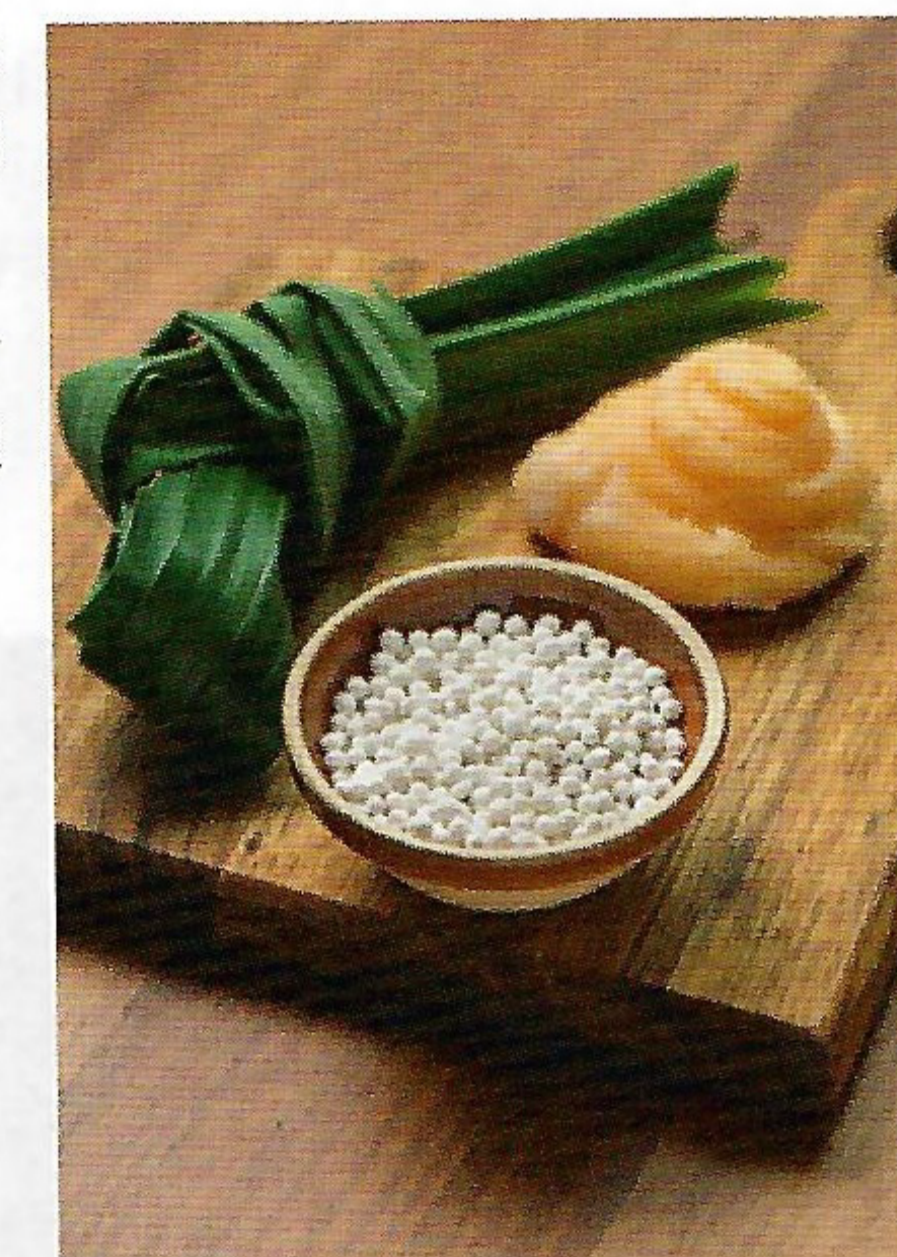
Flora的婆婆在印尼已教授婦女製作糕點，媽媽亦每天做西米布甸、西米羹送到餐廳，西米成了她的童年味道。「媽媽會做一大盤西米布甸，未雪硬前，我已經忍不住沾一口來吃。凝



西米條的煲煮時間會較西米粒長。在冬天，印尼人會用彩色西米熬煮薑茶。

（上）Flora覺得棕櫚糖或椰糖的味道清潤，而且色澤金黃，令西米更加晶瑩。

（下）斑蘭要細作一紮才煮，「老人家的迷信，說沒那麼寒啦。」Flora說。



西米羹

即使在印尼餐館，亦不常見這西米甜點。「因為餐廳沒時間做，通常由別人寄賣或找人訂製。」Flora說。



印尼西米布甸

西米可在短時間凝固，容易做出多層的糕點，上層是綠豆粉。



雜錦冰

近年興起的台式剉冰常加豆類和芋頭，印尼則以鮮果為主，繽紛養眼。

固後，她用波浪形刀來切，中間的拿去賣，我就可以吃邊位。」說時像個小女孩般笑逐顏開。印尼深受荷蘭文化影響，以西米與椰漿做出印尼「布甸粉」，西米在置涼後便會凝固成糕狀，非常便捷，西米布甸既可凍食也可焗製，「但就不像港式般有蓮蓉，而且椰漿味重。」

還有一道解暑清涼的甜品雜錦冰（es campur），常在路邊攤見到，底料少不了西米，加上多樣的熱帶水果，最後一定倒進海棠色的糖漿，才算正宗：「那不是化學色素，而是玫瑰糖漿。媽媽以前會自己提煉，因為家家戶戶都有種果樹、植物。」冰粒稀釋了糖漿，吃下去毫不甜膩，只有適口的花香迴盪，粒粒分明的西米，成了襯托鮮果的最佳配角。怪不得到訪印尼的旅客，一天可以吃上三數碗。

在香港的乾貨店，十居其九只賣泰國西米，Flora指泰國與印尼的味道都大同小異，「可能泰國與香港距離較近吧。只是也有說印尼巴布亞生產的最靚，是主要的栽種地區。」當地土人以西米為主食，做成漿糊般的papeda，拌酸辣湯食用，在印度與尼泊爾，會將西米炒作鹹食、配咖喱或者炸成米通。飲食文化的差異，造就了西米的不同命運，不知道印度人吃到西米撈，會否大感新奇？