

# 虾片

印度尼西亚家政助理愈来愈多，开的杂货店也不少，如果你走进一家，便会发现卖的东西之中，款式最多的就是虾片。

原片的、炸好的，挤满三个架子，印度尼西亚人无此物不欢，像韩国不吃泡菜会死人一样。

印度尼西亚炒饭、加多加多等等菜肴中必加入一大片，通常只是当成零食。去印度尼西亚旅行，大街小巷里都能看到小贩卖虾片，就算到了穷乡僻壤，也遇一个人，背上背着一个铁罐，带子绑在额头上，大声叫卖：「Krupuk！」

用虾做的炸成手掌般大的一片片，用鱼制的则炸为一粒粒，像我们吃的鱼蛋，一口一粒，爽脆香甜，吃起来方便。

虾片的制法颇为简单，把虾舀为浓浆，加面粉后蒸熟，切成薄片，再在猛日下晒干即成。完全是成本问题，虾下得多，面粉少，就够味。反之，像啃饼干。

炸时，就要看功夫了，油不可节省，大锅才行；温度也不能太高，否则即刻烧焦，但不够热的话就炸不开了。

可以先掰一小片扔进油锅试试，要是没把握的话。多数，我们最先炸的那几片是失败的，后来愈炸愈完美，那种由小块东西一下子看到它膨胀的过程，愈看愈好玩，就愈炸愈多，不能罢休。

吃剩的虾片用个密封的铁罐或大玻璃瓶装起来，可以放两个星期左右不坏，过后油变质或虾片发软，就要丢掉了。

小孩子对这些煎炸东西，总感到不可抗拒，一有虾片就吃个不停。长大后，虾片是送酒的良伴，总之比起炸薯仔片有文化得多。

有人会追酒喝，我则追虾片吃。酒要喝到醉为止，而虾片则得吃到喉咙肿痛，才叫过瘾。年轻时穷，拍拖只在树下吃虾片，你一片我一片，最后互相用唇擦嘴，亦为乐事也。