



砂拉越河绵长蜿蜒,两岸七彩华屋林立的那一段,便是古晋。这座婆罗洲上的小城因“猫”得名,静美富庶,好吃的东西几天几夜都讲不完:米粉马来煎、虾膏空心菜、ABC刨冰、番茄酱炒面、粿杂、猪脚饭、鸡饭、沙爹、虾饼……



月饼里面存爱心

“海上升明月,天涯共此时”。月饼作为一种传统的节日美食,越来越多地寄托了人们的一种心意。上海的两家香格里拉酒店,除了推出不同主题与口味的月饼礼盒外,都向社会作出了爱的承诺。浦东香格里拉每销售一盒月饼酒店还将捐赠2元人民币用作复

让人食指大动的古晋城

文、图/小曲



旦大学附属儿科医院白血病患儿慈善基金。秉承集团一贯的企业社会责任,静安香格里拉酒店每销售一盒月饼,将捐献一元人民币给社会慈善机构,及赠送迪斯尼系列月饼“迪月”给到患病及需要帮助的社会福利儿童。从口味上来说,香格里拉集

一条温柔的河,将砂拉越首府古晋城(Kuching)分为南岸和北岸。隔着绿色河水,隐约可见南岸数幢漂亮的英式老建筑,白墙黑瓦,立于岸边已经一百四十多年,曾是“白人王”查尔斯·布鲁克(Charles Brooke)统治时期的老法院,现在成了供应无国界菜肴的Magenta 餐馆,氛围华美,菜肴时髦。

被咖啡唤醒的一天

我从花香街口,凤山寺对面的Para Desa 户外俱乐部里借了辆单车,趁着曦光微露凉风习习,穿街过巷。亚答街上的黑豆子咖啡馆,店堂小巧。老板年轻时去中国台湾念土木工程时,爱上了同窗的高雄姑娘,他带她回到家乡古晋,一晃二十年过去。“到现在都有点不适应呢。”老板娘嗔怪道:“刚来时觉得古晋生活节奏好慢,现在经济开始快节奏腾飞,我反倒又习惯了它过去的那种慢。”砂拉越西部低海拔山地出产的赖比利加和罗布斯达咖啡,当地比达友族世代沿袭每个部落种几棵咖啡树以供提神饮用的传统,夫妻俩坚持只采用这种方式种植出的小产量咖啡豆,这样可以维持热带雨林原貌和生物多样性,不破坏当地生活状态。他们对加奶加糖的马来速溶咖啡颇不以为然,认为那是对咖啡原味最大的不尊重和破坏。用心做出的“黑豆子”咖啡,手工挑选日晒生豆,直火手动少量烘焙,以保证日日新鲜。一杯现磨黑咖啡落肚,回味有雨林中的花香,整个人彻底苏醒。骑车上路,古晋城中那么多怀旧迷人细节,等待一双注视它们的眼睛。

易卜拉欣老汉的家

砂拉越河北岸多马来村庄,岸边的马来糕饼店,出一种本地著名的彩色千层蛋糕,做这种蛋糕需要热带雨林中各种天然植物的色彩、世代相传的手艺、对美的领悟以及极大耐心。店外,白猫刚生了小猫,它们是店家的宠物,也是护佑店堂的灵兽。翻过一座小丘,上坡下坡。易卜拉欣老汉(Ibrahim Salleh)的家在马来小村坎蓬桑盖(Kampung Sungai Bedil),老房子四代同住,墙上挂了1939 年老照片。镜头中的岳父还是小孩,岳父的弟弟还是幼童,现在他已是整个砂拉越教区颇受尊敬的穆斯林领袖。祖上靠割胶造起华屋,铁木为主,足足用了六种木头。经过三次扩建,如今最老的前屋已有一百七十多年历史,最新的部分也已经一百五十年了。妻子在廊下静静削芒果,准备做三巴酱(Sam-



顾小梅

饕餮四海 / 好吃周刊

bal)。若有客人远道而来,一家人热情提供食宿:沾咖喱酱的马来烙饼,拌酱油的马来炒面,加冰块的马来奶茶……屋侧廊下大叠大叠洗净晾起的绿盘子,便是待客之道的印证。翻过又一座小丘,上坡下坡。路遇另一个小小的马来渔村,村口有食肆,害羞的小姑娘正在做爪哇面。这种面虽然叫做“爪哇”,但已经完全本地化,用油豆腐、辣椒、绿色蔬菜撑场面。当地人喜欢边吃,边手掐一种新鲜绿叶植物,就像中国北方有的地方喜欢吃口大葱吃口面那样。当我向小姑娘询问那植物的名字究竟是什么,她却红着脸几乎要躲到饭桌底下了。

吃不完的大排档

渡河,南岸立刻多了许多汉字招牌、金店、咸鱼干货摊、中药铺和观音庙。顺发茶室里,麦色皮肤的符先生正准备带女儿尝尝大头虾面和新鲜鱼肉面,他是海钓船长,一年里有许多时间呆在海上,最爱婆罗洲无限广阔的海面。几桌之隔的廊下,整个砂拉越反对党最大的领袖正在廊下读报纸,安静吃完一碗不过几个马币的簸箩面(Kolomee),然后步行离开,仿佛街坊。万福道(Ban Hock Road)能觅到不少好吃的,SEE GOOD 半露天大排档就是其中的一家。清炒野生雨林蕨菜,是砂拉越的家常蔬菜,古晋的露天市场和菜贩那里都买得到,翠绿的一把把,柔长细枝,尾尖卷起来,当地福建话称它“Gi-Cai”,炒熟后吃起来很弹牙,但据说只有在东马才可吃得到。清蒸鱼片,除了用番茄和大葱作配料,还有一种据说也是东马才有的婆罗洲茄子,当地福建华侨管它叫“邇子茄”,“邇子”的意思指原住民。砂拉越州海岸线绵长,古晋从不缺渔获。当天捕捞、经过热油煎炸过的凤尾鱼,脆脆的,整条鱼连骨头都能吃下肚——别处的人可能只有在储藏好久的罐头里才得以见到它们吧?还有红酒甘榜鸡、竹滩炒咖喱粉、胡椒龙虾……座无虚席,必须提前订位,或者干脆肉肉占位。万福道还有家“春园茶室”(Choon Hui Restaurant),吃当地最出名的砂拉越叻沙(Laksa Sarawak)。不同于一般叻沙的椰香诱人,砂拉越的特色是辛辣——马来西亚每年出产近3万吨胡椒,砂拉越这里占了90%!因此无辣不欢,必须以红辣的虾膏(Sambal Belacan)为汤底,以罗望子、大蒜、姜、柠檬草和椰奶调味,配上煎蛋饼、鸡肉、鲜虾、新鲜香菜,吃前再挤上新鲜酸橙汁去腥;也有的会添上豆芽、切片油炸豆腐或其他海鲜。天气闷热,呼哧哧来一碗,吃到满头大汗酣畅淋漓时,忽然神清气爽。



台湾第一的洋葱先生牛排餐厅来到上海

1991 年,在台湾天母一条不起眼的小巷里,一家只有十个人的小店默默开业,不久,口味纯正的牛排便吸引了大量的人流,一到餐期,巷内就排起长队,一个月内,有5万人到店,这条默默无闻的小巷也因此被叫做“洋葱巷”,而这家餐厅也因此有了“长龙巷餐厅”的美名。二十多年过去,来自台湾天母的洋葱先生牛排餐厅开遍台湾,家庭式的氛

围,始终如一的质量,使它成为众多明星爱去的名店,更是台湾民众心目中首选的牛排餐厅。如今,来自台湾天母的洋葱先生牛排餐厅来到上海,登陆新世界九楼的餐饮楼层,其装饰选用轻松的欧式乡村餐厅的风格,为大家提供口味纯正的牛排餐,开店第一周,就成为《人气美食》头条介绍的人气餐厅。其话