



知食 *EatIntellectual* 份子

最知味的大马饮食杂志书

■ 林金城

閱

知食份子

EatIntellectual

最知味的大马饮食杂志书

■ 林金城

州大字图书馆
藏书章



Wood Talk Publisher



策 划 / 知食份子 · 人文空间
全书图文 / 林金城
责任编辑 / 曾翎龙
封面题字 / 许裕全
封面设计 / 陈文礼
美术设计 / 陈文礼
校 对 / 王国刚、许钦斐
发 行 人 / 陈健荣
出 版 / 木言社 Wood Talk Publisher

No. D-6-1, Pelangi Utama,
Jalan Masjid PJU 6A,
47400 Petaling Jaya,
Selangor, Malaysia.
电邮: woodtalkpub@gmail.com

印 刷 / 永联印务有限公司 Vinlin Press Sdn Bhd
马新销售 / 诺文文化事业私人有限公司
Novum Organum Publishing House (M) Sdn Bhd
8, Jalan 7/118B,
Desa Tun Razak,
56000 Kuala Lumpur, Malaysia.
电话: +603 91796333
传真: +603 91796060

初 版 / 2014 年 11 月
售 价 / 马币 35 元
版权所有 · 翻印必究
ISBN 978-967-10103-6-5

¥102.38



- | | | |
|---|----------------|----|
|  | ● 柔情老鼠粉 | 12 |
|  | ● 煤炭山東炎婆 | 16 |
|  | ● 拉柵食古粵菜 | 20 |
|  | ● 百年三興・大細麵 | 22 |
|  | ● 義記椰漿糕 | 26 |
|  | ● 烏魯音滷麵始祖 | 28 |
|  | ● 椰子蝦・黑啤雞翅膀 | 32 |
|  | ● 雙人舞——蓼花與麻蓼 | 34 |
|  | ● 大樹頭尋根記 | 38 |
|  | ● Rasa・粥味道 | 42 |
|  | ● 天堂榴槤蛋糕・昇雲咖椰角 | 46 |
|  | ● 落地生根海南味 | 50 |
|  | ● 長芳茶室・龍邦包 | 52 |



	● 鴛鴦肉骨茶	60
	● 飛機水同學會	64
	● 蒜味油炸粿	68
	● 飛板麵不賣板麵	72
	● 仁嘉隆蘑菇飯	76
	● 亞東炒菇肉・一鮑而紅	80
	● 萬津老鼠剝肉	84
	● 等一下咖啡	88
	● 海鮮肉骨茶！加辣！	92
	● 阿姆騙吃的住家菜	96
	● 雙溪比力麵	100
	● 當油麵遇上囉惹	104

家住八打靈再也

110



善待叉燒的方式

112



斗湖生肉粉

116



頭風雞飯

120



客家肉骨茶

124



頑童拖地叉燒

128



PJ Old Town 榮記雜雪

132



豬腳醋戀上咖哩魚頭

136



歲月風味

144



吹水老地方

146



不像豬腸的豬腸粉

148



陶鍋・剪刀・咖哩叻沙

152



傳說有間燒鴨宅

156



麻芝調色盤

160



潮州豆花版圖

164



歷史的味道

166

吃什麼最英廠街



冠記食乾撈

170



潮州鮮蚶炒粉

174



一頭牛的精華

180



榴槤巷口番薯蛋

184



江夏笑口棗

188



赴一場油戲

192



巷弄裡的歲月麵攤

196



煙纏巷飯檔風雲

200

吃什麼最茨廠街



肥仔嘜粥飯檔

204



巷口手工包點

208



傳奇雞容・海南雞飯

210



沒有燒雞，蛋糕也好

214



幸好還有新九如

218



麗豐海南牛腩粉

222



香底鴛鴦生蝦麵

226



葉亞來巷口咖椰香

230

7

知食份子

EatIntellectual

最知味的大马饮食杂志书

■ 林金城



Wood Talk Publisher



每个人心中都有一道茨厂街美食

序◎卓衍豪

我在认识林金城之前，茨厂街、苏丹街一带已是我偶尔会出没的地方，那始终是这座城市留给游子最深的印象。浅浅的脚印容易被时代的巨轮碾碎，后来学了摄影也帮不上忙，只能勉强留住几块记忆的拼图，其余被岁月磨花的拼块让我真正意识到——原来城市的胎记，如此轻易就被城市规划师的整形手术“矫正”掉，幻化成人们想要的样

貌……

唯有，林金城笔下的茨厂街美食，他所谓的“流动的古迹”才是抵挡这股盲目发展攻势的最后防线；而最后的最后，则是他书中所云的“在‘发展’洪流的冲击下，后巷总是最后失守的大后方”。“神手”把古迹拆了，本来住在这里的人几乎全搬走了，念旧的人们仍然不愿意把在这里寻味的记忆抹掉；事实上，我每

两三个月来一回茨厂街，钻进中华巷等食肆聚集之地，还是能见到许多坐大房车、穿着端庄的老吉隆坡人来用餐。

记忆不仅是多情的也常常是馋嘴的，如果记忆也有自己的谷歌（Google）伺服器，当我们想起茨厂街，第一个出现的关键词八九不离十都跟美食有关。或许可以下这样的结论——“每个人心中都有一道茨厂街美食”，打开记忆的匣子，“富都车站→茨厂街”是许多游子从家乡到吉隆坡必然的动线；茨厂街认第二站，大概没有别的地方敢有异议。这条街在游子心中自然是地标性的，而这里的美食当然也成了后来落脚吉隆坡后馋嘴地图的重要地标。

馋嘴的人，无疑是幸福的；更幸福的是，有林金城引路。我在星洲日报服务期间，曾经有幸跟着他的脚步穿梭在茨厂街的巷弄里寻找美食的踪迹；那一次的专题访问，我和几位副刊记者花了几天时间，一路品尝岁月烹调出来的老滋味，一路见识几十年“流动的古迹”如何在他口中化成一个又一个精彩的故事。依我当年对摄影的痴迷程度，只能算是流于对建筑、古迹表面的视觉感观，在他口中，巷子里的草根、市井风貌，历史打磨出来的场景立时晕开成一幅幅电影画面；他那次的导览让我深深折服，那显然是我当年读中学时，描述叶亚来开埠的历史无法展现的景致。

尔后常跟着他的美食文章四处去寻味，他对美食探究的精神也成了我后来从事深度旅游工作的楷模。我走进全马各地的田野、陋巷里发现当地社区的原貌时，常常会想起那一次访问时林金城脸上的神情——他对失去的美好感到唏嘘的真情流露，他对美好事物常抱有感激之情；我跟当地人闲话家常时，也常忆起当时他跟这些许多人记忆中永远无法忘怀的美食创作者之间的交情；以致我后来在各地发现美食时，也会习惯性的跟老板或厨师多聊两句。

林金城这个名字，予我而言，已经是一个比米其林美食暗探更高尚的名字。今时今日再看林金城的美食文章，依然比这个年代动不动就用“雪州十大最不能错过的美食”这种噱头写出来的报导，好看百倍以上。

卓衍豪

《发现大马》书系作者、旅游规划师



- | | | |
|---|----------------|----|
|  | ● 柔情老鼠粉 | 12 |
|  | ● 煤炭山東炎婆 | 16 |
|  | ● 拉柵食古粵菜 | 20 |
|  | ● 百年三興・大細麵 | 22 |
|  | ● 義記椰漿糕 | 26 |
|  | ● 烏魯音滷麵始祖 | 28 |
|  | ● 椰子蝦・黑啤雞翅膀 | 32 |
|  | ● 雙人舞——蓼花與麻蓼 | 34 |
|  | ● 大樹頭尋根記 | 38 |
|  | ● Rasa・粥味道 | 42 |
|  | ● 天堂榴槤蛋糕・昇雲咖椰角 | 46 |
|  | ● 落地生根海南味 | 50 |
|  | ● 長芳茶室・龍邦包 | 52 |



	● 鴛鴦肉骨茶	60
	● 飛機水同學會	64
	● 蒜味油炸粿	68
	● 飛板麵不賣板麵	72
	● 仁嘉隆蘑菇飯	76
	● 亞東炒菇肉・一鮑而紅	80
	● 萬津老鼠剝肉	84
	● 等一下咖啡	88
	● 海鮮肉骨茶！加辣！	92
	● 阿姆騙吃的住家菜	96
	● 雙溪比力麵	100
	● 當油麵遇上囉惹	104

家住八打靈再也

110



善待叉燒的方式

112



斗湖生肉粉

116



頭風雞飯

120



客家肉骨茶

124



頑童拖地叉燒

128



PJ Old Town 榮記雜雪

132



豬腳醋戀上咖哩魚頭

136



歲月風味

144



吹水老地方

146



不像豬腸的豬腸粉

148



陶鍋・剪刀・咖哩叻沙

152



傳說有間燒鴨宅

156



麻芝調色盤

160



潮州豆花版圖

164



歷史的味道

166



冠記食乾撈

170



潮州鮮蚶炒粉

174



一頭牛的精華

180



榴槤巷口番薯蛋

184



江夏笑口棗

188



赴一場油戲

192



巷弄裡的歲月麵攤

196



煙纏巷飯檔風雲

200