

完全自游

Singapore 新加坡



墨刻编辑部 编著



【12家本土小吃PK特搜】

海南鸡饭·肉骨茶·咖椰烤面包

【体验滨海湾金沙人造奇观】

空中花园·赌场·购物城
米其林名厨餐厅·剧院·水晶平台



【到圣淘沙云顶世界吃买玩住一手包】

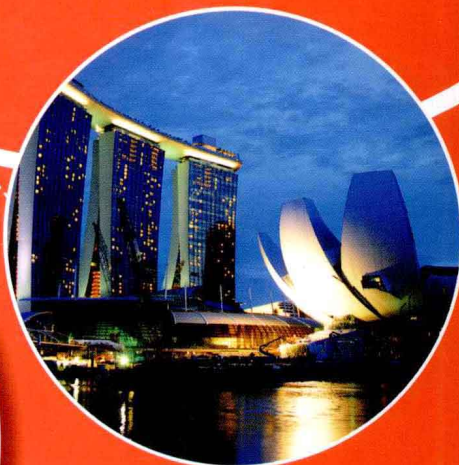
环球影城·赌场·马戏舞台剧·节庆大道
梦之湖·海鲜共和国·名厨餐厅

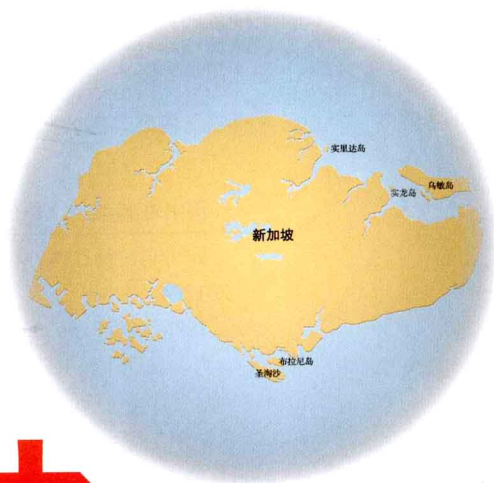
【新加坡十大精华区全导览】

行政区·滨海湾·新加坡河畔·乌节路·牛车水
小印度·甘榜格南·加东·芽笼士乃·圣淘沙

【派对必访8大夜生活据点】

圣詹姆士发电厂·浮尔顿遗产区·克拉码头
驳船码头·荷兰村·登普西山
饭店分类分区超强解析





完全自游

新加坡 Singapore

墨刻编辑部 编著

龍門書局

图字：01-2011-7225 号

著作权声明

Copyright©2011 by Mook Publishing Ltd.

All Rights Reserved.

本书中文简体字版本经城邦文化事业股份有限公司墨刻出版股份有限公司独家授权，同意经由中国科技出版传媒集团出版中文简体字版本。非经书面同意，不得以任何形式任意重制、转载。

图书在版编目（CIP）数据

完全自游新加坡/墨刻编辑部编著. —北京：龙门书局，
2012.4

ISBN 978-7-5088-3510-5

I. ①完… II. ①墨… III. ①旅游指南—新加坡

IV. ①K933.99

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第032791号

责任编辑：朱玉芬

/ 责任校对：杨慧芳

责任印刷：新世纪书局

/ 封面设计：刘刚

龍門書局 出版

北京东黄城根北街16号

邮政编码：100717

<http://www.sciencep.com>

中国科技出版传媒集团新世纪书局策划

北京艺辉印刷有限公司印刷

中国科技出版传媒集团新世纪书局发行 各地新华书店经销

*

2012年4月第一版

2012年4月第一次印刷

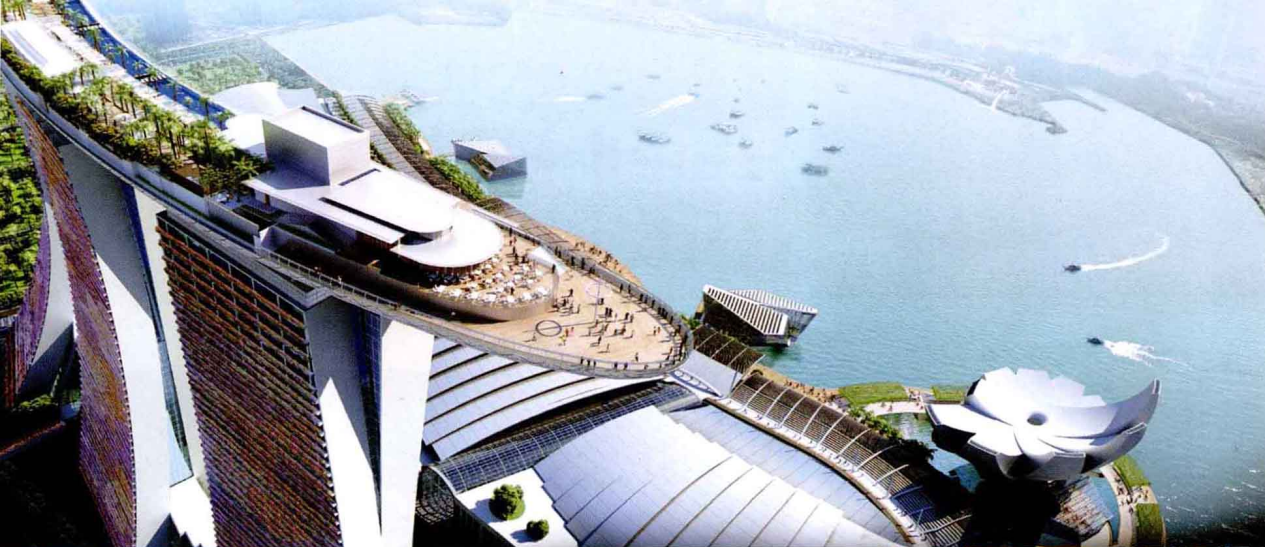
开本：小全开

印张：12.5

字数：190 000

定价：43.80元

（如有印装质量问题，我社负责调换）



↓
入住滨海湾金沙，
体验空中游泳，
从200米高空俯瞰狮城；
或是品尝米其林大餐，
欣赏迪斯尼音乐剧《狮子王》；
或是登陆水晶平台，
一览时尚夜店的好莱坞星光色彩。



完全自游新加坡 Singapore

- 7 速写新加坡
- 8 新加坡十大必体验
- 11 摄影攻略：
狮城夜景
- 181 饭店分区超实用解析
- 195 新加坡旅游资讯

特别报道1

- 13 15家本土小吃PK特搜
- 14 海南鸡饭
津津·天天·文东记·五星·黎记
- 17 肉骨茶
黄亚细·越南国亚华·老亚弟·发起人
- 20 咖喱烤面包
亚坤·真美珍·吐司工坊·基里尼·喜园·
Toast@Work

特别报道2

- 23 到屋顶餐厅看夜景吃浪漫
Orgo Bar·Lantern·Helipad·Halo
Rooftop Lounge·New Asia Bar·Roof
Garden·Loof

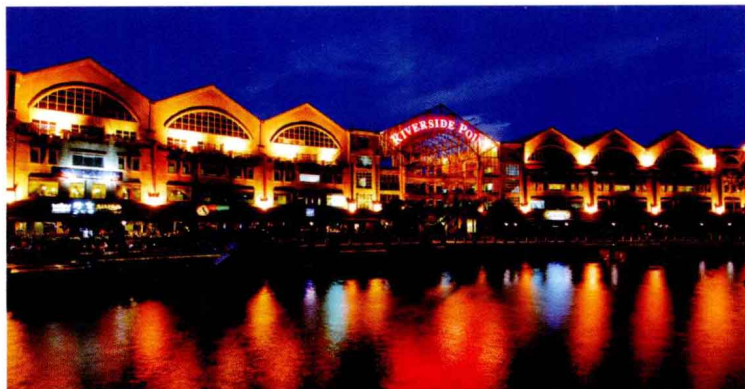
新加坡ACTION 导引

本书最大的卖点就是要彻底颠覆一般人对新加坡的刻板印象。因此，墨刻编辑部特别归纳出市区、郊区与离岛三大部分，横扫新加坡大小景点，尤其市中心更细分为14个精华区，各区皆以精美图文、交通资讯外加详细地图，带你深入当地生活，品尝最地道的美味，直捣超人气夜店，享受天王天后般的购物排场，体验最酷的精品饭店。当然，还包括众所瞩目的两大娱乐度假城——滨海湾金沙与圣淘沙云顶世界，皆巨细靡遗的做全盘介绍。

最独家的是，本书还推出两大重量级的特别报道，分别实地搜查了15家本土小吃店与7间高楼屋顶餐厅，提供其他旅游书里找不到的美食资讯，带领读者从不同的角度重新欣赏这座小岛国。此外，“饭店分区超实用解析”更是特别单元，将新加坡的饭店分区分类，让读者完全掌握预算与需求，迅速找到最匹配的住宿据点。

书中所提供的各项可能变动性资讯，如交通、费用、开放时间、地址、电话，皆以出版前所收集的为准，正确内容仍以当地即时标示的资讯为主；如果你在旅行中发现资讯已更动，或是有任何内文或地图需要修正的地方，欢迎随时指正和批评，你可以通过下列方式告诉我们：

地址：北京市朝阳区大屯路农林西奥中心B座
20层旅游图书编辑部
邮编：100101
E-mail：Travel_XSJservice@gmail.com



© MOOK 周怡平摄

29 市区 Central Region

32 新加坡行程建议

34 行政区 Civic District

新闻及艺术部大厦·圣安德烈教堂·市政厅·旧最高法院·亚美尼亚教堂·旧国会大厦艺术之家·福康宁公园·赞美广场·土生华人博物馆·新加坡国家博物馆·新加坡美术馆·新加坡集邮馆·Mint玩具博物馆·民防历史博物馆·莱佛士酒店·莱佛士城·城联广场·莱佛士酒店购物廊·福南科技与资讯广场

40 吃在行政区

42 买在行政区

43 滨海湾 Marina Bay

滨海艺术中心·新加坡摩天观景轮·新达城·财富之泉·美年径·双螺旋桥·滨海广场·浮尔顿遗产区·浮尔顿酒店·一号浮尔顿·浮尔顿船屋·红灯码头·海关大楼·浮尔顿海湾酒店·滨海湾金沙综合娱乐城·滨海堤坝

55 吃在滨海湾

58 新加坡河畔 Singapore River

加文纳桥·莱佛士登陆遗址·新加坡游河之旅·维多利亚剧院及音乐厅·亚洲文明博物馆（皇后坊）·鱼尾狮公园·阿卡夫桥·皇家雪兰莪博物馆·GX-5 Xtreme Swing·G-MAX Reverse Bungy·IndoChine Waterfront·Kirana北印度餐厅·珍宝海鲜楼·Brewerkz·老巴刹

65 河畔夜生活—克拉码头·驳船码头·Zouk·大上海

69 乌节路 Orchard Road

翡翠山·先得坊·麒麟大厦·Orchard Central·313@Somerset·Mandarin Gallery·Knightsbridge·百利宫·义安城·高岛屋·幸运购物广场·威士马广场·邵氏楼·董厦·ION Orchard·Bengawan Solo Cake Shop·DFS Galleria Scottswalk·纽顿小贩中心

78 吃在乌节路

80 荷兰村 Holland Village

荷兰村·荷兰路购物中心·Café 211·wala wala Café Bar·IndoChine Cafe Siêm Rêap·Original Sin·Harry's Bar·罗里斯德国·Min Jiang@One North·OneRochester·North Border Bar&Grill·Rochester House

84 登普西山 Dempsey Hill

新加坡植物园·RISIS Nature Gallery·Halia·Au Jardin·登普西山·Margarita's·EM Gallery·Hacienda

88 甘榜格南 Kampong Glam

白沙浮商业城·iluma·武吉士村·观音堂·克里斯南兴都庙·Tepak Sireh·马来传统文化馆·苏丹回教堂



新加坡地图索引

新加坡全区	P.6
新加坡市区图	P.30-31
黄埔·文庆	P.30
马里士他路·诺维娜	P.30
丹戎巴葛大厦周边	P.30
行政区	P.35
滨海湾	P.44
滨海湾金沙娱乐综合城	P.51
新加坡河畔	P.59
乌节路	P.70
荷兰村·罗里德图	P.80
登普西山	P.84
甘榜格南	P.88
亚拉街逛街寻宝图	P.95
牛车水·丹戎巴葛	P.98
牛车水老街区	P.110
小印度历史区	P.114
小印度拱廊	P.119
小印度·花拉公园	P.120
加东·东海岸	P.124
芽笼士乃	P.132
港湾	P.136
圣淘沙	P.143
英比奥山顶景区	P.149
圣淘沙云顶世界	P.153
环球影城	P.157
离岛位置图	P.173
宾坦岛	P.174
巴淡岛	P.178
新加坡地铁图	P.196

符号说明

- 地图位置
- 电话
- 传真
- 地址
- 时间
- 休日

价格

- 地址
- 电子信箱
- 信用卡
- 注意事项
- 营业项目
- 特色

所需时间

- 距离
- 如何前往
- 市区交通
- 旅游咨询
- 住宿

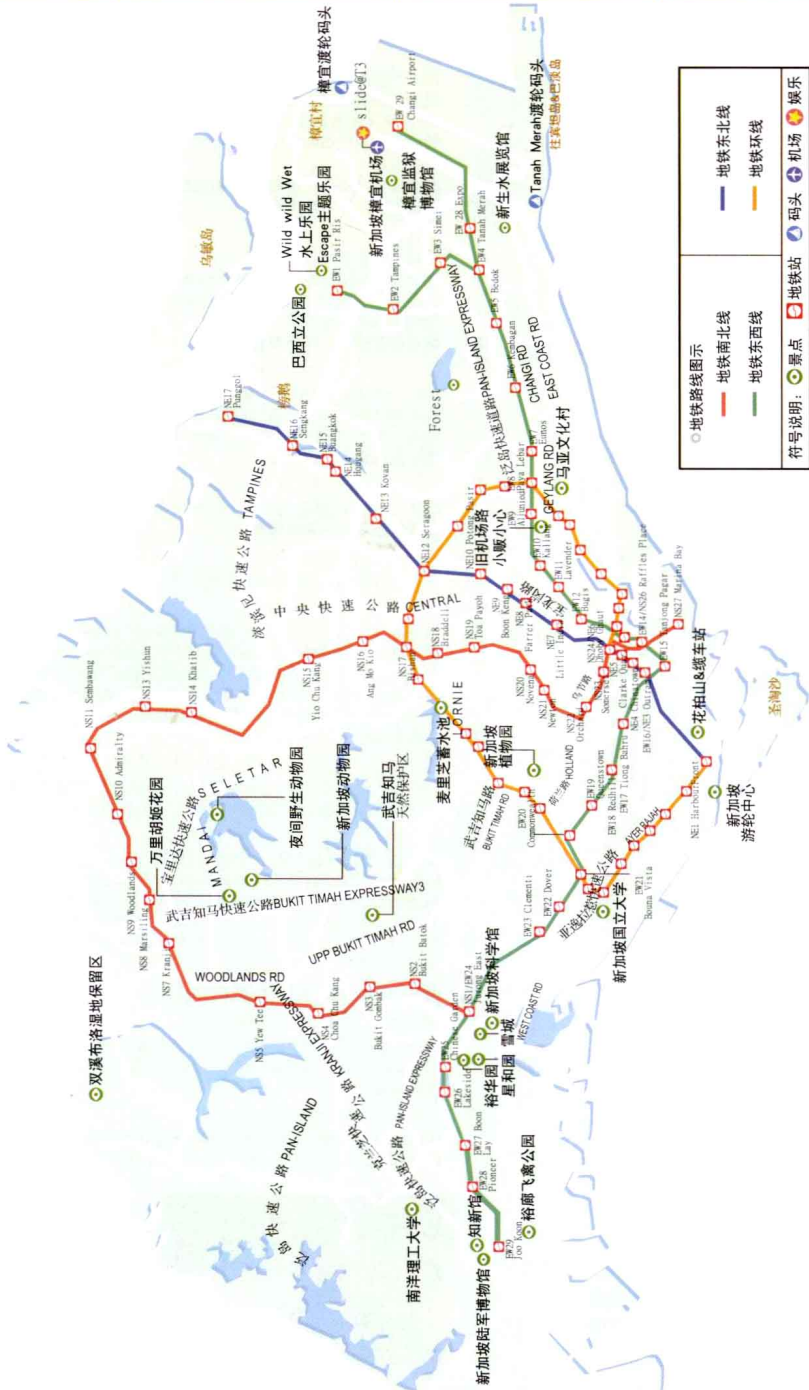
每一地的分区旅游索引，以色带区分，置于页眉

目录

92	吃在甘榜格南
93	亚拉街寻宝之旅
97	牛车水 Chinatown
	牛车水原貌馆·新加坡钱币博物馆·詹美回教堂·远东广场·福德祠·应和馆·陈福成成家·马里安曼兴都庙·唐城坊·梨春园·直落亚逸街·纳哥德卡殿·阿尔阿布拉回教堂·天福宫·佛牙寺龙华院·牛车水大厦·麦士威小贩中心·丹戎巴葛·红点设计美术馆·新加坡城市展览厅·Senso+Desire+Sa Vanh Bistro+Lounge+Blue Ginger Thanying·中谷鲁市场
109	老街寻宝之旅——宝塔街·丁奴奴街·登美街·史密斯街·硕莪街·客纳街与安祥路
113	寻味备忘录——华人美食
114	小印度 Little India
	陆路交通艺廊·实龙岗路·维拉玛卡里亚曼兴都庙·甘贝儿巷·Ananda Bhavan·竹脚市场·小印度拱廊·斯里尼维沙帕鲁玛兴都庙·释迦牟尼菩提迦耶寺·维达帕提雅卡拉曼兴都庙·慕达发中心·安吉利亚回教堂·阿都卡夫回教堂·Komala's Fast Food Restaurant·阿波罗蕉叶餐厅
123	寻味备忘录——印度美食
124	加东与东海岸 Katong & East Coast
	坤成路·Puteri Mas Cafeteria House·福同兴餐室·金珠肉粽·玛莉角落豆干包·Rumah Bebe·加东古董·东海岸公园·马娜马娜东海岸·小人国迷你高尔夫球场·360度缆车滑水·东海岸海鲜中心·The Mango Tree
130	寻味备忘录——娘惹美食
132	芽笼士乃 Geylang Serai
	马来文化村·辣椒香·旧机路路小贩中心·芽笼士乃巴刹
135	寻味备忘录——马来美食
136	港湾 HarbourFront
	花柏山公园·珠宝盒·空中缆车·拉柏多公园·宏仁堂御膳厅·怡丰城·圣詹姆士发电厂
142	圣淘沙 Sentosa
	西乐素海滩·空中飞人·西乐素炮台·Wave House Sentosa·海底世界·海豚乐园·动物天地与巴拉湾剧场·亚洲大陆最南端·Gogreen Segway Eco Adventure·Café del Mar·海之颂·巴拉湾海滩与丹戎海滩·The Tree·英比奥山顶景区·摩天塔·蝴蝶园·昆虫王国·圣淘沙4D魔幻影院·圣淘沙CineBlast·Desperados·鱼尾狮塔·飞龙探险乐园·斜坡滑道与空中吊椅·万象新加坡
151	住在圣淘沙
152	圣淘沙云顶世界 Resorts World at Sentosa
	云顶世界酒店群·新加坡环球影城·节庆大道·明星厨师餐厅·海鲜共和国·生之旅·云顶世界娱乐场·公共娱乐声光秀·云顶世界会议中心
165	郊区 Natural Region
	Escape主题乐园·Wild Wild Wet·樟宜监狱博物馆·Forest Adventure·Bedok Reservoir Park·巴西立公园·新生水展览馆·乌敏岛·The Slide@T3·裕廊飞禽公园·知新馆·新加坡陆军博物馆·新加坡科学馆·雪城·麦里芝蓄水池公园·裕华园与星和园·双溪布洛自然公园·夜间野生动物园·新加坡动物园·武吉知马天然保护区
173	离岛 Island Retreat
174	宾坦岛 Bintan Island
	宾坦地中海俱乐部·红树林探索之旅·Ria Bintan Golf Club·宾坦岛娜湾花园度假村·Baan Aarya Restaurant·宾坦安珊娜度假村·宾坦悦榕度假村·宾坦湖度假村·奎笼海鲜餐厅
178	巴淡岛 Batam Island
	Batam View Beach Resort·Holiday Inn Resort·Lumba Lumba Sea Sports Centre·Southlinks Country Club Batam·Turi Beach Resort·Batu Besar·海鲜餐厅



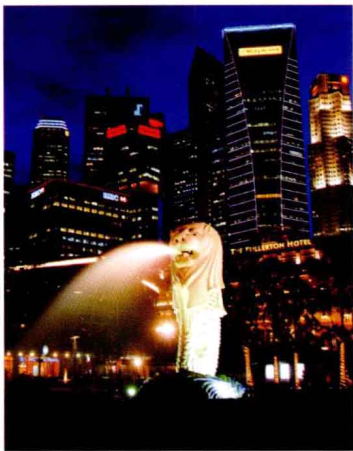
新加坡全图



地铁线路图例	
— 地铁东北线	— 地铁东北线
— 地铁南北线	— 地铁南北线
— 地铁东西线	— 地铁东西线
— 地铁环线	— 地铁环线
● 站点	● 站点
■ 地铁站	■ 地铁站
✈ 机场	✈ 机场
🎡 娱乐	🎡 娱乐



速写新加坡



© 2004 周海平

【正式国名】

新加坡共和国 (Republic of Singapore)

【地理位置】

位于马来半岛最南端，邻近马六甲海峡南口，其南面以新加坡海峡与印尼相隔，北面隔着柔佛海峡与马来西亚相望，新马两岸之间由一条长堤紧密连接。

【面积】

新加坡的领土范围包括本岛以及邻近60多个大小岛屿，地势起伏和缓，总面积约710平方公里。新加坡很多地区都是填海造陆而成，从1950年至今，已有20%的国土面积来自于填海工程。

【人口】

目前约500万人

【首都】

新加坡

【种族】

新加坡由众多种族组成，其中，华人约占75.2%，马来人约占13.6%，印度人约占9%，欧亚混血及土生华人约占3.2%。

【宗教】

主要的信仰宗教包括：佛教、伊斯兰教（回教）、基督教、道教、印度教。其中，以信仰佛教的人口最多，约占42.5%，信徒基本上都是华人；穆斯林与基督徒各占人口的14%~15%；信奉

道教的人口约8.5%；印度教徒仅8万多人。

【语言】

英语、华语、马来语、泰米尔语是新加坡的四大主要语言，英语是对外的官方语言，使用最为普遍，但新加坡政府为了承认马来人是当地居民，而将国语定为马来语Bahasa Melayu。除了英语和华语，新加坡华人也会以福建话、海南话、广东话或潮州话交谈；至于泰米尔语则是印度人常用的语言。

【气候】

新加坡距离赤道仅137公里，属于热带海洋性气候，长年多雨湿热，白天温度约29~33℃，夜间约23~27℃，年平均温度为24~32℃，11月至次年2月是新加坡的雨季，记得携带雨具前往。

【电压】

电压为220~240V，50Hz，使用3孔型的插座。

【时差】

新加坡与中国零时差

【历史】

史诗传说时期：新加坡在14世纪时被苏门答腊的Srivijaya帝国统辖，由于得天独厚的地理位置而被取名为淡马锡（Temasek），也就是“海城”的意思。传说中，该帝国的王子桑尼拉·乌他马（Sang Nila Utama）在外出狩猎时，看到一只前所未见的动物，他认为是个好兆头，于是决定在此建造一座城市，命名为Singapura，以梵语来解释，Singa就是狮子，pura则为城市，新加坡因此又被称为“狮城”。

殖民时期：到了18世纪，欧洲各国列强已展开海外殖民霸权，其中又以荷兰与英国最为积极。1819年，来自英属东印度公司的史丹福·莱佛士（Sir Stamford Raffles）正式登陆新加坡，他看中了这座岛屿背后蕴藏的无限潜力，遂与当地的原始统治者柔佛苏丹签订条约，获准在新加坡建立贸易站和殖民地，而经过莱佛士多年的努力，这座小小的渔村逐渐发展成繁荣的贸易商港。

不久之后，岛上的自由贸易政策吸引了来自亚洲、美国和中东的商人蜂拥而来，1832年，新加坡成为檳城、马六甲和新加坡海峡殖民地的行政中心。随着1869年苏伊士运河的开通以及电报和轮船的出现，新加坡作为扩大东西方贸易中心的重要性大大增加。到了1860年，新加坡的人口从最初的150人增长到80792人，主要以华人、印度人和马来人居多。

第二次世界大战期间：由于地理位置特殊，新加坡在第二次世界大战前一直是英帝国在东南亚最重要的据点。到了1941年，日本战机来袭，新加坡不敌侵略而沦陷，被日本占据了3年半之久，直到1945年日本投降后，才又回归英国管辖。

战后与独立时期：随着民族主义的抬头，新加坡历经无数协商后，终于在1959年完全脱离英国殖民的统治，成立自治政府并举办首次的普选。选举中，人民行动党（PAP）赢得43席以绝对优势领先，李光耀成为新加坡第一任总理。1961年新加坡加入马来亚，与马来亚、沙捞越和北婆罗洲合并组成联邦，1963年组成马来西亚。不过，这次合并并不成功，基于种种政治因素，新加坡于1965年8月9日脱离马来西亚，成为一个拥有独立主权的民主国家。同年12月22日，新加坡正式宣布成为独立共和国。

现代新加坡：新加坡在独立前已是东亚第四富裕的地区，仅次于日本、中国香港和中国台湾。独立后，在李光耀带领下，新加坡在40余年内迅速转变为亚洲四小龙之一，以廉洁的政府、清洁的市容、高效率 and 完善的法制闻名于世。而新加坡是个多元种族的移民国家，也是全球最国际化的国家之一。在国内居住的居民有42%不是新加坡公民，服务业有50%是外国劳工。新加坡同时也是亚洲重要的金融、服务业和航运据点，是继伦敦、纽约和香港之后的全球第四大金融中心。整个城市在绿化和保洁方面效果显著，因此又有“花园城市”的美称。

新加坡十大必体验

Top 10 Must Do & See

金沙空中花园登高揽景

●建议地点与行程

📍详情请参考：P.52金沙空中花园 📍滨海湾金沙综合娱乐城
www.marinabaysands.com

被誉为“伟大工程奇迹”的Sands SkyPark，是全球第一座架设在3栋酒店大厦顶端的空中花园，比埃菲尔铁塔还高，占地面积相当于3个足球场，自从开业后，已成为新加坡的闪亮地标，也是所有旅客必体验的独家景观。

站在花园中号称全球最大的公共观景台，距离地面200米的高度可环视新加坡的城市轮廓，同时更不能错过花园里的户外游泳池，专为滨海湾金沙酒店的房客所设计，望着边界的池水让人有种漂流大海的错觉，还能居高俯瞰中央商业区的新旧建筑。就算不是酒店的房客，站在一旁观赏也是相当奇妙的体验。



© MOOK 周治平摄

征服室内最高的攀岩墙

●建议地点与行程

📍181 Orchard Road, #04-22 Orchard Central 📞6884-4870
🕒周一至周四15:00~21:00，周五至周日11:00~22:00。
📍Experience Rock Climbing新币元23起，Our Signature Via Ferrata Trip33元起。📍www.borderX.com.sg

走上Orchard Central购物中心四楼，可发现一面Via Ferrata室内攀岩墙，其30米（约5层楼）的高度号称全球第一，吸引无数攀岩爱好者前来挑战，就算不参与挑战，光是坐在旁边的咖啡厅边聊天边观望，也别有一番乐趣。

这面墙由新加坡的攀岩探险公司BorderX依循Via Ferrata模式而打造，推出各种攀岩课程，初体验的人不妨先从Experience Rock Climbing开始，渴望继续高难度攀岩的话，欢迎挑战Our Signature Via Ferrata Trip等其他相关课程。



© MOOK 周治平摄

享受从山林滑向大海的高空冒险

●建议地点与行程

📍详情请参考：P.150飞龙探险乐园 📍www.megazip.com.sg

在欧美国家，高空滑索是常见的户外活动，但从山林滑向大海的场景，却只有在圣淘沙才能玩得到。喜欢冒险刺激、挑战胆量极限的人，千万别错过这个游乐项目——Megazip。Megazip共分为两个部分：Climbmax借由不同的绳索关卡，让游客体验宛如泰山般在森林攀爬的乐趣，有点像游乐区常见的体能挑战，只是这里的每一道关卡都至少有二三层楼高。Megazip的另一部分就是惊险震撼的高空滑索，玩家只利用一根滑索和腰间的扣环，便从450米的英比奥山顶滑翔而下，直达西乐索海滩外的小岛上。



© MOOK 周治平摄

住精品旅店享受设计美感

●建议地点与行程

●详情请参考: P.190 精品设计旅馆

专程到新加坡吃饭? 呵呵, 没错! 近几年来, 强调小而美的精品旅店 (Boutique Hotel) 在新加坡不断诞生, 在旅店主人的打造下, 每间旅店都拥有独一无二的风格特色, 有的走普普艺术风, 有的每一件家具都由名师打造, 还有的买下百年老宅或店屋, 营造出别具情调的怀旧风情。品味高超的陈设与空间感, 让许多人趋之若鹜, 宁可舍弃五星级大饭店, 也要入住精品旅馆。



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄

在克拉码头玩极限秋千惊声尖叫

●建议地点与行程

●详情请参考: P.63 GX-5 & G-MAX

相信许多爱刺激的朋友都有玩过高空弹跳的经验, 但是高空弹跳是由上往下跳, 你可曾试过由下往上弹的滋味? G-MAX就是利用类似橡皮筋弹射的原理, 以200公里的时速将一个3人座的座舱弹到60米高空, 仿佛是坐在太空梭的驾驶舱里疾速升空, 差点以为自己就要冲破大气层了, 刺激指数比起高空弹跳, 绝对是有过之而无不及。

如果还不过瘾, 绝对要再试试GX-5极限荡秋千, 因为它真的能让你飞起来, 荡幅也将近180度, 而在荡到最高点时, 秋千座椅还会自己翻转, 没有一点胆量的人可不要轻尝试哦!



G-MAX提供



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄

到环球影城与动物明星同乐

●建议地点与行程

●详情请参考: P.156 新加坡环球影城

如果你是动画电影《怪物史瑞克》、《功夫熊猫》与《马达加斯加的企鹅》的忠实粉丝, 想跟这些动物明星们面对面同乐, 只能乖乖到新加坡的环球影城来, 才能体验全球仅此一家, 别无分号的亲密接触的快感。

位于圣淘沙云顶世界的环球影城规划为7大主题区域, 包括好莱坞、纽约、科幻城市、古埃及、失落的世界、遥远王国与马达加斯加; 每个区域都以卖座电影的故事作为蓝图, 总计推出24项游乐设施, 其中有18项更是专为新加坡量身设计, 这些游戏与活动在其他的环球影城可是玩不到哦!



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄

寻找最对味的娘惹家常菜

●建议地点与行程

●辣椒香 11 Joo Chiat Place #01-03 www.chillipadi.com.sg
●金珠肉粽 109/111 East Coast Road www.kimchoo.com
●玛莉角落豆干包 125 East Coast Road 9425-0075
●Puteri Mas Cafeteria House 475 Joo Chiat Road
●Blue Ginger 97 Tanjong Pagar Road www.theblueginger.com

融合了马来与中华饮食特色的娘惹菜, 在东南亚算是相当少数但又深具文化脉络的料理, 因此来到新加坡, 你岂能错过。从小贩中心、餐室到高级餐厅, 都吃得到各种娘惹美味, 在小贩中心最常见的就是叻沙, 而最具代表性的亚参咖喱鱼头、印尼黑果鸡、娘惹杂菜、五香肉卷与娘惹咖喱鸡等菜品, 必须前往餐馆品尝得到。

想要一次吃够本, 建议往加东 (Katong) 去, 沿着东海岸路可找到几家专卖娘惹菜的餐馆, 特别推荐中价位的金珠餐厅, 除了家常菜, 这里还卖娘惹肉粽, 值得品味; 或者沿如初路往北走, 玛莉角落豆干包、源合春菜馆或辣椒香都是颇有口碑的店家。如果喜欢娘惹糕及榴莲泡芙, 请顺道尝尝Puteri Mas Cafeteria House的独家手艺。

到Wave House乘风破浪

●建议地点与行程

●详情请参考: P.145 Wave House Sentosa

有没有什么地方随时都能冲浪,又能保证安全无忧呢?有的,那就是开设于圣淘沙西乐索海滩的Wave House。这里绝对是全圣淘沙最酷的地方,无论你有没有经验,走进浪池里都可以尽情享受乘风破浪的快感。即使不慎被恶浪卷走,也只是被冲到池边。除了立式冲浪板外,这里也提供俯式的冲浪浮板,另外还设有一座专门训练新手的浪池。在专业教练的指导下,保证你也能快速上手。



© MOK 摄影



© MOK 摄影

搭摩天观景轮开派对享晚餐

●建议地点与行程

●详情请参考: P.45 新加坡摩天观景轮 ●搭乘地铁环线在Promenade站下车,走A出口步行约8~10分钟可抵达
●鸡尾酒旅程成人新币69元,儿童新币48.3元;空中晚餐两人新币249元。 ●www.singaporeflyer.com

喜欢体验各式摩天轮的玩家们,当然不能错过新加坡这一站!登上目前全球最大的Singapore Flyer,除了可以360度观赏新加坡正在蓬勃发展的滨海湾繁华景色,也可眺望印尼及马来西亚的远方风景,让人心旷神怡。最特别的是,这里还提供量身打造的主题派对、特色鸡尾酒旅程以及浪漫空中晚餐,只要提前预约,就能享用私人的观景轮空间。



© MOK 摄影



© MOK 摄影



© MOK 摄影

跟着狮城一起疯High Tea

●建议地点与行程

●传统英式午茶: Tiffin Room 1 Beach Road, Raffles Hotel
●www.affles.com ●传统英式午茶: The Courtyard 1 Fullerton Square, Fullerton Hotel ●www.fullertonhotel.com
●娘惹午茶: Coffee Lounge 22 Scotts Road, Good Wood Park Hotel ●www.goodwoodparkhotel.com ●马来式午茶: Hajah Esah Café 62 Bussorah Street ●欧风茶馆: TWG Tea Salon & Boutique 2 Orchard Turn #02-21, ION Orchard ●www.twgtea.com ●海南式午茶: 亚坤咖啡烤面包 18 China St.

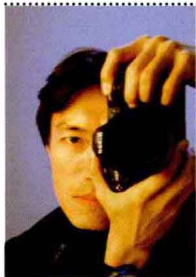
●www.yakun.com ●时尚南洋午茶: 吐司工坊 200 Victoria Street #01-67, Bugis Junction ●www.breadtalk.com

由于深受英国殖民时期的影响,新加坡人对下午茶情有独钟,因此也发展出非常“新”式的午茶文化,无论如何,你一定要亲自体验看看。

这里的午茶种类与形态花样繁多,从大饭店的传统英式下午茶到充满当地风味的Kopitiam,从精致欧风茶馆到娘惹午茶Buffet,各式糕点缤纷,搭配清香茶汤,都让人光看就食指大动,很想找个位子坐下来,惬意享用。无论典雅、时尚、热闹或者很local,你都可以斟酌自己所喜爱的午茶风格,再挑选一家轻松入座。

摄影攻略

狮城夜景



文·摄影 ● 周治平(墨刻摄影组)

拍 摄漂亮夜景的先决条件，必须要有足够的人造光源，因为太阳落下之后就没有自然光了。而像新加坡如此的繁华不夜城，则是最适合拍摄夜景的大城市之一。

器材与诀窍

1. 掌握太阳刚落下的30分钟之内时间。
2. 使用三脚架、快门线或自拍功能以减少晃动的概率。
3. 检视拍摄所得画面的明暗程度来增减曝光时间，以调整至最佳的曝光值。
4. 打开降低噪点功能消除热噪点。

把握太阳落下的短暂时刻
记录动人的都会夜空

拍摄夜景最重要的一件事，就是别在“黑夜”里拍摄！这听起来似乎很矛盾，不过我指的“夜景”，是在太阳落下以后，天空尚未变成全黑之时，“华灯初上”的景象，而不是将所有在晚上拍摄的照片都纳入夜景的讨论范围。好吧，换个比较精确的说法，拍摄夜景最重要的一件事，就是掌握天空与城市灯光的亮度平衡。通常，在太阳刚落下的30分钟之内（视季节、纬度、天气而定，不过差不多就是这个范围），是拍摄夜景的最佳时机，因为此时天空呈现一片深邃的湛蓝色泽，城市的灯光也打开了，当两者亮度相差不远的时候，只要一个适当的曝光值，就可以记录下这称做Magic Hour的动人时刻，所以掌握这个短暂的时机，就是拍摄夜景最重要的一件事。

在器材方面，三脚架是不可缺少的，因为1秒以上的快门时间，就算是防手震的镜头或相机都无法拍出清晰的画面，所以还是得乖乖带着脚架出门。如果在风势较大的地点进行拍摄，最好选择脚架中柱下方附有挂勾的款式，这样可以将自己的背包挂在上以以增加稳定性。如果不使用快门线，为了避免按下快门瞬间造成的轻微晃动，可以使用自拍器，在快门按下的几秒钟之后才启动快门，这样也可以减少晃动产生的概率。

夜景的拍摄在技术上首重测光，但是现在使用数码相机，只要先试拍一两张，看看拍出来的效果如何，就可以找出最佳的曝光值，所以不用担心。值得注意的是，在进行长时间（如超过10秒）曝光时，感光元件会因为发热而产生噪点，在画面上形成微小的亮点，称为“热噪点”（Hot Pixels，俗称Noise），如果拍摄时间较长，可以试着将“降低噪点”（Noise Reduction，简称NR）的功能打开，以获取较为纯净的夜空画面。

也许你不禁想问，如果拍摄的时间太晚，天空全黑了该怎么办？我的良心建议是：吃晚餐去吧！

攻略

1 最佳拍摄时间：
在日落后的30分钟之内

1 从天空的颜色就可以看出不同拍摄时间的颜色与效果。这张照片拍摄于20:10，天空已经完全变黑，看不出任何云彩与色泽变化了。



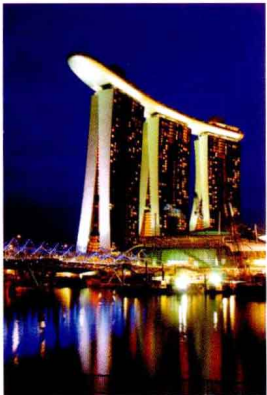
1 几乎同样的拍摄角度。拍摄时间是19:11，天空的颜色是不是漂亮多了？这就是所谓的Magic Hour。

2 必备器材： 三脚架

↓前景的搭配可以使画面更有变化。这张横幅的照片，因为水平线切割画面的关系，如果没有前方行进的船只经过，在结构上会显得比较呆板。(拍摄时间为19:18)

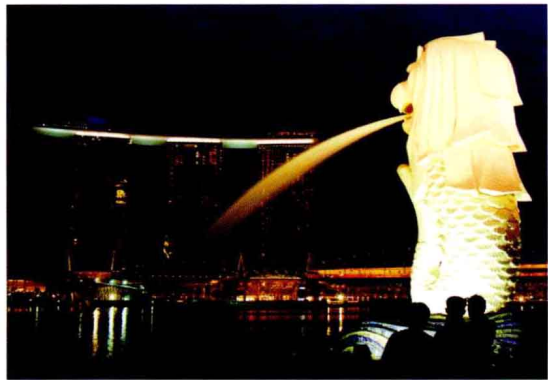


↑三脚架是拍摄夜景必备的器材。这张照片的曝光时间是4.5秒，没有三脚架是绝对拍不出来的。(拍摄时间为19:18)



3 曝光补偿：平衡明暗之间的差距

↓适度的曝光补偿可以平衡明暗之间的差距，让画面得以记录更多的细节。这张鱼尾狮的照片中，测光表测得的曝光时间是1/2秒。不过我估计暗部的背景需要更长的时间来曝光，所以加了0.7EV的曝光值，以1/1.3秒的时间来曝光。尽管如此，背景还是有点偏暗。(拍摄时间为19:13)



↑同样的画面我再把曝光值增加到1.3秒(+1.3EV)，背景的亮度看起来比较好，不过前方鱼尾狮身上的细节却消失了一些，所以哪一张比较好，就看个人的喜好了。在电脑里可以用高动态范围(High Dynamic Range, 简称HDR)的后制方式来合并前后两张照片明暗之间的差异，不过在现场就只能多尝试几个不同的快门时间，来取得最佳的折中效果了。(拍摄时间19:14)



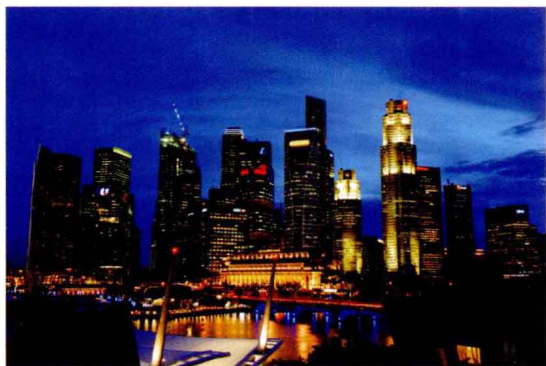
4 白平衡调整：接近肉眼所见色彩

↑夜间灯光的颜色可能千变万化，适度的白平衡(色温)调整可以让照片的颜色接近肉眼所见。这张照片使用自动白平衡，由相机自行决定色温值，看起来明显偏红，尤其是桥身的颜色都已经太过于鲜艳了，看起来很自然。(拍摄时间19:24)

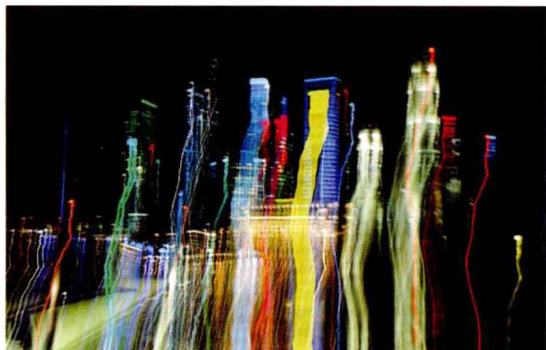


↑与前一张照片相同的构图，使用白炽灯(灯泡)的白平衡模式，颜色看起来就比较正常。(拍摄时间为19:27)

5 用光线作画：创造抽象效果



↑利用光线来作画，是“摄影”Photography这个词的原意，在夜景摄影上，因为曝光时间的增长，所以有不少趣味的方式来呈现。这一张照片是正常拍摄的效果，城市建筑与夜空都有漂亮的曝光。(拍摄时间19:14)



↑天空全黑的状态下，无法达到最佳的曝光效果，我索性以手持方式进行长时间曝光(曝光时间3秒)，并且刻意摇动相机，形成了这张抽象的画面。(拍摄时间19:30)



© MOOK 周治平攝



© MOOK 周治平攝



© MOOK 周治平攝

15家 本土小吃 PK特搜

最畅快的美食享受不需要去高级餐厅，只要回归单纯的心，
走进民间的市井生活，充满人情故事的当地小吃绝对胜过鲍鱼龙虾。

只是新加坡面积虽小，餐馆与熟食档的聚集密度之高却相当惊人，
街角巷弄里各个卧虎藏龙，倘若没有当地人带路，外来客恐怕只能碰运气。
为了提供详尽实用的信息，我们特别锁定了海南鸡饭、肉骨茶与咖椰烤面包，
实地探访15家本土餐厅，从怀旧老字号一路吃到摩登新生代，
寻找跟自己最对味的店家。

文 ● 墨刻编辑部
摄影 ● 周治平 · 墨刻摄影组

特搜对象

海南鸡饭



© MOOK 美食在握

由海南移民带来的料理，将鸡肉炖煮入味，再将鸡肉切块，吃起来十分方便，不用拿起来啃就能吃得干干净净，通常会将熬煮过程中产生的鸡汁拿来浇在饭上，吃起来更有味道，随盘附上酱油、蒜末、辣椒3种酱汁，任君挑选。

用汤匙挖一口饭，夹一点鸡肉，和辣辣的蘸酱，一口吃下，不同的口感在口中交会，感觉真的很过瘾。

海南鸡饭最为人津津乐道的地方在于鸡肉和骨头很容易分开，这是因为烹煮过程中需要好几道繁复的步骤，把鸡肉放到滚水中用小火慢煮，水滚开后，把鸡肉捞起来浸在冷水中约2分钟，然后放入热水中继续煮，这样的步骤重复约3~5次，如此一来，鸡肉就会变得滑嫩好吃。

海南鸡饭是随处都吃得到的料理，从小贩中心到高级饭店，价钱不同，口味也不同，例如最有名的是文华饭店的海南鸡饭，一客二十多元，而小贩中心只要花3元，就能吃到海南鸡饭。



© MOOK 戴晓玲摄



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄



浮尔登酒店提供



餐厅名称	创业年代	交通便利性	鸡饭价格	店面数量
文东记	1979年	仅1家分店可搭地铁，其他没有。	4.5元起	6家
天天	1986年	搭地铁可抵 ★	3元起 ★	2家
津津	1935年 ★	搭地铁可抵 ★	3.5元起	1家
五星	1988年	无地铁	4.5元起	3家
黎记	1954年	无地铁	2.5元起	11家 ★



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄



© MOOK 周治平摄

津津餐室

Chin Chin Eating House

很少在旅游指南书上露脸的“津津”虽然低调，但在当地老一辈人心中却占有一席之地。1935年开业至今，店内的装潢始终简朴亲民，不仅服务人员全是上了年纪的阿姨或叔叔，就连点菜单也是用木夹一张张夹起，整个气氛仿佛还沉缅在20世纪。

这里以正宗海南美食挂帅，但鸡饭并非主打招牌，菜单上只有白鸡和烧鸡两种，也可以做成拼盘；清蒸白鸡肉质滑嫩，不带血丝腥味，而烧鸡的皮略有甜度，吃起来满口清香，即使不搭配蒜蓉辣椒酱也很好吃。由于采用传统海南烹调手法，因此鸡饭的香油味较淡，口感偏干。除了鸡饭，津津的海南猪扒、海南什菜、海南羊肉汤等，都是很热门的拿手菜，不妨顺道品尝。

● P.35E1 ● 搭地铁东西线在City Hall站下车，沿着Beach Rd.往莱佛士酒店方向走，左转Purvis St.可抵达。● 19 Purvis Street ● 6337-4640 ● 07:00~22:00 ● 白鸡一人份约3.5元，烧鸡3.5元起，海南猪扒5~10元，海南羊肉汤10~15元。

天天海南鸡饭

Tian Tian Chicken Rice

看起来不起眼的小店摊，其实大有玄机。窄窄的门面贴满中英文剪报与美食奖状，每逢午餐时间就大排长龙，这一切的等待都是为了那盘香喷喷、油亮亮的鸡饭。1988年，符慧莲承接了哥哥在麦士威小贩中心所开设的小吃摊，秉持着海南家鄉的独家秘方，将“天天”的好口碑继续发扬光大。

老姜爆香后放入汤里加热，待汤滚沸后将鸡丢进去煮熟，捞起再以冷水稍浸片刻，肉质就变得QQ有弹性，铺排在色泽晶黄的鸡饭上，油香四溢，米粒虽湿润却不软糊，蘸着手工特制的辣椒、姜蓉与黑酱油入口，不仅口腔喉咙起鸡皮疙瘩，连五脏六腑都为之震撼，尤其这里的辣椒酱还多了酸橘皮的调味，连知名美食节目主持人安东尼·波顿

(Anthony Bourdain)都赞不绝口。为了永续传承，2010年符慧莲在加东地区另外开设店面，装潢风格明净素雅，有别于小贩中心的闷热杂乱，提供更舒适的用餐环境。

● P.98C3 ● 搭乘地铁东西线在Tanjong Pagar站下车，沿Maxwell Rd.往北走可抵达麦士威小贩中心，如切分店的交通请参考P.124加东与东海岸。● 如切分店 ● 443 Joo Chiat Road ● 6345-9443 ● 鸡饭约3.8~5.8元 ● 麦士威分店 ● Stall No.10 Maxwell Food Centre ● 9691-4852 ● 鸡饭约3元起 ● www.tiantianchickenrice.com



© MOOK 周治平攝

文东记

Boon Tong Kee

像文东记这样的中档餐馆在新加坡不计其数，但它能胜出的最大关键就在于烹调手法。话说1979年程文华在牛车水摆摊卖鸡饭，其独创的粤式白切鸡吃起来清爽不油腻，在健康意识逐渐抬头的年代里，文东记迅速崛起。3年后，选在马里士他路开设店面，如今已拥有6家分店。

文东记的鸡只来自马来西亚的农场，经过严格挑选，每只都重达2.2公斤，肥瘦适中，烹煮时先以热水烫熟，再放进冰水凉镇，咬起来滑溜有弹性，让嗜吃白切鸡的人赞不绝口。近年来，文东记另行研发了多种热炒与粤菜，同时也贩卖自制罐装蘸酱，其中最知名的就是辣椒酱、姜蒜与黑酱油，搭配鸡饭堪称一绝。不过文东记的地理位置对游客来说较为不便，目前只有黄埔西这家分店位于文庆地铁站旁，去其他的店面，建议搭乘计程车前往，各分店地址电话请上网查询。

● P.30B1 黄埔·文庆 ● 搭乘地铁东北线在Boon Keng站下车，走B出口可抵达黄埔西分店。 ● Blk 34 Whampoa West #01-93 ● 6299-9880 ● 鸡饭一人份约4.5元 ● 周一至周五11:00~15:00、17:00~22:00，周六、周日11:00~22:00。 ● www.boontong-kee.com.sg



© MOOK 周治平攝

五星海南鸡饭

Five Star Hainanese Chicken Rice

“五星”曾经在2008年一举拿下“海南鸡饭新四大天王”票选活动的榜首，跌破众人眼镜，但它其实已开业二十多年，拥有3家店面，其经营过程犹如倒吃甘蔗，而最大的原因就来自于菜园鸡。

菜园鸡就是农场里长大的土鸡，由于活动量大，肌肉相当结实，体型比一般肉鸡小，油脂很少，因此煮出来的鸡汤和鸡饭油香味也不浓，刚开始许多客人无法接受，生意并不理想，但历经时间的考验，菜园鸡如今变成了“五星”的金字招牌。菜园鸡皮薄肉嫩，但咬劲十足，深具健康概念，即使每天吃也不用担心油腻问题，对于初次造访的游客来说也许不够惊艳，但口感如何就等你亲自吃过了才能分晓。此外，这里的家乡豆腐、梅菜扣肉、鸡扒等海南家常菜也有不错的口碑。

● P.124B1 ● 搭地铁东北线在Clarke Quay站下车，转乘195号公车在Opp Great World City Shop Ctr站下车，步行可抵达。东海岸分店的交通请参考P.124加东与东海岸。如不想坐公车，建议搭计程车前往较为方便。 ● 191/193 East Coast Road ● 6344-5911 ● 10:00~凌晨02:00 ● 鸡饭一人份约4.5元起 ● www.fivestarchickenrice.com



© MOOK 周治平攝

黎记鸡饭粥品

Loy Kee Chicken Rice

顶着六十多年老字号的招牌，“黎记”传承到第二代即开枝散叶，拥有10多家分店，其中位于黄埔小贩中心(Whampoa Drive Food Centre)的店面由黎家大哥独立经营，生意兴隆，据说每天都能卖出二百多只鸡，难怪在所有美食票选活动中，“黄埔黎记”始终是榜上有名。

店里采用的是黄油鸡，整只鸡以文火烹煮30分钟，严格掌控火候，搭配独家秘方调理，肉质口感较有弹性，再拿葱、姜、蒜与鸡油一起爆香，加入米饭和香兰叶，淋上鸡汤蒸煮，就完成一锅充满黎式风味的油香饭。酱料有3种口味，包括姜蓉、红辣椒与黑酱油，对识途老马来说无论少了哪一样，都浑身不对劲。而“黎记”的海鲜暖炉、油鸡、鸡杂、猪肉粥、猪肝、猪肾等也相当出名，连当地的印度居民都爱吃。

● P.30B1 马里士他路·诺维娜 ● 可搭乘地铁南北线在Novena站下车，再搭计程车前往；或从行政区Stamford Rd.或乌节路搭乘124、131号公车在Whampoa Drive站下车，步行可抵达。 ● Blk 91 Whampoa Drive #01-49/50 ● 6256-2256 ● 白鸡饭5元起，烧鸡饭3元起。 ● 07:00~21:00 周五