



食物是流动的古迹，
寻寻觅觅，在岁月的转弯处，
许多曾经暖胃窝心的美好滋味——列队，
汇集成一顿又一顿叫人怀念的安乐茶饭。



「马来西亚」
林金城——著

舌尖上的马来 茶饭 安乐



茶饭

舌尖上的马来

安乐



「马来西亚」
林金城——著



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

图书在版编目 (CIP) 数据

舌尖上的马来·安乐茶饭 / (马来) 林金城著. —武汉: 华中科技大学出版社, 2014.12

ISBN 978-7-5609-9870-1

I . ①舌… II . ①林… III . ①饮食—文化—介绍—马来西亚 IV . ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 289986 号

湖北省版权局著作权合同登记 图字: 17-2014-313 号

本书中文简体出版权由木言社 (马来西亚) 授权, 同意经由华中科技大学出版有限责任公司出版中国大陆中文简体字版本, 非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

舌尖上的马来·安乐茶饭

[马来西来] 林金城 著

策划编辑: 白 雪

责任编辑: 高越华

封面设计: 李 宁

责任校对: 九万里文字工作室

责任监印: 朱 霞

出版发行: 华中科技大学出版社 (中国 · 武汉)

武汉喻家山 邮编: 430074 电话: (027) 81321915

录 排: 北京嘉泰利德科技发展有限公司

印 刷: 北京科信印刷有限公司

开 本: 710mm×1000mm 1/16

印 张: 11

字 数: 251 千字

版 次: 2015 年 3 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 38.00 元



本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换

全国免费服务热线: 400-6679-118, 竭诚为您服务

版权所有 侵权必究

序

好吃好吃

人，以食为天。

天有命三：一要能吃，二要吃好，三要吃好的。

能吃而又能吃好，谓之安。

能吃而又能吃上好的，谓之乐。

“安”讲环境，大环境不由自主。

“乐”究心境，小环境丰俭由人。

两境平和相融，方得一顿安乐。

至于好吃之人，首要能吃，二要吃好，三要吃好的，四还要吃好吃的。

因此，好吃总得懂吃，也要懂得找吃。

香的、辣的、浓的、淡的、卤的、腌的、煎的、炸的，凡此种种，都要讲究。

讲究，是一种美学态度。山珍海味固然要挑剔，青菜豆腐亦当尽其味。

讲究者，直向味蕾。上访雅阁名楼，躬聆大师神厨；下探市井食肆，亲近小老百姓。只图能穷尽滋味，却绝不能穷滋味！

因此，好吃者好吃好吃的，吃得清清楚楚，明明白白，啖出了究竟。

味蕾因得三千宠爱，遂有老饕、美食家、知食份子，肉身从此受难，得忙！

港人欧阳英霁谈吃的追求，授招有四，首要贪威、二要识食、三要练精、四要学懒。知食份子又出书，正是呼应其要。

至于本人受嘱为序，皆因紫藤卖茶又卖饭，沾边。

茶人心境本有一：遇茶茶，遇饭饭。

卖茶佬直白一些：有粥吃粥，有饭吃饭，桌上伴有一壶茶，就是安乐！

林福南

紫藤文化企业集团创办人兼董事经理

2013年6月30日



PART 01



岁月 饼屑

序 好吃好吃

- | | |
|------------|-----|
| 01 落番萨琪玛 | 002 |
| 02 大小老婆饼 | 005 |
| 03 炒米饼·糯米团 | 008 |
| 04 麻蓼·蓼花 | 011 |
| 05 寸枣·天公豆 | 014 |
| 06 文冬·糖环 | 018 |
| 07 糖环·蜜蜂窠 | 021 |
| 08 宝鸭穿莲 | 025 |
| 09 中秋公仔饼 | 029 |
| 10 童年糖沙翁 | 033 |

PART
02



味道不老

- | | |
|--------------|-----|
| 01 老少平安 | 038 |
| 02 唐山鱼 | 042 |
| 03 怀念酿蛋角 | 046 |
| 04 鱼生粥·冈州鱼肉面 | 050 |
| 05 原乡云吞面 | 053 |
| 06 云吞多变 | 057 |
| 07 烧肉情意结 | 061 |
| 08 客家炸肉·辣汤 | 064 |
| 09 大姨妈嫁女 | 068 |
| 10 古老咕噜肉 | 072 |

PART
03



地
缘
食
志

- 01 新古毛咖椰角 076
- 02 新南昌海南鸡扒 080
- 03 后街海南鸡饭 084
- 04 豆仁水和油炸粿 088
- 05 金宝亚参叻沙 092
- 06 金宝炒蚶蛋粉 096
- 07 大叶婆包炒粿条 100
- 08 吉宁万山薄撑婆婆 104
- 09 地理学家咖哩面 108
- 10 峇株巴辖炸香蕉 112

PART
04



流动
古迹

- | | |
|------------------|------------|
| 01 流动的古迹 | <u>118</u> |
| 02 人间面龟 | <u>121</u> |
| 03 咖啡黑白讲 | <u>125</u> |
| 04 怀旧叮叮糖 | <u>129</u> |
| 05 马来烧包 | <u>132</u> |
| 06 Lemang 竹筒饭 | <u>136</u> |
| 07 手抓蕉叶饭 | <u>140</u> |
| 08 拉茶与甩饼 | <u>144</u> |
| 09 Akok Kelantan | <u>148</u> |
| 10 Nasi Dagang | <u>152</u> |
| • 后记 | <u>157</u> |

PART

岁月饼屑

总有一些饼屑掉落，
记忆深处依稀还有
童年的味道。

01

落番萨琪玛



萨琪玛源自满族食品，满族入关后策骑南下，
风行广东一带，再换马坐船南渡到新马，
完成了从草原到热带雨林的落番故事。

网上搜寻萨琪玛，果真成千上万匹马儿奔驰其上，犹如浏览一页页关外风景。当知道这些“马仔”源自满族食品后，不禁对其“草原个性”产生了无限好奇。

萨琪玛，在历史草原上有时也写成沙其马、沙琪玛、萨骑马、杀骑马、萨齐玛、赛利马……三声“ma”个不停。根据“官方”说法，萨琪玛是种源自满州的饽饽（北京方言，糕点的意思），满族入关后开始在北京流行，成为冠婚丧祭不可或缺的食品。几百年下来，萨琪玛已从北方传遍全中国，尤其在南方广东一带更为风行，甚至换马坐船南渡“番邦”，流行于我们马新一带。

寻根溯源，当然还得从尘封古籍中一探究竟。清人富察敦崇写于光绪二十六年（1900年）的《燕京岁时记》里就有这段记载：“萨齐玛乃满州饽饽，以冰糖、奶油合白面为之，形如糯米，用不灰木烘炉烤熟，遂成方块，甜腻可食。”文中说明当年的萨琪玛是用冰糖、奶油和白面粉制成，与现在的蛋味版本显然不同。由炉烤变为油炸，经历百年变化，马儿不断往前奔跑，已无法想象当年是何种味道。

倒是杀骑马一名，隐约已道出“原味”。小时候我就曾拿着包装纸四处追问：“杀骑马是否与骑马有关？骑马的为何会被杀呢？骑马人被杀后马又跑去了哪里？”外婆不胜其烦，大声回答：“杀你嘅头！细路仔食嘢咪问咁多！（杀你的头！小孩子吃东西别问那么多！）”结果便终止了我那脱缰式的想象，恰恰与马蹄声擦身而过。

直到多年后到台湾念书时，一次在图书馆翻阅广东食物资料，才发现这么一则有关萨琪玛的“传说”：话说清朝时候，有位驻广东的满族将军姓萨，喜爱骑马打猎，每次打猎回来都要求家厨准备一款创新点心，并以杀头相逼。有次将军发怒，埋怨点心不够新意。厨师一阵心慌，技穷无助，慌忙中将碎面皮炸成饼块，再沾上蜜糖压成方块端上，完成后不禁低咒一声：“杀那个骑马的！”

结果，就像中外许多饮食起源传说那样，将军吃后大为赞赏，问点心名称，厨师慌忙脱口而出：“杀骑马！”所幸萨将军听后误以为厨师借物形容自己骑马的英姿，高兴不已，自此将这种点心称为“萨骑马”。

明眼人一看，这传说杜撰痕迹处处，只供食趣笑谈，多少也能看出萨琪玛从北京传到广东后的“本土化”历程。此外，另一则传说也明显贴上了南方标签，说萨琪玛是由一位老翁从广东“蛋散”中得到灵感而创。起初老翁并没为这点心命名便迫不及待地拿到市场贩卖，刚好遇上大雨，只好躲到一间大宅门口避雨。不料那户人家的主人骑马回来，将老翁放在地上盛点心的箩筐踢到路中央。于是当老翁正式推出这食品时，有人问起点心名称，老翁便灵机一动，取名为“杀骑马”，



后人将其雅化成“萨琪玛”。

当然，如果逐一浏览网上资料，肯定还有许许多多“引人入胜”的传说。

其中比较确实且公认的说法，就是萨琪玛是满语“萨其非玛拉本壁”的缩写。在满语中，“萨其非”是切块的意思，“玛拉本壁”则表示码放（整齐叠放），而萨琪玛的制作都要经过切块和码放这两个环节；也正因为是个音译名字，所以才会出现许多不同的写法。

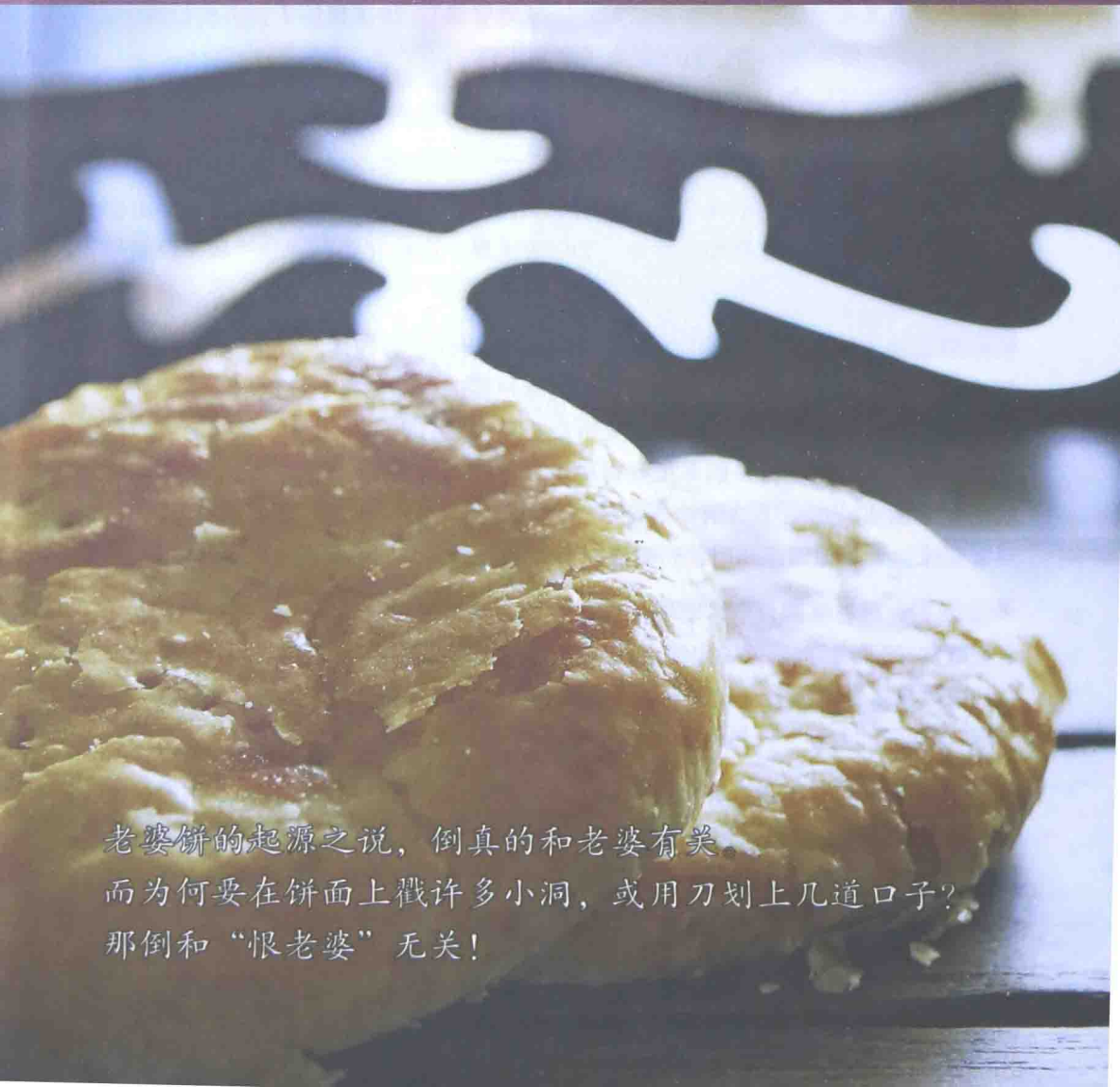
回到现实，这里热带雨林遍布，少有草原让马仔快乐奔驰。所以，什么满州、燕京、将军、老翁都似乎离我们太过遥远。当我们在吃着“落番”萨琪玛时，想到的当然不是草

原奔马，而是“理所当然”地将萨琪玛与美罗、金宝、怡保、文冬等城镇连在一起，成为该地土产手信的图腾。

萨琪玛在香港又称为马仔，上个世纪 60 年代开始，香港人流行赌马，俗称赌马仔；因此迷信者对“马仔”总是情有独钟，认为吃“马仔”可赢马仔！

此文刊出后，如果本地萨琪玛突然销量大增，那才不关我的事！

大小老婆饼



老婆饼的起源之说，倒真的和老婆有关。而为何要在饼面上戳许多小洞，或用刀划上几道口子？那倒和“恨老婆”无关！

看来并没有严格的规范或约定俗成，非得每块饼都必须是几斤几两，或做成怎样的一张“脸”才能称之为老婆饼吧！

是的，这里不谈正宗。年轻的做饼师傅未必懂得为何把酥皮包馅压平后，在刷上蛋液、送进烤箱之前一定要用叉子往表皮戳上许多小洞，或是用刀在饼面划上三两道深深的口子。有的说是为了造型所需，有的则表示遵从传统，彷彿丝毫不可逾越的坚守模样，但问及为何却又一脸茫然。

老婆饼的起源之说，多少拜香港连续剧《戇夫成龙》所赐，找到了新的“出发点”。剧中阿旺为老婆仔深情制作的老婆饼，在近年来红遍华人世界（不对！老婆饼在华人世界本来就是众所周知的广东饼啊），成为旅港游客必买的红牌手信。许多剧迷甚至还嚷着要买正宗的“阿旺老婆饼”，彷彿相信了在历史长河中，真的有那么一位剧中的傻仔阿旺发明了这款饼饵。

其实，有关老婆饼的起源传说才真的精彩，要改编、要延伸、要杜撰，都拥有广博的想象空间任由创作。在此便列出一二。

说到老婆饼，总习惯在名字前冠上潮州两字，但这饼食却又实实在在是出自广州的知名茶楼——莲香楼，并流行于广府世界。追根究底，就非得从一位潮州婆说起不可。

话说清末民初，莲香楼雇用了一名来自潮州的点心师傅。有次他回乡探亲，便将茶楼名点带回去作手信。怎知家里的潮州婆试后却觉得不过尔尔，还不如家里自做的油炸冬瓜角来得美味。丈夫听后心里当然有点不是滋味，便叫老婆做些来尝尝。只见潮州婆将一锅冬瓜熬得稀烂，再加上白糖糯米粉，煮到半干不湿即取出包上面皮，然后下油锅炸成金黄香酥的冬瓜角。一尝之下，果真皮酥馅滑，异常美味。于是他回广州时便吩咐潮州婆做了一些，带回去给同事老板品尝。

以下大可省略两百字，聪明的读者大概已猜到剧情的发展，最后当然是大受老板赞赏，问及名称，师傅说出缘由，于是便有人建议把这饼饵取名为“潮州老婆饼”，并加以改良，做成圆形，改炸为烤。但后来老板却嫌老婆饼太过俗气，便改名“冬茸酥”。然而“老婆”一名趣味盎然，早已深入民间，流传至今。

另一版本就与潮州没有直接关联了。同样话说清末民初，一位妇女因公生病，家里却没钱，于是自愿卖身为奴替家公治病。深爱老婆的老公为了赎回妻子，便努力研发出一种美味的饼……以下可以省略一百字，最后一定是喜剧收场，丈夫以卖饼赚来的钱赎回老婆，在场鼓掌的“加里菲”便将这种饼称为“老婆饼”。

根据资料，“莲香楼”创于1910年，至今在广州仍生意滔滔，据说是最早推出莲蓉月饼的茶楼饼家。所以，看来第一个传说的可信度应该比较高，而且其潮州属性也符合实际的制饼工艺，与潮州水晶饼相同，都是以糖冬瓜、糕粉和猪油制成馅料，再用油皮和油酥搓成的酥皮包裹，压平后在饼皮表面戳洞或划上刀口，刷上蛋液后，便可送进烤箱烘焙。

据说最传统的馅料制法是将煮熟的冬瓜茸拌上白砂糖和猪油，装进缸里，埋在三尺深的地窖半年，让火性褪尽，才用来制饼。据食家所言，如此馅料才会入口甘美，香滑凉喉，如今听来彷彿天方夜谭。冬瓜茸早已变成糖冬瓜，甚至连糖冬瓜也不用，只以白糖、糕粉和奶油做成饼馅。所以也不必去追问年轻师傅为何要戳洞或划上刀口，虽然那只是简单的避免饼皮在烘焙过程中膨胀起来的缘故。



至于第二个传说，则让我想起多年前在台湾一家老饼铺与几位知食同好的对话。

当我说完这则“卖身帮夫”的传说后，一位朋友便笑了起来，说如果那老婆被赎回后发现家里另有一个女人怎么办？

白发苍苍的饼铺老板笑着搭腔：“那还不简单，做两个 Size 就没事了。”

“如果丈夫发达后不赎回老婆又怎样？”

“那更简单，你们就没有老婆饼吃啦！”

炒米饼 · 糯米团



外婆当年南来，身上只带了满满的一罐炒米饼，
坐船七天就吃足七日，就这么熬了过来。

回想起外婆吃炒米饼时若有所思，眼中彷彿有海……

前 阵子到广州出差，在饼铺里见到了久违的炒米饼。

幽幽转，菊花圆，炒米饼，糯米团，阿妈叫我睇龙船，我唔睇，睇鸡仔，鸡仔大，拎去卖，卖得几多钱？卖得三百六十五个仙……

一转念，彷彿就跟辞世将近二十年的外婆打了个照面，脑际倏然响起外婆当年教我唱过的这首广东童谣“幽幽转”，就在她再也未曾重返的“故土”上。

外婆童年时便跟随外曾祖父来到南洋，在新加坡牛车水一带摆卖家乡粥品。等到适婚年龄才回乡结婚，怀了母亲后，被迫留在唐山待产，而外公则孤身南来。据八十八岁的母亲转述外婆当年的情境：如果生的是个男的，可能历史便会重写，至少小孩会留在唐山，不至于还未满月就被“赶”似地带着襁褓中的母亲，千里迢迢坐船南来吉隆坡寻找外公。

硬朗的外婆，一派东莞婆的“凶悍”本色，从未听她提起这些伤心往事。想象当年她一介女流，只身带着未满月的母亲跨海南来，即可了解她的独立个性。其实从她在我童年时说过的一些“云淡风清”的故事里，大至便可拼凑出一幕幕海上即景与唐山风光。

比方炒米饼。童年时每逢农历新年，外婆总会准备一些用来祭祖拜神。而在琳琅满目的年饼中，硬梆梆的炒米饼总是最难挑起大家的食欲，通常十五已过，炒米饼还是原封不动地搁在神案上。那时，外婆便会碎碎念起：“你们好彩嘢！生对时间，以前在唐山，做小孩的如果有块炒米饼吃，那已经高兴个半死！”外婆当年南来，身上只带了满满一罐炒米饼，坐船七天就吃足七日。据说那时候许多唐山客都是这样熬过来的呢！

外婆习惯用手使劲地将饼掰开，拆成小块，说太硬了，咬不动。或含在嘴里老半天，像吃糖果般让饼慢慢融化；或放进鸡公碗；冲入热开水，用汤匙搅啊拌的，泡软后便津津有味地当作米糊来吃。

炒米饼是广东传统年饼，以前家家户户在冬末春至之际便开始将生米炒熟，碾成粉末，加入糖浆搅拌，搓成小团填进刻有祥禽瑞兽、花草树林或者福寿平安之类文字的木刻饼模，再用铁锤将模中的粉团敲打压实，脱模后用炭火焙干而成。因为材料简单，不易变坏，加上经过锤打烘焙后质地变得非常扎实坚硬，只要保持干燥便可储存几个月，甚至一年。所以除新年食用外，炒米饼也是昔日唐山人出门远行的干粮。

因为光是炒米实在过于单调，后来便出现了加入绿豆粉、花生碎、芝麻、猪肉