

塑造獨立飲食文化
提升國家軟實力

新加坡味道

攻中美歐



■新加坡美食吸引不少外國遊客。
資料圖片

新加坡和馬來西亞都是香港人旅遊熱門目的地，星馬飲食也自然受追捧。新加坡1965年脫離馬來西亞獨立後，建立自身政治和經濟制度，但飲食習慣仍保留大馬傳統。有新加坡餐館為打入中國、日本和歐美市場，近年逐漸通過區分星馬飲食習慣，塑造地道的星洲餐飲文化，有新加坡廚師更認為，推廣「新加坡味道」有助提高國家軟實力。

■香港文匯報記者 張易

■蝦肉鮮甜細嫩，麥片香辣酥脆且富嚼頭，兩種口感混雜交織。



麥片蝦

■是女性最愛甜品之一，包括椰漿、芋頭、西米露、薏苡等多種食材。



摩摩喳喳

■經過醃製並煎至焦香的肋骨，在咖啡中經過文火烹製，肉質留下淡淡的咖啡味。



咖啡骨



■梁義進表示，其餐廳所有菜式均為星洲地道做法。
張易攝

曾淵滄：星佔共同文化 大馬有苦難言

在新加坡土生土長的香港城市大學管理學系副教授曾淵滄認為，新加坡經過80年代全盤西化後，民眾近年開始緬懷傳統文化，商人趁機將瀕臨淘汰的傳統飲食重新包裝，推廣到海外。他又指，新加坡憑藉國際影響力，將星馬共同飲食文化打造為自家品牌，再向海外推廣，令馬來西亞有如「啞巴吃黃連」。

懷舊風盛 傳統小店起死回生

曾淵滄指，新加坡80年代經濟急速增長時，陷入全盤西化深淵，傳統文化幾乎消亡。一些傳統咖啡店本來已瀕臨淘汰，近年有商人從懷舊情懷中嗅到商機，將這些店舖包裝後，在旅遊區開張，重獲社會關注。

曾淵滄認為，新加坡與大馬族群組成相近，民間文化產物到底屬於誰，很難考證。新加坡面積和人口雖然遠不及大馬，但近年利用經濟影響力，成功將喇沙、海南雞飯、娘惹等星馬飲食宣揚為本地文化，並很有系統地向外國傳播，讓國際影響力較弱的大馬有苦難言。

星店來港開業 被當作茶記

■陳寶萍表示，在港開業的咖啡店不會調整原本口味。
張易攝



在新加坡，多士、咖啡和溏心蛋是早餐鐵三角組合，中午過後就很少供應，但對香港人來說，茶餐廳的多士一天任何時間都可用。剛在港開業的星洲咖啡店負責人陳寶萍笑言，起初經常被誤作新加坡版茶餐廳，但其實食客要自行到櫃檯排隊點餐，做法更似麥當勞。

新加坡咖啡店通常在中午前供應多士，店家一次製作多份，保證食客點餐後能很快吃到。在香港，食客將多士當作下午茶或飯後甜品，陳寶萍的店舖唯有現做，加上另一招牌飲品「拉咖啡」也頗費功夫，她因此增聘人手，盡可能縮短食物製作時間。店內侍應皆為香港人，公司會送他們輪流到新加坡培訓，讓他們熟悉當地文化。

新加坡咖啡用語知多啲

咖啡用語	解釋	來源
Kopi	加煉奶的咖啡	馬來語和閩南語「咖啡」
Kopi-O	只加糖的咖啡	O是閩南語「黑」的意思
Kopi-C	加糖和煉奶的咖啡	C是海南話「鮮」的意思
Kopi Kosong	糖和煉奶都不加的黑咖啡	Kosong是馬來語「空虛、烏有」的意思
Kopi Ais	冰咖啡	Ais是馬來語「冰」的意思

咖啡用語有乾坤 展現文化融合

香港人返工前愛吃通粉、多士和奶茶，新加坡人早餐離不開咖啡多士、溏心蛋和咖啡。傳統新加坡咖啡用煉奶沖泡，而非港式茶餐廳慣用的淡奶，口感更濃郁香醇。星洲作為文化熔爐的特點，也展現在咖啡用語裡。

早期海南人漂洋過海來到新加坡，在外國人家中擔任廚師或管家，因此學懂如何製作咖啡並創造出新式烘培方法。在新加坡點餐，如果只說咖啡，會拿到一杯加煉奶的咖啡；若想走奶加糖，要說「Kopi-O」；糖和煉奶都要便得說「Kopi-C」；糖和煉奶都不要，則得說「Kopi Kosong」。將上述「Kopi」替換成「Teh」（茶），還可得到各式茶飲。

除了咖啡，新加坡咖啡多士和溏心蛋也值得一試。咖啡多士看似簡單，其實非常講究。特製的Brown Bread烘至香脆後，塗以咖啡醬及牛油（雞蛋、砂糖、椰奶製成），香甜軟滑、層次豐富。至於溏心蛋，就是將雞蛋以精準火候煮至半熟，再加少許醬油和胡椒粉混合。溏心蛋與其說是吃的，不如說是喝的，正統做法是將整碟端到嘴邊一口喝下。

■新加坡飲食界積極向海外推廣星洲美食。圖為當地大排檔。
資料圖片



融合各族風味 遊客漸熟悉

獨立近50年來，新加坡各族群除了保留原有飲食文化，彼此間也互相影響和融合，逐漸形成獨特的「新加坡味道」，例如咖哩魚頭、黑椒螃蟹、黑果雞等菜餚，它們混合不同民族的食物特色，成為新加坡文化融合的產物。

過往星洲餐館打入海外市場，多以「星馬菜」自居，主因是外國人對新加坡飲食了解不多，因此借大馬知名度較易獲食客認同。隨著到星洲旅遊的中日及歐美遊客愈來愈多，星洲口味開始為人熟悉，有商家瞄準商機推廣「新加坡味道」。

在港星廚 食材從家鄉進口

在香港一家星洲餐廳擔任主廚的梁義進，是土生土長的新加坡人，他現在任職的餐廳雖在食評網站被歸為「星馬菜」，但梁義進強調，所有菜式均為星洲地道做法。部分食材如「麥片蝦」使用的麥片，更由新加坡直接入口，力求原汁原味。

有二十年入廚經驗的梁義進坦言，十多年前港人對新加坡了解甚少，「只曉得地圖上在馬來西亞旁邊」，也不知地道喇沙和溏心蛋吃法。近年星港交流增加，很多港人希望在香港找到新加坡味道，因此入到餐館會直接說想吃什麼，儼如新加坡飲食專家。

除提供星洲美食，該餐廳以新加坡受保護的舊式「黑白屋」作設計主軸，侍應也穿上充滿懷舊風味的蠟染花布(Batik)。梁義進認為，這能讓食客全方位感受新加坡文化，「讓他們知道新加坡人吃什麼、怎麼生活。」

無獨有偶，新加坡一個著名咖啡店集團今年也在香港開設首間連鎖店，主打多士和咖啡，亦提供星式點心和粉麵。負責人陳寶萍強調，不會為迎合港人而調整原本口味，公司未來會舉辦活動和錄製短片，推廣新加坡飲食文化。

阻力仍大 需政府協助推廣

「新加坡味道」面臨不少阻力，例如由新加坡海軍廚師自創的咖啡骨很受華人青睞，但不吃豬肉的馬來人不同意將它歸入新加坡料理。梁義進認為，華人、馬來族、印度人有各自飲食習慣，加上文化背景不同，很難形成共識。

不過他指出，新加坡可從飲食業慢慢建立文化認同，「讓大家知道新加坡和大馬不一樣」，間接提升國家軟實力，而這單靠商界努力並不夠，還要政府協助推廣。



■新加坡大力發展旅遊業，成為港人外遊熱點。
資料圖片

