



新加坡是世界美食之都,特色餐饮不计其数,但笔者却独爱古早味。古早味其实就是家乡的味道。想当初,无数下南洋的福建人、广东人漂洋过海去往异乡打拼,也只有家乡食物才能慰藉一颗颗孤独的心。越是民族的,越是世界的。就说一碗肉骨茶,既是福建的,也是马来的,又深深扎根狮城,因为好吃,直保持着久远的古早味,便有了新生命、新灵魂。

20年前常驻新加坡,曾经的人和事大多已记忆模糊,唯有狮城诸多小吃和好味道让人心心念念。

新加坡作为世界美食之都,东西方文化荟萃交融,米其林餐厅和豪华餐饮不遑多让,东南亚特色餐饮更是不计其数,但我却独爱古早味。百吃不厌的加东鱼头米粉、东海岸“珍宝”黑胡椒螃蟹、三五块新元就能饱餐一顿的炒福建面、偶尔奢侈一下的“泰国鱼翅村”鱼翅煲、总能满足口腹之欲的海南鸡饭等,想想都让人食指大动。

这古早味其实就是家乡的味道。想当初,无数下南洋的福建人、广东人漂洋过海去往异乡打拼,也只有家乡食物才能慰藉一颗颗孤独的心。在新马遍地开花的肉骨茶,便颇具代表性。

有人说,到马来西亚和新加坡旅游,如果不吃肉骨茶,必留下缺憾。但两地的肉骨茶风味却大不相同。简单说,马来西亚的是黑

汤,新加坡的是白汤,究竟哪个更好吃?仁者见仁。更大的争议是发源地之争。根据马来西亚美食作家林金城的研究,肉骨茶起源于巴生港毋庸置疑,几乎所有马来人都会赞同。而新加坡人则认为肉骨茶在狮城开埠时便存在了。

关于肉骨茶的传说有很多。有“苦力”一说,20世纪初许多福建人、客家人离开家乡,憧憬着下南洋淘金,实际上是去充当苦力,或是在马来半岛深山老林里割胶,或在码头港口当搬运工。传说苦力们在搬运货物时会顺手捡起散落在地上的药材碎渣,收工后拿到专卖肉骨的小店炖汤喝,久而久之就形成了肉骨茶这道佳肴。

不过,也有专家专门作了考据并否定了苦力传闻,认为在那个年代穷苦人是吃不起排骨的。有证据表明,在1945年二战结束后,来自福建的李文地在巴生经营了第一个肉骨茶摊位,而直到上世纪60年代肉骨茶才成为新加坡最受欢迎街头美食之一。不同的是,在潮汕人居多的新加坡,肉骨茶更多偏向清汤;马六甲一带的福建人后裔更喜欢中药味重的浓汤。现如今,肉骨茶已经走出新马,远播东南亚,流行于世界各地。

因为陈加昌先生,我与肉骨茶有了不解之缘。

巴基斯坦素来是大豆进口国。不过,随着来自中国的新种植技术在当地落地生根,加上两国合建的研究中心揭牌,这一切有望改变。如今,越来越多的巴基斯坦农民接受了新的种植方式,来自中国的高质量种子供不应求。让家人们过上更好的日子——劳动者们朴素梦想正在慢慢实现。

他坚信,玉米一大豆带状复合种植技术能有效提升巴大豆产量,在不远的将来甚至有可能改变巴基斯坦大豆种植的现状。

笔者在与阿里的聊天中得知,一开始,他在当地推广该项新技术的工作并不顺利。当地农民大多没见过这种技术,心中难免惴惴,不敢轻易改变种植方式。随着时间的推移,各示范点的大豆产量都有明显提升,越来越多的农民见此找到阿里表示想要“入伙”,问阿里还有没有来自中国的高质量种子。这次,反倒是阿里为难了,因为手头的种子不够了。

如今,这项技术帮助农民提升了产量,增加了收入,这令阿里感到欣喜。而令阿里同样感到欣喜的,还有他多年来的一个梦想终于在不久前实现了。

“从小时候起,父母对我的期望值就很高,总是说希望我长大后能够成为出色的人才,如果有朝一日能够得到总理的接见就更好了。我当时只觉得‘和总理见面’这种事太过遥远,即便努力了也不一定能实现。没想到,多年以后,当我从中国学会了技术回到巴基斯坦推广,我会得到总理的当面认可。这一切太奇妙了。”阿里说。

阿里说起这些时,激动之情溢于言表。对他而言,在总理面前介绍种植技术并获得认可的那一刻,就是他求学多年圆梦的瞬间。

其实,阿里带来的这项技术能够落地,和中巴经济走廊第一阶段的各项水利基础设施建成有很大的关系。如果没有第一阶段的大坝以及其他基础设施,巴基斯坦的灌溉条件不会得到大幅提升,也未必能建起那么多试验示范点。

一分耕耘,一分收获。正因为第一阶段的基础设施建设取得成效,第二阶段许多惠及民生的中巴合作才成为可能,这也让如阿里一样的有志青年在追求梦想的道路上越走越平坦。

得益于“一带一路”,中国与巴基斯坦之间的交流越来越频繁,范围也越来越大,不仅包括农业、科技,还有人才。

中巴经济走廊见证了许许多多青年才俊圆梦的征程。比如,在“汉语桥”系列中文比赛中,许多优秀学子一路过关斩将赛出了好成绩,他们当中的许多人因为精通汉语,踏上了自己心仪的工作岗位,这何尝不是一种圆梦?再想想农民们和其他可爱的劳动者们,也许他们暂时还没有什么远大的目标。对他们来说,最大的梦想可能就是多赚些钱,让家人们过上更好的日子。

现在,中巴经济走廊带来了产品,也带来了新技术,中巴两国实打实的合作正在为民生福祉作出越来越多的贡献。劳动者们的梦想,正在慢慢实现。

陈先生是新加坡第一代华人战地记者,曾经历越战报道,同南越政权、红色高棉都打过交道,著作等身,还创办了“泛亚通讯社”。同为新闻人,嗜茶、爱打球、关注天下事,遂结为忘年交。一老一少时常徜徉在狮城各个茶楼食肆,谈天说地。最常去的还是肉骨茶餐厅,因为可以自己泡茶。记得陈先生在克拉码头附近的松发肉骨茶店就存有茶叶。松发的肉骨茶非常受本地人推崇,选用腰部的肉切成小块,仔细熬上8小时的汤头异常鲜美,再佐以少许白胡椒,绝对迎合客家人的口味。

去得最多的还是黄亚细肉骨茶店。该店创办于上世纪50年代,据说已卖出了几百万碗肉骨茶。店面虽然陈旧,但日夜咕嘟的几口大锅每每让食客们心生敬意,还有墙上挂满的国内外名流到访的照片,彰显了其“江湖地位”。

由于室内空间局促,我和陈先生总是在店外靠墙脚处摆张小桌椅。跑堂的Auntie见到老主顾,很麻利地搬来炭炉,坐上铝锅烧水。托盘里有把红泥茶壶,茶锈斑斑,还有纸

包的铁观音老茶,有时是大红袍。滚水烫杯、泡茶,两人饮上几泡功夫茶,闲话静候。即使宾客盈门,上菜还是很快的,各要一碗肉骨,长长的排骨两条,关键是汤头滋味醇厚。老板曾透露说,里边放了一些中药材,当归、天麻等,以及各种香料如八角、茴香、桂皮、丁香等,而老锅用鸡鸭大棒骨吊汤,所以好味。我们通常还会再要碗猪肚或猪肝面线,两根油条,一碟黑酱油泡着碎红椒。排骨和油条都蘸着黑酱油吃,这样才能吃出古早味来!

正是一家家闻名遐迩的肉骨茶和海南鸡饭撑起了狮城美食的“一片天”。这里既有本地人的世代传承和坚守,也有新加坡政府的有力引导和保护。去年12月份,新加坡人心中的“国民食堂”小贩中心申遗成功,正式列入世界非物质文化遗产名录。用新加坡总统哈莉玛的话说,小贩文化在多方面塑造了新加坡人的身份认同。小贩中心是许多当地人的社区饭厅,让各阶层的人们都可以享受到负担得起、丰富多元的美食。

在新加坡,小贩中心叫 Hawker, 完全不同于商场大楼里的美食中心(Food Court)。根据新国家环境局和建屋发展局的数据,新加坡目前有超过100万间组屋,每9000多个组屋单位就有一个小贩中心。粗略统计一下,当地共有110个小贩中心,总摊位数量超过1.4万个。这样的比例放眼全世界,应该也是独一无二的。

民以食为天。新加坡美食凝聚了新加坡人独有的多元文化精华,也为世界带来了丰富多彩的文化生活遗产。游客们流连于老巴刹,忘情于乌节路,感受的是新加坡浓郁的异域风情。据说7年前拜登访问新加坡时就曾去亚当路小贩中心,喝了一杯酸柑汁。可见,越是民族的,才越是世界的。

一碗肉骨茶,何必在意和纠结出处呢?既是福建的,也是马来的,深深扎根狮城,因为好吃,一直保持着久远的古早味,便有了新生命、新灵魂。

为茶而歇

刘畅

或许,英式下午茶真正的魅力并不在于口味,也不在于仪式感,而在于其所代表的恬淡惬意的生活态度以及不疾不徐的生活节奏。

英国流传着一句谚语“When the clock strikes four, everything stops for tea”(当时钟敲四下,世上的一切为茶而停)。对英国人而言,茶尤其是下午茶的地位几乎无可取代。在英国,每天到了下午4点左右,各条街上的下午茶室里坐满了人,即使有天大的事也要等先喝完下午茶再说。

茶文化于17世纪传入英国,在17世纪至19世纪期间逐渐在当地普及。关于英式下午茶的兴起还有个传说。据说19世纪中叶的英国贵族一般在晚上8点左右才吃晚餐,由于午餐和晚餐之间的间隔比较长,当时的贝德福公爵夫人安娜每到下午4点左右都会让仆人们准备一壶茶饮和一些点心,还会邀请自己的朋友前来品茶聊天。渐渐地,这种饮茶习惯便成为了当时社会的潮流,这也促成了最初的英式下午茶。下午茶喝的是什么茶?一般来说,

是红茶。在下午茶流行初期,英国上流社会最偏爱的是中国茶,其中又以祁门红茶为主。不过,由于当时从中国运输茶品到欧洲的路途太过遥远,路费又昂贵,人们便开始尝试来自印度东北部的大吉岭红茶以及来自斯里兰卡南部的乌瓦红茶等。

现如今,英国的下午茶不仅包括红茶,还衍生出了花茶、果茶、奶茶等其他种类。并且,英国本土的茶叶品牌也逐渐被大众接受,比如Twinings(川宁)的伯爵茶、Whittard(唯廷德)的水果茶和各式调味茶以及Fortnum & Mason(梅森百货)出品的花茶都成为了热销商品。

笔者在英国留学期间曾经多次体验过下午茶,但多是为了与朋友聊天,并没有太过关注下午茶本身的意义,直到临近毕业回国前,才第一次预约了据称是英格兰北部最好的下午茶室之一的“贝蒂下午茶室”。

一进店门,迎面便可看到前台接待人员穿着黑白西装,工作人员身穿白色工作服,一股浓郁的英式范儿扑面而来。笔者点了一份最经典的传统英式下午茶套餐,也就是“三层塔”。套餐包含一壶用银质茶具装盛的伯爵红茶和一壶热水,还配有牛奶和方糖。茶点则是用骨瓷碟装盛的三层点心,最下层是黄瓜三明治和熏三文鱼三明治,中间层是传统司康配果酱和黄油,最上层是马卡龙、水果挞和小蛋糕。据服务人员介绍,“吃”传统英式下午茶的顺序是从下到上,由咸到甜,这样才能保证最佳的口感。至于该先倒红茶还是先倒牛奶,这个问题在英国见仁见智。照笔者说,随心所欲即可。

体验过纯正的英式下午茶后,笔者一度有些困惑。应该说,下午茶的确有其特别之处,但似乎很难支撑起其响彻全球的名声。直到多年以后,随着年龄的增长,笔者才慢慢体会到,或许下午茶真正的魅力并不在于口味,也不在于仪式感,而在于其所代表的恬淡惬意的生活态度以及不疾不徐的生活节奏。