

榴槤團(上)

近

年已甚少舉辦旅行團，這回去馬來西亞，目的鮮明，是吃榴槤，很有私心，自己也喜歡嘛。

多年前還沒有多少人懂得什麼叫貓山王的品種時，我在二〇一〇年已大力推薦，當今已是一塊響噹噹的名牌，這次要介紹的是另一品種，叫「黑刺」。

五天四夜的行程，從香港直飛「黑刺」的產地檳城，當地的議員和媒體隆重歡迎，先到市內午餐，吃的是Perut Rumah 的娘惹餐，我們的旅行團所有食物，都是香港沒有的，否則吸引不到人。

什麼叫娘惹？是中國文化和馬來文

化結合所產生，指女性的「娘惹」來自華語的「娘」，而指男性的「峇峇」，來自「爸」。食物主要還是中國味，

有些帶辣，我最喜歡的是「烏打烏打 Ojak Ojak」，用魚漿和香料混合，香蕉葉子包裹後燒烤出來的，很香很美味。另一種用蝶豆花天然染料做出來又甜又鹹的藍色粿子，也留下深刻印象。

餐廳用了很多搪瓷的食器來作擺設，其中有些搪瓷食格碗盞，是早用來裝午餐的瑣瑣器，英文叫 Tiffin Carrier，非常之精美，現在已成為古董了。

當天的菜單有：四喜臨門、小帽脆餅、五香滷肉卷、迷你娘惹糉、青芒果沙律、鹹菜鴨湯、娘惹香料炸雞、馬來盞炸雞雙拼、炒魷魚沙葛生菜包、椰漿咖喱雞、辣炒四大天王、香料封羊肉、阿參咖喱秋葵魷魚、香料魚蒸蛋烏打、阿參炒蝦、黃薑飯、煎蕊椰漿香芋等等。

地址：4, Jalan Bawash, Penang
電話：+604-227-9917

吃完 check-in 酒店 E & O，這是和香港半島同級數的最古老旅館，旅遊人士稱為偉大的貴婦。當今已建了新翼，房間數量增加了許多，但保持一貫的傳統和服務，是檳城最好最有風格的酒店，去到了莫錯過。

地址：10, Lebuh Farquhar, Penang
電話：+604-222-2000

休息後，團友乘三輪車遊覽世界文化遺產區：包括張弼士故居、娘惹糕點廠和相機博物館。

到了晚上，我們去了一家甚有規模的「石灣閣海鮮酒家」，魚缸裡的都是「忘不了」河魚，至少有二三十尾。我用手機上了「一直播」網，本來想直播給大家看，但網絡不周全，沒有辦法直播，只有拍下片段放在微博上了。

我們一行二十人，要了兩大條野生「忘不了」魚，價錢不去問了，總之是

粒果實，較不實際。用名字來比較，還是貓山王來得響亮，又貓又山又王，一聽難忘，黑刺在這一點上吃虧了，但黑刺還有一個貓山王沒有的特點，那就是它的樹齡愈老味道愈濃，如果好好地定位，把它像紅酒一樣來分年份，一定更有商業價值，將這一點告訴了議員孫意志，他點頭稱是，今後價錢又提高了，各位可別怪我。

吃完榴槤之後吃山竹，但一點味道也沒有了，吃其他任何水果，也都沒有味道，所以榴槤稱王。至於榴槤的核，是否可以像尖不律和菠蘿蜜一樣拿去煮呢？不行不行，榴槤核並不好吃，不像其他那兩種水果有股獨特的味道，比栗子更香。除了黑刺，榴槤山中還有一些所謂「土榴槤」的無名種類，也都有風味，偶爾吃到一個，像遇到野蠻女子，身上有股生番香味，潑辣又難忘，那是福氣，不是人人享受得到的。

在當地，還給我種了一棵榴槤樹，叫我命名，我說叫抱抱榴槤好了，五年後結了果，我會再來。榴槤山其實只是個戶區，不在山上，這個榴槤山沒有地址，大家儘管叫它「高淵人冠軍」榴槤山，連絡人叫 Eric，電話：+601-9862-3862。



貴得令人忘不了，味道有如倪匡兄上次來到說的：「比鱒魚好吃，又沒那麼多骨刺，如果張愛玲吃到，一定覺得沒有憾事了。」

當晚其他菜式包括：五福臨門拼盤、脆皮芝士球、蒸烏打卷、XO醬雞柳、金抹海味鬆、蜜汁煙肉卷、石鍋釀三寶：花膠、鹿筋、水魚；咖喱野生大頭蝦、馬來辣炒蝦仁臭豆、江瑤柱炒蝦仁野菌潮州豆乾、潮州炒麵。

甜品是網友松真杉屋燕做的燕窩，一大碗，完全免費給大家品嚐，吃過後眾人說又潔白、又香、又環保，真是好東西，她的產品和我合作，叫「抱抱燕窩」，可以在「蔡瀾的花花世界」淘寶網上買得到。

餐廳地址：12, Fortune Park, Jalan Perusahaan Jelutong, Penang
電話：+604-288-8888

吃飽，好好睡一覺，夢見翌日吃

榴槤。

果然夢想成真，由檳城的議員孫意志帶領我們，去到榴槤山，一排排的榴槤、山竹、菠蘿蜜、尖不律等等南洋水果已在等待我們。

急不及待地剝開一個又大又圓的新品種「黑刺」，肉又香又厚，在比賽中三年蟬聯得到冠軍，真是當之無愧。味道怎麼形容呢？我不會，各位一定要親自試過才知道。

和「貓山王」比較又如何？我會說一個是法國女人，一個是意大利女人，各有千秋。

怎麼分辨「黑刺」和「貓山王」呢？把黑刺轉過來，它的屁股中央有尖的一個黑色的刺。而貓山王的屁股，有明顯的星狀花紋，分為幾瓣。

整體來說，黑刺又圓又大，果實多顆；貓山王外形歪歪斜斜，打開了有些瓣內並沒有果實，一個貓山王吃不到幾

蔡瀾