

## 榴槤團 (中)

中

飯也豐富，榴槤吃得已經太飽，忘記了是什麼菜式。回酒店游泳、曬太陽、小睡。晚上那餐，之前和餐廳主人通過多次電話，他的語氣誠懇，說一定讓我滿意，我完全相信他。

一見面，是位年輕人，英文名叫 Steve，二十一歲，樣子還相當英俊，原來是位養魚大王，在一個水質乾淨的小島旁邊有無數的魚排，餐飲只是他的興趣。

從魚缸中，他抓出一尾兩人合抱的三十公斤龍躉，說割給我吃，龍躉很快長大，可以源源不絕供應，非常環保。我問怎麼做？他回答：「先將頭蒸了。」

一個大碟子裝了一個七、八斤重的大魚頭，魚頭並不珍貴，珍貴的是蒸得剛剛夠熟，多一分鐘少一分鐘都不行。從哪裡吃起？當然是魚的面珠登和魚唇及眼睛，我留下來給團友品嚐，自己試了一小口就停筷，因為我知道有更好的部位。

接下來是用大量蒜茸蒸的龍躉魚肝，吃完另一碟魚鰾又上桌，大得不得了，別人怕膽固醇，我大啖的吃，奧米茄3呀，怕什麼？

貝殼類上桌，一大碟中有肥大的蠔蚶、青口、大蝦、大螳螂蝦，還有一種罕見的貝類，把紅辣椒和大蒜剁碎了鋪

在上面蒸出來，大家吃得非常滿意！

三層螃蟹跟着來，第一層是用白胡椒炒的。第二層只是用很大的蟹鉗，黑胡椒燒烤。第三層是螃蟹蓋，塞滿了肉和膏放進烤爐焗出來。

接着又是三種不同做法的田雞，只取肥大的田雞腿，一種清蒸，一種紅燒，一種酥炸，法國人看到了也會大讚。

湯用龍躉骨熬，有點淡，我把蒸魚的汁加在裡面喝，剛好。

最後是雪蛤膏甜品，滿滿地一大盅，也不管會不會太補，味道好，完全吃光。

餐廳就開在旅遊景點的「極樂寺」附近，各位去看後請別錯過，一定要去這家叫「天天魚海鮮村」的試一試，向餐廳說要吃蔡瀾一樣的就行。

地址：288, Jalan Thean

Teik, Kampung

Malayu, Ayer Itam,

Penang

電話：+604-826-9148

又睡了一夜，翌日一早去酒店吃

自助餐，我對自助餐沒什麼興趣，但是我記得 E & O 酒店有當地椰漿飯 Nasi 'lekan，馬來人的飯量很小，早餐吃一小包用香蕉葉包裹的椰漿飯，再吃點辣醬就行。別小看這種辣醬，又甜又惹味，每次在街邊買回來的都嫌不夠，在酒店吃自助餐時就有那麼一個好處，辣醬任添，吃得過癮。

乘車一路南下，兩旁的風景是一座座的石炭岩山，有點像桂林山水，再向前走，就是怡保了。怡保出名的，除了他們的萬里望花生、豆芽和河粉之外，就是柚子了。

十多年前我到過的一個柚子園，如今重訪，記得當年吃到的柚子帶酸，

當今的品種改良，已有

完全甜的，用來做柚子

沙律，最美味。我們可

以試到從樹上採摘下來

的，說了你不相信，

個頭像籃球一般大。

剝了皮即吃，記得小

時把柚子皮當帽子戴，這回也

照做，讓團友們拍照逗大家開心。

這次的旅行，交給了大馬最著名，

也是最大的蘋果旅遊公司，這家人的老

闆叫 Lee San 李桑，和我一拍即合，結

拜為兄弟，他辦的旅行團我也帶過，團

友中有位塔標花生的老闆叫劉瑞裕，怡

保之行就由他招呼。

他開的酒店 Weil 在怡保數一數

二，我的荷蘭醫生朋友也姓 Weil，問他

為什麼取這麼一個名字？他回答說是他

姓劉，拼音為 Lew，把名字反過來，

就是 Weil 了。

中飯就在酒店的餐廳吃，所有的點心，完全是雞肉做的，原來是家穆斯林餐廳，做的菜不能有豬肉，好在怡保出名的就是豆芽雞。

所謂的豆芽雞，雞是雞吃，豆芽是豆芽吃，前者和海南雞飯的差不多，後者就很特別了，怡保流過石灰岩的水質非常好，做出來的豆芽又肥又胖，又白又大。日本也有這種豆芽，但沒有怡保的那麼有豆味，真是一吃難忘。記者問我吃過那麼多的怡保菜，哪樣最好？我回答是豆芽和河粉，這兩種



食材最平民化，也是最珍貴的了，記者有點不服，再三地問我還有什麼，我再三地回答：豆芽和河粉，對方有點不以為然。一個地方，如果有一種讓人記得的食品已經難得，何況怡保有兩種呢！

當然，怡保的大頭蝦也不錯，我只喜歡吸它的腦，那麼多膏，吸得滿嘴都是，真是過癮。肉已不吃了，當今的大頭蝦多為養殖，肉不鮮甜，而且有點老韌，只有膏可取，拿來做上海失傳的名菜「蝦腦豆腐」，也是一流。

吃完上車直奔吉隆坡，另一位在旅行團認識的黃慶耀先生一直說怡保的燒乳豬有多好，但是這次我們沒有機會吃，他老兄心有不甘，把乳豬斬件，一包包拿到車上讓我們嘗試，味道果然出色，真是感激。

店名：玉壽軒 Weil Hotel

地址：292, Jalan Sultan Idris

電話：+605-208-2228

壹週刊

插圖 • MEILO SO