

榴槤團(下)

從

怡保再乘一個多小時的車程，就抵達終點站吉隆坡，我們這次從檳城進，吉隆坡出，沒走回頭路。

還是入住 Riz-Carlton，我常來，已把它當家，主要是熟悉了周圍的購物和飲食的環境，而且從酒店到吃晚飯的「大港私房菜」，走路只要三分鐘。

這家人在樓下開的是給一般訪客吃，我們爬上樓上，有個廳，就稱為「私房菜」了。不管那麼多，我是衝着主廚「大鼻」而來，和他交往已有十多年，很了解他的本領，也知道他會盡力做到最好，不相信嗎？看他的鼻子就知道，我開玩笑說，可真是大，但男人鼻大只與房事有關，廚藝又如何？

先來湯，用炒菜的大鍋上桌，裡面滾着已經熟透的豬腳，有何巧妙？一喝就喝得出有重重很重的胡椒味道，看來已熬了七八小時，除了鹽，不下其他調味品，只見火候功夫和心思，眾人大叫一聲：好！

接着就是乳豬了，一烤就兩隻，一隻光皮，一隻芝麻皮，前者就那麼烤，成品皮光滑，後者用細針刺過，起小泡泡，所以稱為芝麻皮。

大家突然哇的一聲叫了出來，原來跟着上桌的菜是一隻巨大的山瑞腳，所謂山瑞就是甲魚，甲魚腳有成人手臂粗

華的同學提起，說什麼常患水災，民居的牆上都掛着一條木船，以備逃生，現在當然看不到這種情景。

圓主叫貝健廣，為了迎接我們，還特地搭了一個陽台，讓我們一面望河流一面吃榴槤，還造了一個籐鞦，一邊搖一邊吃也行。

他做的是榴槤出口生意，而種類多是貓山王，我開了一個又一個，百吃不厭，吃到肚子快要爆開，才逼自己停止。

地址：馬來西亞彭亨州，文冬縣，
文冬市，清水河，大水湖
旁邊的榴槤山，請聯絡
貝先生。

電話：+601-2484-1188

文冬還有一種特產，那就是薑了，又老又辣，當地人問我怎麼發展旅遊，我說來一頓「薑宴」好了，用薑，我可以想出五十道菜來，包括薑汁撞奶。

貝先生真熱情，吃完榴槤帶我們到文冬市最古老的一家餐廳，叫「龍鳳餐館」，走進去像踏入時光隧道，回到六十年代，文冬廣西人最多，這裡做廣西菜，有廣西釀豆腐卜、味念雞、扣肉，另有當地的咖喱野豬肉、釀山地苦瓜湯、八寶鴨、金錢肉等等，你若是廣西人，一定要去嘗嘗，這裡的還保持原汁原味。

最精彩的還是貝先生特地找來四五斤重的「白蘇丹」河魚，清蒸出來，相當美味。

大，這隻野生大甲魚也只有在馬來西亞抓得到，這裡原始森林和河流還很多，不必擔心被吃得絕種，又大量飼養，讓不會吃出分別的人去吃。記得上次和倪匡兄夫婦來到大鼻這裡，倪太一嘗山瑞，即說這是幾十年前的味道。

山瑞腳肉纖細，不像吃肉，像吃魚，而且甜到極點，單單為這道菜，來一趟也值得。

再下來的菜又讓人哇的一聲叫了，是一個大的鯊魚頭，剝了皮，只剩下骨膠原，大家又說什麼女人的美容品，男人的偉哥，哪有這種功效，好吃罷了。

換換口味，一大碟馬來人最拿手的郎當燜牛上桌，用香料和慢火做出，是我最喜歡的馬來菜，印尼也有。

黃麩，就是小鹿，試了一口，沒什麼特別，沒有豬肉牛肉那麼軟，這些所謂的野味，下次一定不叫。

最後是椒蒜炒半山菜，也就是蕨菜，在侏羅紀公園出現的頭鸞鸞那種，馬來西亞的非常爽脆美味。

甜品是把紅豆沙放進老椰子中燉出來的。

早睡早起，翌日散步到我最喜歡的咖啡店去，一個人，也叫盡所有的小吃，有阿弟炒粿條、豬肉丸河粉、雲吞撈麵、寒家醃豆腐等等，還不忘記星馬獨有的燙雞蛋，半生熟，蛋白留在殼中，加黑醬油和胡椒，用小茶匙挖出來吃，是我的最愛。

吃完早餐又去吃榴槤，再坐近兩小時的車，就到文冬的榴槤山了，文冬這個山區，在唸中學時常聽一位叫唐金



最後一個晚上，我們去了老友王翹穎的新餐廳，地方相當偏僻，從吉隆坡市內要一個小時的車程，但再遠也得去，他是河魚專家。

一到了他就把十幾條大河魚擺在桌上讓我們拍照，「忘不了」已是不稀奇了，另外各種連名字也叫不出的，奇形怪狀，但已都是冷凍的，我們就不去碰了。

魚缸中有數十種游水魚，這裡的「忘不了」色彩繽紛，但我們已試過，我選了三尾特別的，第一尾叫貓王，與貓山王榴槤無關，第二尾是野生鯉魚，鯉魚養殖的我們吃得多，野生的還是第一次，第三尾有五公尺長，叫「紅尾老虎」，專吃別的大魚當早餐，

兇惡得很，見到什麼吃什麼，故有老虎之稱。

另外，王翹穎特地準備了一尾連他也沒見過的，沒有名字，我就命名為「抱抱魚」了。

發現最普通，和最好吃的是鯉魚，和養殖的相差十萬八千里，單單為了吃牠，請來一趟吧。

店名：Maeps 河魚專門店
地址：Jalan Maklumat 43300,
Dengkil, Selangor
電話：+601-2323-2633

壹週刊