

日期：2006年09月07日

選擇

因為這一欄文字在吉隆坡的報紙也轉載，我帶團去的時候，當地會有報導，對於我選擇的館子讀者知道了，一定多加批評。

像肉骨茶，我最後決定去Imbi路的「新峰」。

「你瘋了嗎？那是遊客必到的呀！」友人聽了大叫：

「你怎麼到那種地方去？Petaling Jaya也有很多家比它更好！」

「香港的鑪記、陸羽茶室和鹿鳴春，也有很多遊客光顧，食物並不一定是失水準的。」我說。

其實比起Petaling Jaya那一區，要吃正宗的肉骨茶的話，還是要到發祥地巴生天橋底下那家最古老的「德地」。這家人用的碗又平又小，肉塊不多，湯更少。如果你要加湯，一定給老板罵走：「那麼多的肉就熬那麼多的湯，哪有額外的可以加給你？」

進食的環境是相當地惡劣，有個食客做冷氣機生意，說

要送一架給老板裝上，又被罵：「要那麼舒服幹什麼？有了冷氣，一碗東西吃得老半天，還做什麼生意？」

四十個人很難一下子擠進去，而且，巴生離開市中心約一個多小時，來回的時候，並不是遊客們值得花的。至於 Petaling Jaya，路途雖不是很遠，但一塞起車來，不可預算。為了一頓中飯或晚宴，是可以去的，早餐的話，不必勞師動眾。

酒店隔近的「新峰」很差嗎？絕對不是，我再去試菜的時候，周圍坐的也都是本地客，地方寬闊，面對着空地，也頗有新加坡黃亞細的氣氛。

我一共點了以下的幾樣給大家吃：排骨，分兩種湯，胡椒清湯和醬油濃湯，可以享受福建式和潮州式的兩大類。腸中腸，把小腸塞進中腸中。豬腰和豬潤，蔬菜，當然也有油條和白飯可選，食物不夠可任加。

大老板盧國清已認識多年，有什麼無理的要求也可提出，不會被他罵走。吉隆坡讀者不同意我的選擇，但香港的團友是不會抱怨的。（吉隆坡之旅．三）🍓