

日期：2006 年 09 月 09 日

茨廠街

我們的旅行團，從不注重觀光。

當今的報紙雜誌和電視紀錄片，已把全世界的風景介紹了又介紹，有什麼大家沒有看過的？旅行最要緊，還是吃吃喝喝。

名勝會安排，讓第一次到吉隆坡的團友看看，不喜歡的人可以選擇去購物，Ritz-Carlton 附近的名店街，或文華隔壁的雙子星塔購物中心。

我自己一早起身，跑去茨廠街蹓躑，這是吉隆坡最古老的唐人埠，相等於新加坡的牛車水。

巷子裏的菜市場擠滿了家庭主婦，地道的熟食檔有咖喱麵，也有檳城叻沙，湯是用沙甸魚和蝦頭膏熬出來的，與椰漿的做法不同，兩者都下很多新鮮的蠔蚶。

咖啡檔，相等於香港的茶餐廳，但規模較大，裏面的小食有釀豆腐、豬湯粉。淡菜花生粥的淡菜，是我們叫的青口。炒米粉、豬肉糰、和西刀魚丸，西刀是一種像一

把刀的魚，非常鮮美，潮州人用來吃魚生，打成的魚丸很珍貴，有點浪費。

牛腩粉檔賣的牛肉，所有部份齊全，有些人愛吃牛皋丸，我試過一次，不覺美味。

反而是客家人做的板麵好吃。所謂板麵，有點像伊麵，是炸過的。怡保沙河粉也不錯，怡保水質美，做出來的河粉較滑。

淋麵有點像大滷麵。還是蝦麵的湯夠濃，用數十斤蝦頭蝦殼熬出來，上桌時撒一大把乾蔥頭炸出來的配料。

茨廠街已像日本購買街一樣，上面鋪了蓋，下雨也不怕。現代化了，從前賣地道土產的怡保桔子、檳城鹹魚和豆蔻乾等的攤子已不見了，代之的是像女人街賣的衣服和化粧品，又有好幾家翻版影碟店。飲茶處「玉壺軒」還在，賣的點心，味道和款式五十年不變，這倒是香港和廣州都吃不到的。

〔吉隆坡之旅．五〕