

新加坡的多元饮食文化

从粤菜到家常便饭，从茶餐厅到街头小吃

新加坡是一个美食天堂，其丰富的食物文化受到了来自不同文化和地区的影响，包括华人、马来人、印度人和西方国家。其中最具代表性的餐饮场所之一就是食阁 (hawker center)。1990年代后期，新加坡政府开始改建小贩中心改善环境，并将英文名称由“Hawker centre”改为“Food centre”，它是新加坡餐饮文化的重要组成部分，也是新加坡人最喜欢的用餐场所之一。

食阁是新加坡的一种传统餐饮场所，起源于20世纪50年代。当时，新加坡是一个移民国家，许多人从中国、马来西亚、印度和欧洲等地来到这里。他们带来了自己的饮食文化和习惯，这些文化和习惯在新加坡融合在一起，形成了新加坡的美食文化。食阁就是在这样的背景下诞生的。最初，食阁是一些小贩和摊贩在街头设立的，后来逐渐发展成为室内的餐饮场所。

现在，食阁已经成为新加坡的一种文化符号，2020年12月，联合国教科文组织保护的非物质文化遗产政府间委员会正式宣布新加坡小贩文化被列入非遗名录，食阁吸引来自世界各地的游客。

到达新加坡的第一天，我就见到了食阁各种各样的美食，感受到食阁的独特魅力。我去的是义顺地铁站旁的食阁，看到网上说928Yishun Laksa (义顺站)很好吃，这家叻沙是新加坡最好吃的叻沙之一。可惜我没有去试这家叻沙，我去的是另外的一家。我吃的是一家家常菜的小饭馆，清炒豆角、豆芽，小炒肉片，青椒炒腊肉和一份鱼肉。原材料很新鲜，吃起来味浓香醇、浓而不腻，菜品的分量很足，我们3个人都吃的饱饱的。

这里的食阁还有好多其它美食，比如海南鸡饭，来新加坡一定要试试这个海南鸡饭。一份海南鸡饭通常配有一碗鸡汤、

几片黄瓜薄片、辣椒酱和酱油。鸡肉一般是白斩鸡或烧鸡；米饭是香米（鸡油预炸并用鸡汤烹煮）；鸡汤是经过很长的时间熬制出来的，味道非常浓郁；辣椒酱和酱油都是新加坡特制的，专门吃鸡饭时搭配的。还有福建炒虾面，福建炒虾面是新加坡人最爱的小吃之一，传说是福建来新加坡的水手在收工后，炒一些便宜的食材用来果腹。如今这道菜使用旺火爆炒，再搭配洋葱、鸡蛋、酱油、黄面、米粉、豆芽、虾和鱿鱼。这道鲜香浓郁的菜肴还是需选用一种必不可少的材料，此食材通常以蒸煮过的虾头、蛤肉和鱼干制成。首先用配料覆盖面条炖一分钟，同时添加海鲜，随后煎炒至微干，方可制成这道美味佳肴，再配上叁峇辣椒(sambal chilli)和酸橙以保证味浓爽口，一道香喷喷的福建炒虾面出炉啦！

除了食阁还有很多特色小吃，知识报社的黄总请我们吃了一家港式茶餐厅。这家茶餐厅有及其多的菜品，我们点了虾饺、广式肠粉、蜜汁叉烧包以及特色饮品。这些菜品特别精致、味道正宗、菜色鲜香，许多菜品中都含有鲜美的肉类、海鲜或蔬菜，菜品味道非常多样化，口感丰富。一些菜品的糖味并不过于甜腻，而是给人留下一种愉悦的味觉感受。

此次旅行也遇到了一位来自山东的姐姐，她请了我们吃了山东菜。我也是北方人，所以对她的菜品很喜欢。毛血旺、五香猪蹄、酱爆海蟹、糖醋鲤鱼等等，一下子让我感受到了家乡的味道。鲁菜是中国八大菜系之一，源自山东省济南市和青岛市一带，以鲁菜为主的山东菜系在中国饮食文化中具有重要地位。鲁菜的调味讲究重口味、浓

香味、酱油香，口味浓郁，香气四溢。同时，鲁菜的菜品种类丰富，既有海鲜类如烤鱼、烤虾，也有家常菜如炒肉片、炸肉排，不同的菜品都有不同的味道和风味。鲁菜在烹调过程中注重菜品的色、香、味的协调和统一。烹制出的菜品颜色鲜亮、香味扑鼻、味道醇厚，具有强烈的食欲诱惑力。鲁菜是中国饮食文化中不可或缺的一部分。

新加坡汇聚了各地美食，单单中国味道就有粤菜、湘菜、鲁菜和闽菜等众多餐厅，也有印度风味、马来风味和西方美食。尤其是各种小吃在新加坡广泛分布，在任何一个地方都可以品尝到味道纯正的特色食物。新加坡的饮食是多文化融合的产物，菜品种类极其丰富且具有特色，也可以品尝到各种海鲜以及热带水果。新加坡不愧美食天堂之名。



新加坡食阁

新加坡街边美食
Singapore Local Delight

- A1. 辣椒蟹肉拌面 ¥68(份) 480克/份
Chilli Crab Meat with Noodle
- A2. 虾球叻沙米粉 ¥72(份) 520克/份
Laksa Bee Hoon with Desehelled Prawns
- A3. 咖喱鸡配印度飞饼 ¥58(份) 400克/份
Curry Chicken with Roti Prata
- A4. 肥婆叉烧云吞面 ¥58(份) 400克/份
Wonton Noodle Served with Fei Po Pork Char Siew
- A5. 虾酱鸡中翅椰菜饭 ¥68(份) 600克/份
Prawn Paste Chicken Wings with Nasi Lemak
- A6. 虾面汤 ¥58(份) 400克/份
Prawns Soup Noodle
- A7. 宫保牛蛙粥 ¥68(份) 400克/份
Bullfrog Stir-fried with Kung Pao Sauce Congee

菜品每周更新。Menu refreshed every other week. 图片仅供参考。All photos are for reference only.

新加坡街边美食
Singapore Local Delight

- B1. 辣椒蟹肉拌面 ¥68(份) 480克/份
Chilli Crab Meat with Noodles
- B2. 虾球叻沙米粉 ¥72(份) 520克/份
Laksa Bee Hoon with Desehelled Prawns
- B3. 香茅炸鸡配黄姜饭 ¥58(份) 550克/份
Ayam Periyet with Turmeric Rice
- B4. 虾面汤 ¥58(份) 400克/份
Prawns Soup Noodles
- B5. 宫保牛蛙粥 ¥68(份) 400克/份
Bullfrog Stir-fried with Kung Pao Sauce Congee
- B6. 滑蛋海鲜粉 ¥68(份) 400克/份
Seafood Hor Fun in Egg Gravy
- B7. 肥婆叉烧云吞面 ¥58(份) 400克/份
Wonton Noodles Served with Fei Po Pork Char Siew

菜品每周更新。Menu refreshed every other week. 图片仅供参考。All photos are for reference only.