

畅游行
TRAVELLUTION

觅食寻香

牛車水 民食 集誌

Singapore Chinatown Crossings
as inspired by Drama Box

隐藏在牛车水一幢幢大厦里的熟食中心，
是集合了邻里草根文化及风貌的平民美食天堂。

目录 Contents

Intro

- 01 开动！牛车水美食之旅
- 02 牛车水的文物遗产与味蕾文化——李振达
- 03 从熟食中心探索牛车水——Tony Tan

Chinatown Food Complex

- 04 牛车水大厦熟食中心简介
- 秀记江鱼仔酿豆腐
- 05 庆华传统咖啡茶室
- 06 钩记砂煲饭
- 07 砂煲小厨
- 胡记熟食
- 08 成记 119 驰名酱蒸松鱼头
- 肥爷爷
- 09 潮洲街潮洲粥
- 亨记鸡饭

Kukoh 21 Food Centre

- 11 莺兰固哥熟食中心简介
- 客家酿豆腐
- 莺兰固哥潮州粿

Hong Lim Food Centre

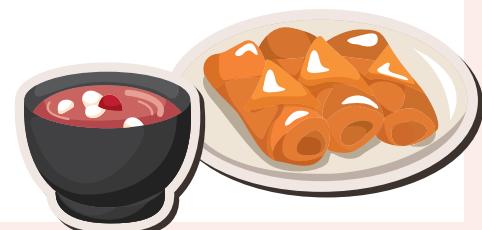
- 12 芳林熟食中心简介
- 兴记咖哩鸡米粉
- 东方红墨鱼丸什锦汤
- 13 欧南园炒粿条面
- 大华肉脞面

Maxwell Food Centre

- 14 麦士威熟食中心简介
- 中国街兴兴
- 15 福顺（锦记）烧腊面家

Chinatown Neighbourhood

- 16 牛車水大中國餅家（餘記）
- 17 饮茶酒楼
- 18 国成球记餐室
- 19 老成都川菜馆
- 20 崇文阁咖啡馆
- 21 艺言轩



开动！牛车水的美食之旅

牛车水——这三个字映入眼帘，就能浮现出很多画面，以前的红头巾及熟食档口仍历历在目。特别对于经历了那个时代的长辈们更是感触深刻，他们总会提起当时还有几毛钱的云吞面、几分钱的冰球等。声声感慨，不禁令人想多了解这块有故事的老城区。

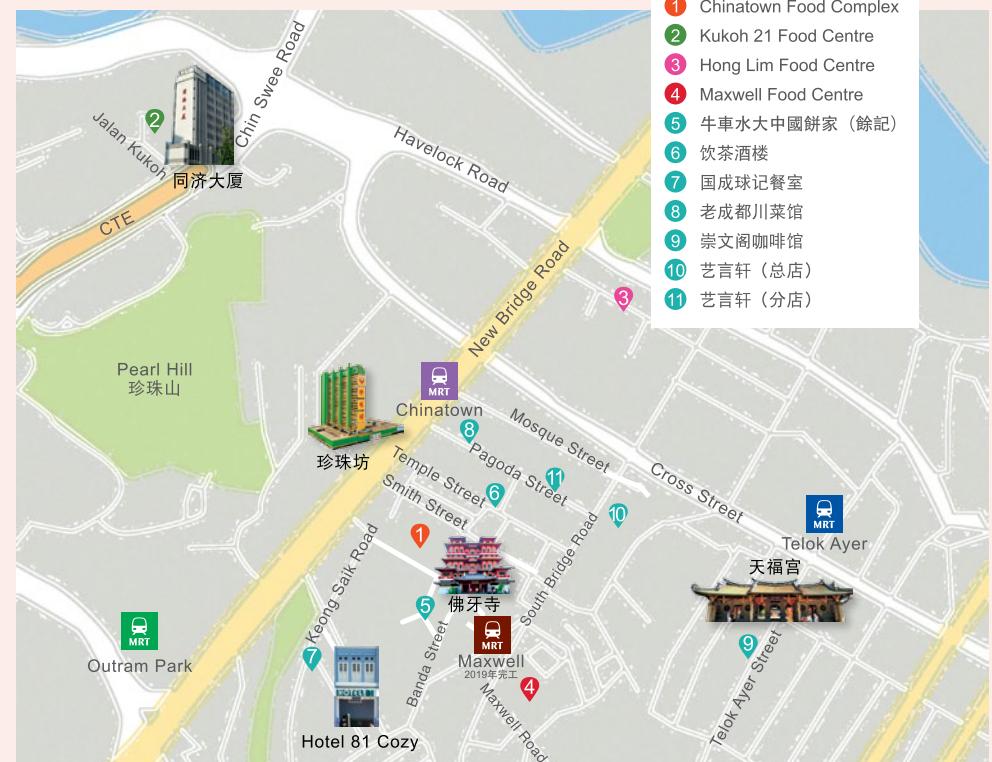
要了解一个地方，美食是最好的媒介。菜系的形成和长居地点有关系，新加坡也有属于本地南洋的饮食作风，最有特色的美食都聚集于熟食中心。

牛车水范围内（俗称珍珠山下）就有好几间熟食中心，外观平凡却卧虎藏龙。这回《畅游行》跟着知名美食部落客 Johorkaki 的美食地图，走遍牛车水范围内的熟食中心还有周边街道，以“食”会见这座城市区，回味一遍牛车水的文化岁月。



地胆带路：Johorkaki

走遍新加坡的美食部落格，尊重及维护传统美食，常常去寻找即将失传的美味料理，所以这次由他来为我们布置牛车水的美食地图，是最好的代表。





李振达
新加坡传统文化学会主席



Tony Tan
Heritage Tourist Guide and
Singapore Heritage Society EXCO member



牛车水的文物遗产与味蕾文化

欢迎来到牛车水！当你走进这一历史街区，你会发现这里许多不为人知的一面，缤纷多元的文化与宗教在此交汇，呈现出独一无二的新加坡风情。

饮食文化是我们日常生活的一部分，也是了解社会今昔的绝佳（也是最可口的）方式。一块小小的糕点就结合了过去不同族群的元素，最终形成我们今天独特的南洋美食。最好的例子是马来人的碟子蒸糕 (putu piring) 和华人的嘟嘟糕 (kueh tutu)。这两种糕点都是由米粉蒸磨而成，但两者又不尽相同。碟子蒸糕的馅料是马来甜点的主要成分——椰糖 (gula melaka)，而早期新加坡售卖的嘟嘟糕则是没有馅料的，但是在吸收马来半岛的饮食文化特点后，也开始加入椰丝，并以椰糖和花生碎作为馅料。此外，据说这一糕点源于南印度的蒸米粉 (idiyappam)。谁又曾想过，一个简单的糕点背后，竟交织着如此丰富多元的文化？

新加坡传统文化学会是倡导新加坡文物保护的独立团体，我们将“遗产”(heritage)视作“活生生的历史”(the living presence of the past)，并为此目标而努力。自 90 年代后期起，我们一直强调以社群为中心的方式来重新发展牛车水。几个世纪以来，各种文化相互交融，不仅孕育了牛车水，也见证了新加坡的成长。通过这本牛车水美食指南，希望您不只能大饱口福，也对牛车水及新加坡的历史文化有更深一层的认识！

欲知更多新加坡传统文化资讯，
请浏览：www.singaporeheritage.org

从熟食中心探索牛车水

听闻《畅游行》即将推出挖掘牛车水传统美食的小册子《寻香觅食·牛車水·民食集誌》，对于历史街区的文化工作者而言确是一大鼓舞。而将惹兰固哥熟食中心 (Kukoh 21 Food Centre) 涵盖在牛车水的范围内，也足见《畅游行》的胆识。毕竟惹兰固哥的归属，一直是个见仁见智的问题。

根据市区重建局 (Urban Redevelopment Authority) 的划定，惹兰固哥位于牛车水保护区 (conservation area) 之外。但从历史的角度来看，这一地区的华人社群与一般认定的牛车水地区颇有渊源。早在 19 世纪中叶，陈笃生先生就曾捐钱帮助惹兰固哥附近的珍珠山 (Pearl Hill) 兴建医院，使得当地华人社群有机会接触西方医疗。此外，当时山脚下曾有个热闹的市集，后来改建成今日的珍珠坊 (People's Park Complex)。从这个意义来说，惹兰固哥与牛车水其实是一脉相连的。

另一方面，我认为此次选题也可以将厦门街熟食中心 (Amoy Street Hawker Centre) 考虑在内。该熟食中心坐落在直落亚逸街，当地社群的历史可以追溯到 1830 年代，而且最早的 3 座华人寺庙也位于该地区。此外，珍珠坊美食中心 (People's Park Food Centre) 售卖许多少数民族的传统食物，具有典型意义，也很符合本册的旨趣。

Betel Box 提供详尽的牛车水导游服务，
欲知详情，请浏览：www.betelboxtours.com





牛车水大厦熟食中心

Chinatown Food Complex

新加坡规模最大的熟食中心，坐落在牛车水大厦的二楼。这里由红、黄、蓝、绿4个颜色区分开，1号至45号是黄区；46号至88号是绿区；91号至173号是红区；174号至226号是蓝区。若已经看懂摊位分布图，就能快速地找到摊位号码，开启你的味蕾之旅。



爽口弹牙 !!



秀记江鱼仔酿豆腐

独创汤头 自成一派

秀记江鱼仔酿豆腐摊位在绿区02-88号，位于牛车水大厦熟食中心最偏僻的角落。从大厦一楼上了电动扶梯后往左边走，来到一处隐蔽的入口，一路靠右，在卫生间附近将会看到该店的招牌。有美食评论说，这里的酿豆腐独树一格，既不是客家也不是安邦派。清汤带着江鱼仔和鱼骨的清爽甘甜，还有酥脆的江鱼仔洒在面上，口感层次丰富。酿豆腐以套餐形式售卖，3SGD包括米粉或面条，以及6件酿料，每加一件则收取0.50SGD。秀记江鱼仔酿豆腐目前没任何分行，除了邻里街坊，许多游客也慕名而来。



绿区
Blk 335, Smith Street #02-88, Chinatown Food Complex, Singapore 050335

+65 9191 4889
6am-2pm



庆华传统咖啡茶室

咖啡世家 永续经营



浓浓咖啡香 !!

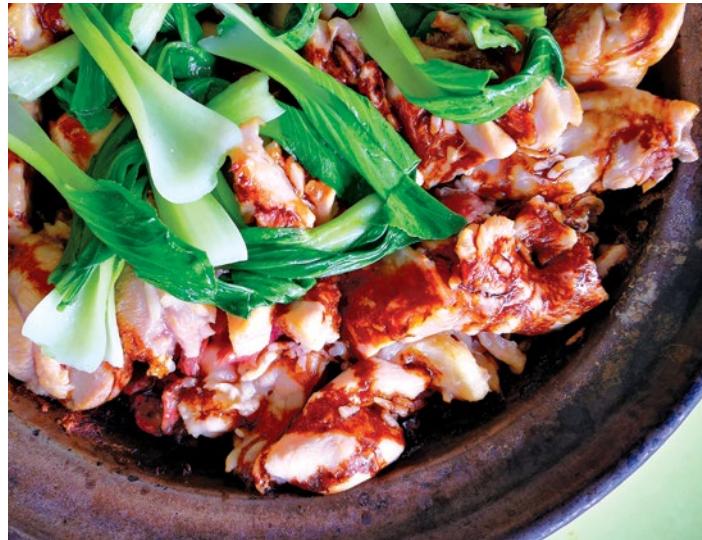
在绿区某条走道里，经常能闻到阵阵咖啡香，跟着香味走就会来到02-76号的庆华传统咖啡茶室摊位。庆华的祖辈是1939年开业在恭锡路(Keong Saik Road)的东亚咖啡店，他们把东亚的“咖啡魂”保留至今，包括选用的咖啡粉和供应商，还是和以前一样。正因如此，从小喝到大的顾客，一直不愿割舍掉那份味道，常找机会回来这里叙旧。单凭闻着浓浓咖啡香，也能闻出东亚对传统咖啡的传承精神。

难得来一趟，千万别错过这里的烤面包。烤面包选用澳大利亚出产的牛油，还有自制加央，下手非常阔气，牛油有半寸厚，加央椰子味特浓。不仅烤面包，蒸面包也毫不逊色，皆是配搭咖啡的良伴。



绿区
Blk 335, Smith Street #02-76, Chinatown Food Complex, Singapore 050335

7am-2pm (星期三休息)



钊记砂煲饭

炭火? 煤气? 关键在火候

有人认为砂煲饭要好吃，就得用炭火煮才够香。其实只要厨师能掌握好火候，即使以煤气代替也可以煮出一锅美味的砂煲饭，钊记砂煲饭就是其中的代表。老板娘邓淑玲（阿玲姐）来自香港，经营钊记砂煲饭已有 20 多年，虽以煤气烹煮，相较之下不仅不会逊色，还略胜一筹。

这里的砂煲鸡饭受到不少老饕的赞赏，甚至有原本对煤气烹煮不够信心的食客，也因品尝过他们的砂煲饭而拍手叫好。喜欢吃这里的砂煲饭不是没有理由，最主要的原因是食材和烹调技术。

阿玲姐在火炉前不断搅拌煲里的米，并不时转换砂煲的角度来控制火候，为了让煮出来的砂煲饭不会太干，还能保持鸡肉柔软多汁。另外，铺在米饭上的港式切片腊肠也是卖点之一，加入咸鱼和黑酱油就是完美阵容。砂煲饭的锅巴是精

华，把所有食材和锅巴混合在一起吃，不浪费任何一口。

常年在犹如烘炉般的空间工作，阿玲姐虽感叹没有接班人，但她仍然为顾客们煮出一锅又一锅的砂煲饭，在牛车水大厦熟食中心继续其美食传奇。



绿区

📍 Blk 335, Smith Street #02-53, Chinatown Food Complex, Singapore 050335
📞 +65 6221 9449
🕒 12pm-7pm (星期一休息)

砂煲小厨

失传美味 包你发财

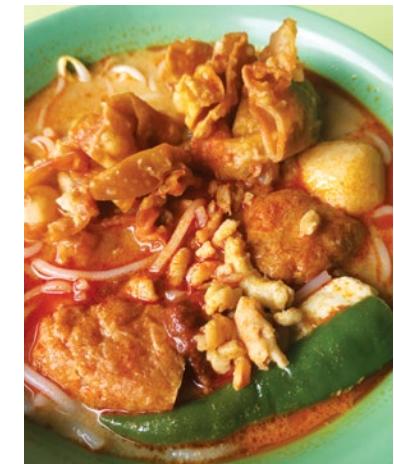
砂煲小厨位于绿区的炒炒摊位，看过老板一手握着锅，另一手拿着锅铲的架势，就知道他炒出来的菜是所谓的“功夫菜”。新年期间推出的“包你发财”是用包菜和食材一层一层叠出来的功夫菜，工序繁琐，却很有古早过年菜的味道，如今已经很少店家愿意去做，但是砂煲小厨坚持延续传统。新年时这里还可以吃到八宝鸭、“包罗万有”及“凤吞燕”等富有吉祥寓意的菜式，这些美食都是老顾客之间的小秘密。老板虽已年届 80，却仍然坚守传统的煮法，让幸福的我们还能品尝新加坡独立前最原汁原味的南洋风味。



胡记熟食

价廉物美 55 年老字号

胡记熟食是一家拥有 55 年历史的老字号。档口前几张黑白照片，让老顾客回忆起过去在路边摊吃叻沙和虾面的旧时光。胡记于 80 年代迁至牛车水大厦熟食中心，目前 56 岁的摊主胡先生从小就是母亲的好帮手，直到近几年才正式接棒。这里最让人津津乐道的莫过于只需花费 2SGD，就能吃到美味的叻沙和虾面。价格虽然便宜，可老板下料时一点也不马虎。一碗叻沙里放满酿辣椒、鱼丸、豆卜和炸云吞等，加上浓郁的汤头，让人赞不绝口。想吃胡记叻沙不要起得早，周末最好在早上 9 点前，以免向隅。



绿区 砂煲小厨

📍 Blk 335, Smith Street #02-83, Chinatown Food Complex, Singapore 050335
🕒 11:30am-12:30pm (周末休息)

绿区 胡记熟食

📍 Blk 335, Smith Street #02-56, Chinatown Food Complex, Singapore 050335
🕒 6:30am-11am (星期一&二休息)



成记 119 驰名酱蒸松鱼头 独创辣酱 去泥松鱼



位于中峇鲁的壁画上是成记当年街边小贩的回忆录。

牛车水当年聚集了广东一带的过番客，因此有很多广东菜可寻，而“蒸松鱼头”就是其中一道非常有名的广东菜肴。

坐落于牛车水大厦蓝区 02-190 号摊位“成记 119”是蒸松鱼头最有名的店家。自创辣酱里有蒜、豆瓣酱、酸梅、辣椒等配料，吃起来似泰式辣酱，但不会呛辣，深受食客喜爱。勾过芡的酱汁浓稠，还加入现炸的猪油渣，猪油渗透进酱汁和松鱼头里，味道相得益彰，单是配饭就很开胃。

松鱼是淡水鱼，一般上鱼肉有股泥腥味，但肉质却很幼嫩。老板坚持选用新鲜松鱼，加上特制的酸辣酱以减低鱼肉泥腥味，让原本对松鱼兴趣不大的人也渐渐爱上这道菜，忍不住大快朵颐。

成记 119 老板透露：“当初父亲是在登婆街 (Temple Street) 当街边小贩，以卖鸡饭起家。”

因此身为接班人的他有“鸡佬”的称号。“鸡佬”表示，当年父亲卖鸡饭养家活口，耳濡目染之下，他选择继承衣钵，延续饮食业工作。对他而言，厨师在烹饪时要秉着良心和用心，才能过得了自己那关及煮出最好的食物给予支持他们的顾客。



Blk 335, Smith Street #02-190, Chinatown Food Complex, Singapore 050335
+65 6222 8202
11am-10pm (星期二休息)



肥爷爷 油鸡嫩滑 百吃不厌



肥爷爷获得香港美食节目“包美丽”里的主持人亲笔签名的认可。

肥爷爷的亮点在于它滑嫩的鸡肉。这是因为老板会为鸡只按摩，让每一寸肌肉柔软，就连鸡胸肉也一样，一口咬下充满肉香，让人惊叹不已。

油鸡是肥爷爷的招牌，云吞面更是肥爷爷的经典菜。云吞面弹性十足，全靠老板娘煮面的时间拿捏正好，先把热水烫过的面条抛一抛让它们松开，吃起来才爽口。除此之外，伴着云吞面一起送上的自制猪油渣和参巴辣椒，捞在云吞面里，是地道的新加坡吃法。

老板早期曾在纽约打工时，在一家港式餐厅上班，经过多年努力，让他研制出肥爷爷油鸡独一无二的配方。先前，肥爷爷在香港美食节目“包美丽”里亮相，受到 3 位主

持人麦长青、滕丽名及江美仪的赞赏，并获得亲笔签名的认可。

不少人很好奇为什么肥爷爷的招牌写着“传统美食，新春捞起”？老板解释说这是因为他们在新春只出售卖鱼生，目的是与大家共庆团圆，回馈平日支持肥爷爷的顾客。



Blk 335, Smith Street #02-177, Chinatown Food Complex, Singapore 050335
7am-1pm (星期一&二休息)



潮洲街潮州粥

潮州清粥 只此一家

二次大战前，潮洲街潮州粥已经在老饕之间名气响当当了。他们售卖的粥和一般米粒分明的潮州粥不同，由于煮粥的时间较久，米粒已经形成粘糊的状态，也让这独特烹调方法的潮州粥获得大批邻里的青睐。每天早上6点，店家就开始备料煮粥。售卖的配菜不像一般杂菜饭已经是煮好的熟食，而是现点现做、新鲜烹煮的小菜。无论是清蒸鱼及乌贼、卤猪蹄、菜脯蛋等等潮州人的家常菜，均可以在此找到。另外，这里还有别的地方都吃不到咸虾酱(Cincalok)。



亨记鸡饭

下午三点 鸡饭登场

亨记鸡饭被牛车水人称为“3点钟的鸡饭”。顾名思义，他们下午3点才开门营业。店家的白切鸡可以用“粉嫩”来形容，鸡肉厚厚的一层油脂却肥而不腻，入口即化，还能吃到鸡肉天然的甜味。除了鸡肉做得好，他们的鸡胗和鸡肝也很出色，不过这两种配料存货有限，想要吃着就得提早来“抢食”。另外，油饭软硬恰好，不会太咸，淋上鸡肉的酱油后，堪称完美。这盘3点钟鸡饭还被泰国知名美食部落格Ohhappybear称为最值得推荐的鸡饭。



Ohhappybear 摄

蓝区

潮洲街潮州粥

Blk 335, Smith Street #02-201, Chinatown Food Complex, Singapore 050335

9am-3pm (周末&公共假期休息)

红区

亨记鸡饭

Blk 335, Smith Street #02-131, Chinatown Food Complex, Singapore 050335

3pm-8pm (星期日休息)

惹兰固哥熟食中心

Kukoh 21 Food Centre

从牛车水大厦走过天桥来到珍珠坊 (People's Park Complex) 经过奥奇百货，沿途直走进入振瑞路 (Chin Swee Road)，惹兰固哥熟食中心就在珍珠山 (Pearl's Hill) 对面。这里虽然规模不大，但也隐藏了许多美食好料。



客家酿豆腐

酿料多元 价格低廉

惹兰固哥的客家酿豆腐老板不是客家人，但他对客家酿豆腐却很有一手。酿料选择多元化，该有的都有，每件仅从0.40SGD起，高品质的酿料，廉宜的价格是店家成功的秘诀。老板张安庆表示这要感激他的师傅用心栽培，现在他也把这份精神传给自己的儿子张金泉，父子同心把好吃的酿豆腐传承下去。此外，要特别介绍他们自制的鱼滑，手打鱼滑有嚼劲，里头还伴着肉碎，是该店最畅销的酿料，顾客心中的首选。

惹兰固哥潮州粿

手工现做 经典糕点

据说这是惹兰固哥最常排长龙的摊位，潮州粿手工现做，是现在已经很少见的纯手工潮州粿。老板是70多岁的王老太，目前由她的一对儿女接手生意，延续母亲对潮州粿的多年心血。有熟客表示，最好拨电提前预定，不然一早来到档口还是会看见“Sold Out”的字样。特别推荐这里的饭粿、韭菜粿、笋粿等。潮州粿制作细节繁琐，有些甚至得花上一天的时间，仍在售卖手工粿的档口已经买少见少，值得我们好好珍惜。

客家酿豆腐

Blk 1, Jalan Kukoh, #01-18, Singapore 161001

7am-1pm (周末休息)

惹兰固哥潮州粿

Blk 1, Jalan Kukoh, #01-20, Singapore 161001

3pm-7pm (星期二)

7am-9am; 3pm-7pm (星期三至六)



芳林熟食中心

Hong Lim Food Centre

芳林熟食中心坐落于唐城坊 (Chinatown Point) 隔座，从唐城坊底层步行不到一分钟既可抵达芳林熟食中心。两层楼高的芳林熟食中心以中式美食为主，还有新马特色小吃。不少附近上班的工作者经常在午餐时间到此觅食。



兴记咖哩鸡米粉

特浓咖哩 回味无穷

早期在新加坡“山仔顶”摆摊的兴记，是新加坡咖哩鸡米粉的先驱。后来搬到芳林熟食中心，魅力不减当年，顾客每每要排上半个小时才能吃到。这里的咖喱鸡米粉特色是使用犹如海南鸡饭般滑嫩的白切鸡，还有浓郁又回甘的咖喱汤汁，许多顾客就是冲着这两个卖点而来。休假的日子，老板也没闲下来，在他们的中央厨房忙着调配附有鲍鱼味的独特辣椒酱，这也是他们俘虏顾客味蕾的秘诀之一。

兴记咖哩鸡米粉

Blk 531A, Upper Cross Street, #01-58, Hong Lim Food Centre, Singapore 510531

+65 9362 3372

10am-2pm (星期日、一&公共假期休息)



东方红墨鱼丸杂什锦汤

花蟹熬煮 甘旨之尝

若待在摊位一整天观察东方红墨鱼丸什锦汤的作业流程，会发现他们不为人知的秘密。一大清早，大骨和花蟹下锅熬煮，等待汤头就绪前，准备章鱼丸、鱿鱼丸、墨鱼片等。食品全是手工制造，吃在嘴里味道骗不了人。店家每种丸类都有其食材的浓郁味道，货真价实。汤头也因有大骨加持，让花蟹鲜甜更明显，两者的结合可谓水“陆”交融。来自潮汕的粿条，比起本地粿条来得宽大，有韧性很耐煮，口感弹牙有嚼劲。

东方红墨鱼丸什锦汤

Blk 531A, Upper Cross Street, #01-47, Hong Lim Food Centre, Singapore 510531

11am-4pm



超
食
力
推
荐

欧南园炒粿条面

“镬气” 扑鼻 份量惊人

欧南园炒粿条面的鲜蚶炒粿条，没有腊肠、鱼饼、虾和葱，只放粿条、鲜蚶、豆芽、鸡蛋、酱青和少量猪油渣，是道地的潮州口味。粿条配上咸中带甜但不油腻的酱汁，偶有焦味点缀其中，香浓的“镬气”实在太诱人。无论要多辣、少辣、多豆芽、少豆芽、多鲜蚶还是不放鲜蚶，老板都能满足要求。一碟只需 3SGD 的炒粿条，份量还足够两个人吃呢！面对眼前这碟“100 万卡路里”的诱惑，几乎人人都无法抵抗。欧南园炒粿条面也首度荣获 2018 新加坡米其林必比登推介。



超
食
力
推
荐

大华肉脞面

面条爽口 酱汁浓郁

大华肉脞面每次都要排队 40 分钟才能买到，尽管等候时间稍长，但在队伍里欣赏老板干脆利落的动作也是一大乐趣。碗里的每一样食材都放得恰到好处，酱汁将咸与辣完美融合，浓郁的黑醋令人难忘，而且扁鱼干让酱汁锦上添花。另外，面条柔软爽口，猪肉和猪肝也都很赞；猪油渣更在水准之上，令整碗肉脞面显得与众不同。作为新加坡肉脞面的代表，大华已在印尼雅加达开业，而在刚揭晓的 2018 米其林必比登推荐中也首次榜上有名，第三代的传人表示欣慰，证明他们的努力也受到了肯定。

大华肉脞面（新加坡总店）

Blk 531A, Upper Cross Street, #02-16, Hong Lim Food Centre, Singapore 510531

10am-8pm

印尼分店

Ruko Metro 6 JH, Jl. Mandara Permai VII PIK, Jakarta, Indonesia

9:30am-9:30pm



麦士威熟食中心

Maxwell Food Centre

麦士威熟食中心栖居在历史闻名的街区之中，从佛牙寺前往步行约五分钟。毗邻的地铁站有牛车水 (Chinatown)、直落亚逸 (Telok Ayer)、丹戎巴葛 (Tanjong Pagar)，交通便捷。在麦士威熟食中心的摊位近百余家，除了常常曝光在各大媒体上的天天海南鸡饭，还有不少的“狠角色”待你来发掘。

中国街兴兴
限量发售 值得排队

中国街兴兴的番薯蛋和木薯糕远近驰名，有时候就算提早来排队，也有可能买不到。探头往店内一看，老板正聚精会神的在制作木薯糕，他抬起大托盘做着抛接动作，让木薯糕外层慢慢裹上清甜的椰丝。店家用上口感特好的木薯做材料，吃起来不甜不腻，当成零嘴也可以。难怪那么多顾客不介意在一大清早就前来光顾，可见它的魅力无法挡，所以说好吃的东西，还是值得提早来排队。



1, Kadayanallur Street, #01-31, Maxwell Food Centre, Singapore 069184

+65 9730 2833

7am-11am



福顺（锦记）烧腊面家
酒楼水平 大众价格

福顺（锦记）烧腊面家老板陈坦横以前是位土地测量师，对饮食业充满兴趣，烧腊技巧虽自学成才，功夫却非常了得。烧肉烤得好坏与否，他凭着经验和外皮的颜色便能知晓。

店内使用传统火炭现烤烧肉、叉烧和烧鸭，香味四溢，闻起来叫人食指大动。烧肉外皮成金黄色，是来回烤了4次才有的成果，脆皮吃在嘴里还会发出“唰唰”的声音。肥嫩的五花肉，没有因为高温流失水份，反而逼出了肉汁的精华，布满口中的味道，久久不散。



1, Kadayanallur Street, #01-71, Maxwell Food Centre, Singapore 069184

+65 9017 3691

11:30am - 7:30pm (星期日休息)

摊位 2017 年受到“新加坡美食节小贩聚焦点”活动给予的奖项肯定，日常几乎大排长龙。为了应付需求量，每天现烤两次，晚上 7 点前就会销售一空。陈坦横表示不会因为供不应求而忽略品质，他们的宗旨是让顾客在熟食中心也能享受酒楼水平的佳肴。

虽说福顺（锦记）只营业到 7 点，但完成清洁及隔天的准备工作后，已是晚间 12 点多。问及陈坦横当初为何辞职加入小贩行列？他笑言这是他一直以来的饮食业梦想，能够做出好吃的烧腊，并听见顾客的赞美，是他坚持的原动力。



牛車水大中國餅家（餘記） 家传配方 从一而终

家喻户晓的牛車水大中國餅家（餘記）是近百年老字号饼家，每年农历八月来临前，总是引来长长的人龙购买月饼，顾客群还包括来自马来西亚和印尼。即便过了中秋节吃月饼的时份，店里的核桃饼、杏仁酥、蛋挞、鸡蛋糕、沙琪玛等还是一样受欢迎。

到访时，饼家把刚出炉的糕饼一字排开，当中的方形蛋挞和圆形蛋挞不仅香气十足，造型也非常特出。这是店家特别用来区别猪油蛋挞（方形）和牛油蛋挞（圆形）的方式。享用方形蛋挞时，建议从一个角吃到另一角，有人把此比喻为从一而终，象征了这里多年不变的优良品质。

牛車水大中國餅家（餘記）的糕饼配方，流传至今仍保持传统和天然用料，而且在制作过程中，坚持不使用防腐剂，让顾客吃得安心。除了用料不马虎，服务也是给予顾客的承诺。在店内掌管门面的卢家姐妹花，卢清花和卢亚莲会与顾客亲切聊天，从顾客的反映中求进步。



总店

Blk 122 Bukit Merah Lane 1,
#01-62 Alexandra Village, Singapore 150122
+65 6270 8994 9am-7pm

分店

Blk 5 Banda Street, #02-72 Chinatown,
Singapore 050005
+65 6223 0456
只在华人传统节日前后营业，平日只接受预约。



老饼家通常有岁月的痕迹，但也因如此，糕饼里能吃出怀旧的味道，就像成年佳酿越存越香，老饼家的存在应该更值得世代相传。



饮茶酒楼 本土点心 别具一格

我们熟知的饮茶文化从香港传来，当地人点一笼叉烧包，配上一壶好茶，写意地度过早晨。饮茶酒楼延续港人早茶的概念，希望让新加坡人放慢步伐，用几个小时细嚼慢咽，体验真正的饮茶之道。

设立于 2000 年的饮茶酒楼是牛车水仅存的点心茶楼。店内的石桌和木椅古色古香，而且还有点心手推车在游走，特别有气氛。这里不乏老顾客的光顾，不少还是在创立那年就开始支持至今。要留住客人的心，就得先留住客人的胃。这里的点心精致美味，菜单里的图片几乎和送上的成品一模一样，是对顾客的品质保证。推荐鱼子蒸烧卖、竹笙灌汤饺，蒜香蒸排骨等，味道能媲美香港茶楼的点心。

另外，店家近期还推出了创意点心——竹炭虾饺和肉骨茶小笼包。用黑蒜和虾搭配的竹炭虾饺口味独特；肉骨茶小笼包具有南洋风情，两道点心出自点心师傅的巧思，在传统的点心选择里，增添了本土新口味。



20, Trengganu Street, #02-01
Chinatown, Singapore 058479
+65 6372 1717
10:30am-10:30pm (平日)
9am-10:30pm (周末&公共假期)



国成球记餐室

狮城煮炒 国际认同

2018 新加坡米其林必比登推介出炉，国成球记餐室连续3年获得肯定，但谁能想到当年它的成名之作竟然是“剩菜汇煮”！经过老板的叙述才得知，原来第一代的国成叫球记，当时的掌门人有次面临食材缺货问题，所以便把剩下的用料如河粉、鸡蛋、虾仁，烹煮出“滑蛋虾仁河粉”这道菜而一举成名。

至此之后，球记声名大噪，客似云来。虽然现在国成已从菜单中取下滑蛋虾仁河粉，第三代传人手艺依旧得到顾客推崇，如大虾粗米粉、虾酱鸡、皇袍炒饭几乎都成为顾客桌上的必点之选。

大虾粗米粉里堆着数只鲜甜的九节虾，吃起来很过瘾；虾酱鸡带着浓郁的虾酱香味，肉质扎实，不像一般只采用鸡翅膀；海鲜河粉有别一般粿条，而选用河粉，口感更好，且清淡解腻。



虾酱鸡



海鲜河粉

什么是必比登推介？

必比登推介以米其林车胎人必比登(Bibendum)命名。此类别美食名单中，餐馆和小贩的套餐价格不超过45SGD，是价廉物美的美食选项。

至今已有50多年的国成跨过三代，承载了半世纪的岁月，在牛车水大显厨艺，用美食飨宴招待国内外老饕，是打造新加坡饮食文化功不可没的老臣子之一。

30, Keong Saik Road, Singapore 089137
+65 6223 2005
12pm-2pm; 5pm-11pm



老成都川菜馆

道地川菜 以辣取胜

蒋玉艳与其兄创办了老成都川菜馆。



老成都川菜馆在牛车水已有8年时间。店家宗旨是提供地道的四川口味，让新加坡人不出国也能吃到正宗的四川好菜。川菜以麻辣著称，非常适合东南亚人的口味，同时吸引不少旅居新加坡的中国朋友和本地顾客。这里的招牌菜如老成都烤鱼、泡椒田鸡、剁椒鱼头、北川凉粉、口水鸡等等，皆为新加坡熟客必点菜色。

2016年，老成都被CCTV的节目“远方的家”邀请畅谈老成都在新加坡的成长史，分享经营理念和饮食业心得。老成都的老板是一对兄妹档，早期从四川移民到新加坡，当时为了把老家的传统菜肴引进新加坡，费了一番功夫，才顺利让本地人适应口味，如今获得“牛车水第一家受承认的川菜馆”美



80, Pagoda Street, Singapore 059239
+65 6222 6858
11:30am-1:30am



特别推介



娘惹糕点很诱人 !!

崇文阁咖啡馆

妈祖庙旁 娘惹风情

天福宫是一座拥有 200 多年历史的妈祖庙，建于 1849 年的书院“崇文阁”就坐落于它的左殿。据说这是新加坡最早的中文教育学府，创立人陈巨川是当年福建帮的领袖，因此崇文阁也被称为新加坡福建人的文化代表之一。如今，早已不是书院的崇文阁，开设了娘惹瓷砖艺廊及崇文阁咖啡馆，为这栋建筑物染上一层浓浓的娘惹味。

崇文阁咖啡馆的装潢非常具有传统娘惹风格，五彩缤纷的娘惹花砖，让人不禁回到当年娘惹生活的场景。经典娘惹菜色皆来自正宗的娘惹厨师之手。特别推荐这里的娘惹叻沙，满满的浓郁汤汁，新鲜的大虾和蛤蜊为叻沙更添几分鲜味，难怪被顾客称为豪华版的娘惹叻沙。

此外，另一招牌“Teh C Special”也值得品尝。原以为奶茶最底层的部分是椰糖，确认后得知那是焦糖，没想到焦糖的口感可以比拟椰糖的醇香，搅拌在奶茶之中味道一绝。



168, Telok Ayer Street, Singapore 068619

+65 9099 3535

11:30am-5:30pm

@chongwengecafe

艺言轩

重新定义 古董玩家

大部分人对于古董、古玩家的定义，一般与年纪较大的长辈划上等号，但在新加坡宝塔街的“艺言轩”里头，或许可以颠覆你的看法。



艺言轩室内灯火通明，与其他采光昏暗的古董店有着天壤之别。其董事张堡贵认为，改变古董店的环境和气氛，是让大众接受古董店的首要条件。由于艺言轩开启轻松的格调，走进店里的年轻朋友越来越多，而且在张堡贵的解说与分享之下，他们都成了懂得赏识古董的人。张堡贵表示，能教导年轻人“识货”是作为古董商的乐趣之一。

自 20 岁开始学习欣赏古董，一直到成立古董店，张堡贵已经有 30 多年的收藏经验。店内收购的珍藏品数量甚多，常常可以找到意想不到的宝贝。不仅如此，艺言轩还是全新加坡第一家推广利用旧瓷器造灯的古董店，店内可见瓷器碎片制作出的小饰品，这个想法持旧兼创新，并赋予古董重生的能量。立足在牛车水这块历史之城，艺言轩希望散播“好的东西就该保留”的思想，这是源自于“新物总有一天会衰老，旧物却能永留存”的原理。

总店

233 South Bridge Road, Singapore 058782
+65 6323 5365 10:30am-6:30pm

分店

33, Pagoda Street, Singapore 059192
+65 6224 2993
10:30am-6:30pm
www.east-inspiration.com





f 星期二特写 Tuesday Report

星期二特写

TUESDAY REPORT



诉 尽 世 间 事 | 触 动 万 人 心

《星期二特写》1989年4月18日启播，
制作的专题系列上百个，写下无数感人肺腑的故事，
触及不同阶层的苦乐悲喜，展现人性人心的光明阴晦。

每个系列播出后，得到不少观众的回响，
有者被故事中的主人翁所激励，有者对不幸人物表达关怀、伸手扶助。
这些互动显现观众与《星期二特写》的深厚感情，
使制作队伍更用心用情地去挖掘被人忽略的故事，与你分享。

情牵新马2

#myconnectionsg

新马两地，在历史、地理、文化上有切不断的关系。

两地无论是团体组织或是个人的往来，都交织出一张细密的血脉网络。

上系列《情牵新马》于去年播出，走过居銮、麻坡、马六甲等地，

呈现一个个跨越新马的故事，温情洋溢，触动人心，

深受观众欢迎，在网络与彼岸都掀起热潮。

节目也入围新传媒“红星大奖 2018”的“最佳资讯节目”奖。

今年《星期二特写》的制作团队再接再厉，

筹备新系列的《情牵新马》，到马国各地取景，

除了邻近的柔佛州，还拉队北上到怡保和槟城等拍摄。

系列将在8月28日晚上8点半起在8频道推出，值得期待。

每逢星期二 | 8.30 pm | 8 频道 播出

新系列 8月28日 登场

全新系列 跨足北马

情牵两地，穿梭新马。

将在 8 月 28 日再次登场的《情牵新马 2》系列，
会走访什么地方找故事？



· 槟城

从历史、建筑、经济发展到文化遗产，槟城与新加坡都有不少相似之处。两地人民来往密切，其中包括南下求学的莘莘学子、北上找美食的老饕旅客、嫁到槟城定居的家庭主妇、在本地白手兴家的槟城商人等。虽然起点不一样，但都在异地找到新天空，写下人生美好的一页。



· 峇株巴辖

每天大清早，有成千上万的活鸡从马来西亚运载过长堤，但你知道其中的一个养鸡场，是由新加坡兄妹团一手创办的吗？本来在新加坡巴刹卖鸡，后来却跑到永平经营养鸡场，他们如何与家人维系感情？

泰

玻
璃
市

马
吉
打



· 霹 雳

国
来
西
亚

吉
兰
丹

登
嘉
楼

新
山

彭
亨

森
美
兰

半

马
六
甲

柔
佛

岛

边
佳
兰



· 怡 保



跟着我带你去尝美食！

歌影视著名艺人朱咪咪，原在怡保生长大。她将带我们回家乡走一趟，探访朋友与品尝美食。长期奔波新港两地的她，现与丈夫孩子定居狮城，她心中的家又在哪里？



与新加坡只有一水之隔，紧扣两地的不只是日夜穿梭两岸的小市民，还有影响深远的文化艺术：30 年前本地一曲《传灯》传到彼岸，点燃热情，在新山崛起的“节令鼓”也被引进本地学校与社区，振奋人心。一曲一鼓能在两地掀起热潮，背后的推手又是谁？



· 边 佳 兰

龙虾之乡边佳兰，除了陆路外，也可从新加坡坐船抵达，是国人的周末好去处。尽管近年来自然纯朴的边佳兰渔村经历变迁，但不变的是人情与亲情，其中包括为了完成梦想，而与孩子分开的鸵鸟园主夫妇。



畅游行传媒
私人有限公司

香港中国旅游
出版社

电子版本免费下载

觅食寻香
牛車水
民食集誌

Singapore Chinatown Crossings
as inspired by Drama Box

出版

畅游行传媒私人有限公司
Travellution Media Pte Ltd

编辑

叶汝美、吕美姿

记者

黄郁俞、蔡志鹏

设计

吕美姿、黄净哲

摄影

Johorkaki、Paul Chin、黄郁俞
部分图片由相关单位提供

特别鸣谢

Drama Box Ltd

杨昌泰

谢翰林

新加坡传统文化学会 Singapore Heritage Society

畅游行
TRAVELLUTION