

万国汇

舌尖上的新加坡

◇撰文/何晓玲

都说新加坡地方小。但没想到的是，去新加坡做了一次客，竟让我们在这个弹丸的小地方，意外地饱享到了大口福。

到家的第一顿早餐，便同时尝到了七八种来自不同国家的食品。有泰国大米、印尼番薯、澳洲牛奶、菲律宾香蕉、马来西亚菠萝，就连鸡蛋、豆浆都不是本地的产物。想来也是，新加坡本来就是个城市化国家，几乎没有农业、林业、牧业和其他副业，基本都靠进口。只是不太好理解的是，新加坡四面环海，却连正式的渔业也没有，据说是成本太高、近海资源也匮乏的缘故。于是在接下来的几天，又接连品尝到了各国的特产，如印度煎饼和咖喱牛肉，美国苹果和橙子，泰国椰子及芒果，当然少不了还有水果之王榴莲，样样都是品质俱佳。最过瘾的是饱享了两餐斯里兰卡大螃蟹，大的每只足有几公斤重，真是肥美，最受欢迎的是咖喱口味和辣椒口味，我们有幸都作了品尝，两顿“霸王餐”着实让味蕾绽放。这样看来，惟有新加坡人最饱有口福。

新加坡的特色食府和饮食街很多，光从店面就可以看到有不少英式、法式、意大利式的西餐店和日本料理、韩国泡菜等亚洲菜肴，可谓应有尽有。当然，能吃到最多的还要数中国餐饮，不光蔬菜主要来自中国，如上海的青菜、青岛的黄瓜等，

最丰富的还是中国各地的各色小吃。在位于牛车水的响当当麦斯威食府，我们特地前去一家小有名气的“天天海南鸡饭”店铺品尝这种很大众化的饭食。正如预先了解的那样，也许是应了“天天”的名，也许是人云亦云，有点“杭儿风”的心理，当我们到那里的时候，尽管已过了正饭点，但仍看到长长的队阵，据说天天如此。品尝结果，倒是真觉得价廉物美，鲜美的鸡汁配上泰国米饭，香糯益彰；大盘鸡则幼滑、鲜嫩，口感极好。其实顾名思义，这就是我们海南、广东一带的家常饭食，如同其他小吃一样，各有特色罢了。

环顾食府四周，还可以看到各色店铺的招牌，规格统一，四川、福建、北京、山东，东西南北的都有。当然还有印度、越南等国的小吃，总共有100多个摊位。场地就像我们的大食堂，无论买哪家的餐食，都可随意落座，自助用餐。虽然条件简陋，但管理非常有序，也少有蚊子、苍蝇侵扰，这在常年潮湿、闷热的新加坡实在难得。只是令人费解的是，仔细观察，



安德逊桥



金融中心



芒果



魔鬼鱼



罗惹



印度街



美食城

食府里清扫、打理的伙计，多有上了年纪的老人，有的真可谓“老态龙钟”，看了实在有点让人不忍。据说因为新加坡老龄化较严重，老人们再就业一方面是以以来打发时光，另一方面多少也为自己增加点收入，这倒是有点像日本的情形。

新加坡的国际化特征不仅见于饮食上，还体现在方方面面。由于它所处的地理位置，使其成为联结欧亚的桥梁和枢纽。它是全世界重要的物资集散中心，拥有世界上最繁忙的港口和可供近70家国际航空公司客机起落的机场。在我们东西南北环岛观光的任何一个海域，都能看到停泊和行驶着的大小船只，一派繁忙景象。运输交易的产品主要有有色金属、石油、食品、香料及咖啡等。在离机场不远的海边休憩，每不到5分钟就会有各国航空公司的飞机从头顶飞过，因为在机场附近，所以用肉眼就能看出机身上的明显标识。新加坡也是世界各大银行聚集的金融中心，包括美国银行、荷兰银行、德国银行、东京银行，还有中国银行等，皆以先进的通讯设备联络全球各地的商品、股票及外汇交易中心。到新加坡

的第一站，我们站在高楼林立的滨海中心广场，环顾四周，一眼望去，就能看到各大国际银行的明显招牌和大楼，鳞次栉比。此外，在新加坡连节日都荟萃了东西方各民族的文化，正式的节日就有中国的春节，印度的屠妖节，兴都教的大宝森节，回回教的开斋节，西方的圣诞节等等。官方认可的语言也有4种：英语、华语、马来语和源自印度的泰米尔语，俨然是个世界大家庭。

新加坡不仅面积小，而且很年轻，去年才刚刚举行过建国50周年国庆，但新加坡的发展却令人瞩目，实属不易。细想一下，正是因为小，缺少资源和资本，才使得它客观上对外的依存度极高，极需外力的支持；也因此倒逼出主观上必须选择包容、开放的心态和方略，从而集聚起各国之力，博采众长，为我所用。这也正好验证了辩证法的思想，物质基础决定上层建筑，优劣可以转换、长短可以互补。

万国汇，新加坡恰是以己之短，换得了优于别国的发展之长。