



## 古迹街区菜肴飘香 各族品尝土生爪夷人美食

(檳城 19 日讯) “檳城最好的食物来自民间，这些文化记忆和硬体的建筑古迹同样重要，都是文化遗产的有机组成。”

周六的古迹街区，散发着融合波斯、土耳其、南印度、旁遮普、马来文化的菜肴香气；来自各非政府组织、官方机构和民间社区的代表齐聚在回教文化博物馆，品尝来自一群遗落于乔治市民记忆版图的族群——土生爪夷人的

美食。

### 美食试吃活动

“土生爪夷美食带有阿拉伯风情，不如土生华人食物和南印度的来得辣，口感香滑，而且用很多大葱和番茄提味，味道非常多元化和多层次。”

试吃活动的发起人

拿督拿汀花吉尔，在活动上向媒体指出，她举办这个活动的目的，是为了要向更多人介绍此逐渐被遗忘的族群文化。

“峇峇和娘惹美食早已蜚声国际，但是此在三个世纪前已经存在檳城的特有文化，应该介绍给更多人认识。”

### 花吉尔：米饭配香料最特别

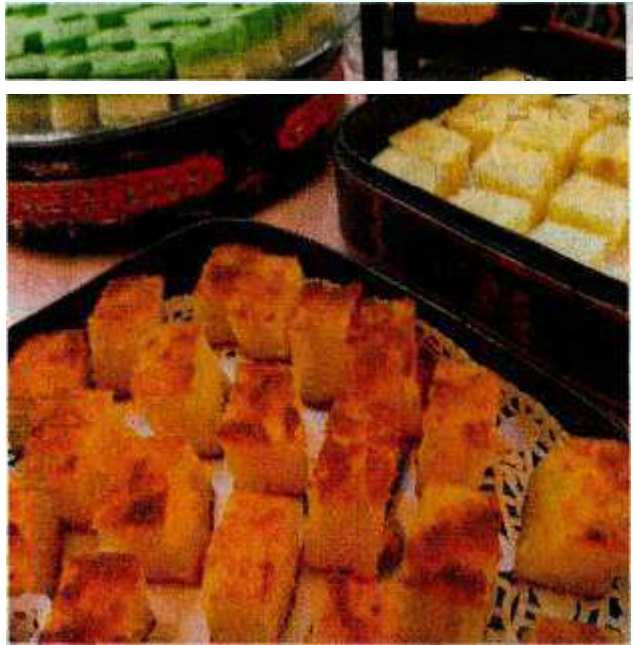
花吉尔也强调，土生爪夷菜最大的特点是其米饭，配上各种香料和食材烹煮的米饭，衬托出土生爪夷美食和其他族群食物迥异的特色。

她日前召集了七位继承了不同土生爪夷家族特有食谱的厨师，共烹煮出 25 道美食待客，值得一提的是，德国驻马大使古普德也携子出席这个试吃会。

身为文化人类学者的花吉尔透露，此次试吃会将作为她目前从事的海峡马来文化研究的

项目之一，除了美食之外，部分土生爪夷人的家庭史，以及海峡马来文化相关的口述历史，都将构成此研究计划的一个部分。有关计划在去年开始启动，花吉尔目前打算将所搜集的资料写成著作出版。

另外，此研究计划的赞助方 Think City 的项目总监许仁强也对记者指出，花吉尔的项目是作为乔治市文化遗产“文化地图”定位的一部分，而此工作对乔治市的在地历史研究工作意义重大。



似曾相识、外形如同娘惹糕的土生爪夷糕点，吃  
在口里却是另外一番感觉，比起一般娘惹糕更加  
甜腻、细滑、香糯。



德国驻马大使古音德（右二）也携子出席试吃活动，花吉尔（中）热情招  
待。