

美食大搜查

老加影好滋味

观察家

石水烧鱼

地点：加影师爷宫

店名：石水烧鱼

地点：武来岸

材料：春卷、冬粉、手工面

特色：春卷一直都是以手工制作的，在早期都用猪网油来做，基于不卫生的情况下，就换成了现成的春卷皮，在调味方面则是以清淡为主，为的是顾客吃得健康。至于手工面，为了确保面条有弹性，老板在从不使用劣等面粉来制作手工面，还以旧式的割胶器来把面团割成面条。

材料：饲养的非洲鱼、特制调味料

特色：备有招牌、东炎、盐焗等10多种口味的特色烧鱼，做法非常简单，只是用铝箔纸把新鲜的非洲鱼包起来，加入特色酱汁，再拿到炭炉上焖烧。虽然做法很简单，但是烧鱼却不会因此有一股土腥味。老板坚持食材一定要新鲜，让顾客品尝到鱼的鲜味。

春卷、手工面

辣汤、火爆肉



店名：卫记辣汤

地点：锡米山新村

材料：猪肉、鸡肉、猪肠

特色：辣汤内里除了有猪肠、猪肚等内脏，更放上鸡肉、芫荽及好多胡椒粉，又辣又惹味。至于辣汤的配料都可以依照自己的口味及喜好而作出不一样的选择。除了辣汤，卫记还有一道“火爆肉”也是闻名千里。这道菜的肉够火辣，一上桌就有股扑鼻的香辣味，每块肉都是新鲜滚热辣。

近几年来，由于快餐、连锁餐厅及网络咖啡馆的崛起，这些设计华丽、提供无线网络、环境优美、菜单更是多样化的餐厅渐渐成了人们选择用餐的最佳地方。可是，我们似乎忘了，除了这些新颖的食品外，其实，还有很多美食是值得我们去挖掘的，尤其那份难能可贵、买少见少的古早味。

本期《观察家》走访了加影各个地区的道地的美食，让大家再一次重新认识加影的道地古早味，回味那些年的味道。

咖喱叻沙

店名：叻沙强 (Laksa Keong)

地点：镇方寺后的停车场

材料：鲜蛤、咖喱鸡、鱼丸、黄面或米粉

特色：自从老板的师傅在1960年开始经营面档，就以椰浆作为汤底调味的材料之一。至今，老板并没有改过师傅流传下来的特制秘方。咖喱鸡脚经过特别烹饪过后，非常入味；鸡胗吃起来更是爽口。

黄记烧肠

地点：加影巴刹后街

材料：卤猪皮、卤豆腐、卤蛋、烧肠

特色：外面的烧肠带甜味，而黄记的却是五香味中带点咸，吃起来不会腻。除了烧肠，还有售卖卤制食品，例如卤猪肉、豆腐、猪头皮等。黄记的卤制食品都是传统潮州式的煮法，酱汁甘香爽口，猪头皮的口感更是一流。

卤猪头皮、烧肠

药材板面



店名：声豪

地点：加影巴刹后街

材料：鱼丸、梳子才、腐竹、豆腐卜、新鲜肉片、细板面

特色：药材板面的汤底是由老板亲自配搭的，为的就是确保汤底是以最好的药材来熬制。别家板面都习惯以元菜作为配菜，但老板娘坚持选用树仔菜，那是因为它带甜味。值得一提的是，老板娘在盛汤的时候，都会很小心地免得药材渣混入汤底中，避免顾客吃得不顺口。

ABC刨冰、凤梨水

地点：加影巴刹后街

材料：花生、凉粉、红豆、玉米粒、凤梨

特色：ABC刨冰是由老板的公公开始售卖，至今已有50多年的历史。刨冰搭上花生、凉粉、红豆等配料后，再配上淡奶及玫瑰露，更是受到大部分顾客的喜爱。凤梨水的凤梨首先用水及白糖慢火煮至入味后，再配上刨冰与白糖酱享用就是一杯消暑的最佳饮品。

马来捞面、罗惹面

地点：加影师爷宫

材料：马来捞面 (Mee Rebus) 黄面、炸豆腐、鸡蛋、辣椒丝、青葱、柠檬、炸葱头 罗惹面 (Rojak Mee) 黄面、豆芽、油条、黄瓜、炸豆腐、鸡蛋、沙葛

特色：老板在端上马来捞面时都会附送一片柠檬，他为了创新才添加的。带着香辣味道的马来捞面在配上柠檬的酸味，那种刺激感迟迟不能消退，让顾客一口接着一口的品尝下去。罗惹面配上炸豆腐、黄瓜、鸡蛋等材料后，再配上厚厚一层的香辣花生酱混合而成，那口感绝对不会输于马来捞面。



河边小食

地点：加影老街后港

材料：自制马鲛鱼肉丸、蟹柳、手工面、酿料

特色：加影区仅有的几家海鲜板面档口。海鲜板面的汤底以江鱼仔、胡椒粒与鸡骨来熬制，再配上自制的马鲛鱼肉丸及手工版面，品尝起来更是鲜中带甜。除了海鲜板面外，河边小食的酿料也都是以马鲛鱼制作的，味道口感更是不同于平常我们看到的猪肉酿料。

海鲜板面



香辣鲜蛤裸条面

店名：康乐园

地点：加影老街后港

材料：怡保河粉、黄面、黑酱油、韭菜、鸡蛋、鲜蛤及鱼饼

特色：一些裸条面已经以腊肠或鸡肉作为配料，而且裸条较硬且易断。但是，这家炒裸条面档无论是在选材料或是火候方面都很讲究，老板娘更是保留了最原始的炒法。老板娘除了亲自去选购新鲜食材之外，还托友人定期从怡保运河粉回来，这是因为怡保河粉的口感比较好。

港式猪肠粉

特色：把米浆倒在纱布上后添加一些虾肉和叉烧一起蒸熟，然后卷起再切成一小段，最后配上老板自制的独特酱汁，就完成了一道美味的港式猪肠粉。老板说，这样的煮法是“布拉粉”，这种煮法也保持了将近30年。

天合

地点：加影巴刹后街

材料：米浆、虾肉、叉烧块、特质酱汁、叁巴



咖喱鸡面

地点：加影巴刹后街

材料：鱼丸、鱼饼、豆腐卜、咖喱鸡、黄面



特色：已有20年历史，以前是老板陈先生的姐姐在售卖。咖喱汁是由多种咖喱粉混合，加上新鲜的椰浆、斑兰叶和咖喱叶一起熬制出来的。由于汤底加入了斑兰叶一同熬制，所以味道中带有斑兰叶的香味。这种特制的秘方，已祖传了三代。