

‘世界街食论坛’下周三开锣

12城市 23街边美食齐聚



▲刘健文改用油炸软壳蟹，为顾客带来著名的传统新加坡辣椒和黑胡椒螃蟹。

陆雅雯 报道 luyawen@sph.com.sg

第二届“世界街食论坛”下周三开锣，公众可以享用12个城市的20多种传统街边美食，不少摊主还将亲自示范拿手好菜分享烹饪秘诀。

由美食指南“食经”主办的“世界街食论坛”（World Street Food Congress），将邀请世界各地城市的23个小贩摊位，带来各地著名的街边食物。其中玻利维亚、菲律宾和德国的名厨也首次参加活动。

食经（Makansutra）创办人，有新加坡“食神”之称的司徒国辉表示，希望能够通过举办“世界街食节”及组织“世界街食论坛”等活动，让大家更加重视小贩行业。

公众可到现场品尝到的街边小吃包括越南海鲜煎饼、泰国蚝煎和马来西亚的“黑沙爹”等。

另外，五个摊位将售卖新加坡特色的街边小吃，例如炒萝卜糕和沙爹米粉等。每晚也有两个摊主现场示范特色小吃，与公众分享食谱。

“世界街食节”从4月8日（星期三）至12日（星期天）下午至晚上11时，在白沙浮商业中心（Parco Bugis Junction）对面的草坪举行。街边小吃价格介于4元至12元，摊位在平日的营业时间从下午5时开始至晚上11时，周末则从下午1时营业至晚上11时。

50年历史首次参加



▲海鲜煮炒摊主刘健文（后排左）将带领弟弟和妹妹，参加今年的“世界街食节”。

有50多年历史的本地煮炒摊，瓊荣记海鲜第三代传人刘健文（34岁）首次受邀参加“世界街食节”，烹制本地著名传统美食辣椒和黑胡椒螃蟹。

他指出，基于价格及食用方便的考量，决定用油炸软壳蟹作为食材，并配备辣椒、黑胡椒和咸蛋黄三种蘸

料，让顾客方便快捷地享用新加坡传统风味。

他说：“希望能通过这种方式，让到场的外国游客和媒体，体会到新加坡美食的特色。”

一份包括软壳蟹、苏东圈和炸茄子的拼盘，预计售价为10元。

传承街边美食文化

两年前参加“世界街食论坛”的国际演讲会后，让刘健文认识到传承传统街边美食文化的重要性。

刘健文说：“现在烹饪食物时，我就会想到我不仅是在准备食物，同时也在传承本地传统的美食文化。”

将在“世界街食节”上展示厨艺的五个新加坡摊位中，包括在首届新加坡经典美食挑战赛夺得冠军的邓家成和张玮杰，他们是淡马锡理工学院烹饪及餐饮承办管理文凭课程二年级的学生。