

About ANTOR

這個節目由不同族裔的成員執筆，讓我們向大家提供一些鮮為人知的旅遊資訊與贴士。所有旅遊資訊均為ANTOR成員之一、ANTOR始於1962年，香港支部共有十七位成員，乃一聯合多個地區旅遊的組織，致力讓大家的旅遊旅程，變得愉快與充實的旅程。網址: www.antor.org.hk

新加坡加東叻沙戰



初到總部工作，參與了一個到加東拍攝旅遊建築的project。沿途一盞取景，一邊看到了不下三、四間人頭湧湧的叻沙店，到底哪家才是真正的加東叻沙呢？

完成工作後，我第一時間問攝影師哪家公司才是最正宗、最好吃的，想不到他的答案是：「最正宗的不知搬到哪兒，現在最好吃的該是328吧。你沒聽說過加東叻沙戰嗎？叻沙店開了又關，關了又開，我都亂了。」

在328坐下來沒多久，一張熟悉的臉走進店來，一看便知是和一眾明星合照的老闆娘，在好奇心驅使下，我決定問問老闆娘當年加東叻沙戰的來龍去脈。老闆娘Nancy笑著回憶說：「那已是十多年前的的事了。那時在East Coast Road 與Ceylon Road 十字路口的咖啡店，有檔經營了40多年的叻沙，在90年代尾，由於老闆大幅加租，叻沙檔入不敷支，只好被迫結業。後來老闆便使出找入「頂檔」，老闆堅持檔口只可賣叻沙，我也只好硬著頭皮試著賣，另外一邊上課一邊四出吃叻沙偷師。結果不消一年，檔口的生意就比從前更好。原本的叻沙檔夫婦看眼裡，覺得生意好像給人搶了，便在對面重開他們的叻沙店，且標榜為開業已40年的正宗加東叻沙。咖啡店老闆見叻沙愈做愈旺，索性拿回檔口自己賣叻沙；再加上一些混水摸魚的新店，一時間整條East Coast Road 都開滿了叻沙店。而幾位老闆娘不和的氣氛又越演越烈，後來當地電視台更把「加東叻沙戰」拍成電視劇呢！」

聽完故事，我不禁問Nancy的叻沙有何致勝秘技可在East Coast Road 開上兩間店。原來除了一鍋自家熬製的上湯湯底加上新鮮藥，Nancy還加入了少許淡奶令湯底更香滑；而煮湯底時要一直保持高溫，但切忌煮滾，不然椰漿裡的椰油便會凝固浮面，不好看亦不好吃了。叻沙也有分銀卷及福建兩種，福建的叻沙不放鮮蝦而放豆芽及豆乾，如果炸豆干的油不好，一放入叻沙的湯裡便會整鍋湯一陣油膩的味道，湯底也要重新做過。嘩！光是聽已覺得複雜，以新幣3元（約HK\$16）的價錢可以吃如此講究的美食，真是非常值得！

新加坡達人 Ellen (黃敬思)

中學時期在海洋公園的暑期工令她上了多遊多影的旅遊業。在香港理工大學旅遊管理系畢業後，先後於多個旅遊機構工作，先後擔任加東工作達六年。在2002年加入新加坡旅遊網（維基），並於2009年5月獲選為新加坡駐香港旅遊網地區處長，全職以香港人的角度，發掘新加坡最精彩的吃喝玩樂的新景點。新加坡旅遊網: www.visitingapore.com



加東叻沙的老闆娘Nancy依然架鞋店內。



叻沙湯底煮得過滾，可見椰油凝固浮面，湯也失去了椰殼的香味。



328叻沙店的電話: 9738163，兼備（請用普通話及其語錄）  
去328 Eat 叻沙！



聽說有一次某明星到新加坡演唱會，由於時間關係不能到店內品嚐，Nancy准得要用真空夾送一碗叻沙給她呢！



不少年輕一代的新加坡人也不知加東叻沙戰的故事詳情，  
食香Evonne認為其賣名氣遠勝其次，最緊要口味。



位於East Coast Road 與Ceylon Road 十字路口的著名40加叻沙（即咖啡）人流依然暢旺。

328 加東叻沙（總店）

地址：No. 216 East Coast Road  
電話：(65) 9732 9163  
營業時間：8am - 10pm

著名49加東叻沙

地址：No. 46 East Coast Road, Hong Tong Hin  
(off Ceylon Road)  
電話：(65) 6344 5101  
營業時間：9am - 9pm

正宗加東叻沙

地址：No. 50 East Coast Road #01-6472 Roxy Square  
電話：(65) 6440 4033  
營業時間：7am - 7pm  
交通：乘地鐵至Payar Lebar 站再轉乘的士，或從布島高爾夫球場乘的士前往，車費約為\$15.00。