

# 新大校长新书 记录本地小贩中心文化与风味

谢慧平 报道

dianachp@sph.com.sg

小贩中心对许多人来说，不只是解决三餐的地方，更是不同社群聚集、交流和凝聚感情的社区大食堂。

新加坡管理大学校长江莉莉教授星期一（12月18日）在第二版《新加坡小贩中心——人物、地方、美食》新书发布会受访时说，如今小贩中心也是社区食堂（community dining rooms），功能有所改变，越来越活跃。

她说：“有些小贩中心在设计上，特意将社区活动空间设在旁边，供人们举办不同的社群活动，如音乐表演、乐龄活动等；让主办者能与小贩合作，像由小贩提供餐饮，相辅相成。”

新加坡小贩文化在2020年列入联合国教科文组织世界非物质文化遗产代表名录，国家环境局和国家文物局配合这件盛事，邀请江莉莉为这本2007年出版的书籍撰写第二部。

## 撰写工作遇上疫情 耗一年半时间完成

新书分五章节，记录并介绍本地小贩中心的人物、场所以及美食在这些年来的变化。

江莉莉透露，撰写工作2020年展开，与冠病疫情爆发同期，前后花了一年半时间完成资料收



新大校长江莉莉教授自2020年展开新书的资料收集和撰写工作，几乎走访了本地所有小贩中心。（李冠卫摄）

集和撰写，期间也走访了本地几乎所有小贩中心。

“期间，让我最有感触的是见证社会各个群体一起支持小贩共渡难关，有的发起群体订餐支持小贩生计、有的设立Hawkers United等群组来推荐小贩、有的协助不善科技的较年长小贩……过程中我所接触的每个人也都表露对小贩文化的自豪感。”

江莉莉说，冠病疫情改变了

小贩的营业模式，除了电子付款、网上订餐，现在还有手机应用可让食客在抵达小贩中心前就下单。与此同时，一些小贩也与送餐平台合作，由送餐员将小贩中心美食送到食客家中。

此外，小贩中心的美食选项如今更多样化和国际化，墨西哥料理、日本料理等已不再罕见。她也观察到不少昔日传统美食回归小贩中心，像是一度在本地临

近“消失”的拉车面；一些小贩也以新的烹饪方式重新呈现传统美食。

她说，任何文化都会随着时间改变，本地小贩文化也不例外，就像现在小贩中心的面貌就和她年少记忆不同。“如若展望未来30年、50年的小贩文化，我们又看到小贩文化与现在的有差异，但不论如何，它仍会是一个属于我们本地的小贩文化。”