

## 两地酒店联手庆百年情谊 北印便当盒餐忆家庭温暖

报道: 黄雨云 摄影:林晓慧



为期两晚的“Tiffin 致敬之夜”不仅呈现两家百年酒店的深厚渊源，更彰显对传统美食与文化遗产的珍视与尊重。

(檳城11日讯) 为庆祝酒店创立140周年，檳城东家酒店携手新加坡莱佛士酒店共同举办“Tiffin致敬之夜”限时晚宴。这场结合文化、历史与顶级北印度美食的独特盛会，为宾客带来一场味觉与情感交织的美食体验。

本次联名活动不仅是两家历史悠久酒店的深情致敬，更象征着两地百年情谊的再续。

作为晚宴的最大亮点，莱佛士酒店著名的Tiffin Room餐厅主厨库尔迪普 (Chef Kuldeep) 亲临现场，与东家酒店厨师团队联手打造皇室般的北印度风味佳肴。



阿利逊弗拉瑟表示，今年正值酒店创立140周年，意义非凡，是缅怀过去与展望未来的重要时刻。

东家酒店总经理阿利逊弗拉瑟昨晚在活动上致词时说，今年是槟城东家酒店创立140周年。回顾过去，一切的起点都源于萨基兄弟（Sarkies Brothers）在19世纪末创办的远见精神。令人敬佩的是，他们不仅建立了东家酒店，也开启了包括新加坡莱佛士在内的一系列奢华酒店。

“几个月前，我们萌生了一个念头：是否能与莱佛士酒店携手，共同庆祝我们共同的历史。这是一个略显大胆但充满情感的想法。我非常感激莱佛士酒店总经理的热情回应，并促成了这次两晚的珍贵合作。”

她说，为了让宾客深入体验“**便当盒**”（Tiffin）的文化魅力，现场不仅展出了由槟城印度文化遗产博物馆特别借出的古董便当盒，更有收藏家个人提供的部分珍藏，让怀旧的印度午餐传统跃然眼前。

据介绍，这些便当盒部分来自私人收藏者的藏品，他拥有超过400个便当盒，其中一些常年展出于槟城的印度文化遗产博物馆。活动当晚也特别开放展品选购与图册展示，让宾客更全面地了解这一独特饮食传统背后的文化价值。



甜品部分则以皇家吐司布丁与手工芒果冰淇淋收尾，甜而不腻，为宾客带来余韵悠长的味觉记忆。

### 龙虾香饭突破创意

在解释“Tiffin”背后的意义时，莱佛士酒店市场通讯助理总监乐努说，对主厨而言，Tiffin不只是装食物的盒子，它是童年记忆，是母亲每天为他准备午餐的爱、是外祖母早起为他准备饭菜的温暖照顾。

她补充，主厨小时候每天上学都带着母亲准备的便当盒，那是家庭温暖的延伸。

她说，在这次的菜单中，大多数菜色皆为Tiffin Room的经典之选，但也有一道特别为这场晚宴打造的新菜品“龙虾香饭”（Lobster Biryani）。传统上，Biryani常见搭配鸡肉或羊肉，但主厨这次选用了“海鲜之王”龙虾，作为创意突破。