



沙巴傳統遊戲展

六月份每個星期六及星期日

沙巴的各原住民族群，都是創作遊戲和運動的天才。這個六月份的每一個星期六與星期天，在兵南邦的蒙索畢悅文化村裡，從踩竹蹠到擲陀螺，各種年代久遠卻歷久不衰，考驗手腳靈敏度、眼尖度和手眼配合度，精彩絕倫的傳統遊戲活動，以及過往消閒時光的玩意，都將讓人緬懷無比和勾起無限的回憶，當然，您也可以在现场大顯身手。

傳統遊戲展的開放時段，是從上午九點起到下午五點。歡迎聯絡主辦單位詢取詳情，電話：088-774337 / 761336 或電郵：info@monsopiad.com。



沙巴的傳統樂器

古林當岸

古林當岸（木排鑼樂器）雖然是由早期的汶萊人推介和引進沙巴，但卻是巴天族社群所廣泛使用的一種傳統樂器。通常，這種樂器多數是在豐收節慶場合及宗教儀式上，與嘉達山族社群的傳統樂器 - 鑼一起配搭演奏。

此類型樂器是由七個在敲擊時，各發出不同音階的小銅鑼組成。小銅鑼被排列著鬆馳地繫綁在一座木料支架，演奏的人則坐在它的前端，手持兩支木錘敲打。

古林當岸所發出的聲響非常悅耳清脆，因為它富有極高音和極低音調，沒有三兩下子的精練功夫，要敲擊得好聽並不容易。

在婚禮上，古林當岸通常是與另外一種稱為“拉班娜”的樂器合奏。在人們引領新人進入舉行婚禮的場合時，樂師們即敲打拉班娜，古林當岸則只在屋子裡被敲打。拉班娜的造形和古林當岸相似，不過它只有五個音階，小銅鑼的底部都被蒙上獸皮，排列秩序也和古林當岸不一樣。



森森燒魚

如果您到山打根一遊的話，不妨前往頗富盛名的森森巴剎（市場）走一回。您抵步時映入眼簾的第一瞥景象，讓您看呆了的，肯定是在一般市場難得一見的眾多鮮魚燒烤攤檔。在地人在午餐或晚餐時段，皆酷愛蜂湧至此享用號稱沙巴最好的美味燒魚（或稱魚燒更恰當）。根據山打根的當地食家們宣稱，初時的森森巴剎，與各地的巴剎並沒有甚麼兩樣，售賣的也都是一般菜蔬肉類，豈料自 2004 年起，竟然因了攤販的現烤美味燒魚而聲名大噪，家喻戶曉。擺攤的熱情大嬸大娘和她們的助手，興高采烈爭相地向客人展銷各種各色的魚鮮，包括石斑、黑鯧白鯧、紅鱸青鱸等燒烤的精選魚鮮。許多從西海岸（亞庇）前去的訪客食家老饕，甚至熙攘起哄稱：“誰要是到了山打根而沒有在森森吃過燒魚，行程就算不上完美！”

惹味的典型品嚐法，是燒魚沾“馬來煎（蝦醬）”佐配白米飯，刚开始時或會覺得蝦醬有些兒味濁，適應後就可能無醬不歡了。除了魚燒，值得一試的還有本地蔬菜和醬瓜等小食。位於布里森森路旁的森森巴剎，每天的開放營業時段，是從上午十點到晚上十點。