



22 JUL, 2025

UCSI 《發掘砂拉越料理》 膺世界最佳食譜獎



Sin Chew Daily (Kuching), Malaysia

Page 1 of 2



左起为UCSI大学古晋与春泉镇校区代表莫哈末菲克里、克里斯多夫副教授、慕克维德卡尔及艾维在2025年世界美食图书奖颁奖典礼获奖后合影。

UCSI 《發掘砂拉越料理》 膺世界最佳食譜獎

(古晋21日讯)UCSI大学所出版的《发掘砂拉越料理：砂拉越的味道》日前在葡萄牙举办的2025年世界美食图书奖中，荣获“最佳田野调查研究类”世界最佳食谱书奖。

烹饪出版领域最高荣誉

这一国际奖项被是烹饪出版领域的最高荣誉之一，让砂拉越多元且充满活力的饮食传统在全球舞台上大放异彩。

本书旨在展示稀有且鲜为人知的饮食珍宝，收录了25道来自砂拉越各地的传统食谱，涵盖比达友族、乌鲁族、伊班族、马兰诺族和华人等族群。

UCSI大学礼待与旅游管理学院院长克里斯多夫副教授表示，此奖项反映了砂拉越在全球美食地图上日益受到瞩目，也与砂拉越被联合国教科文组织指定为“创意美食之都”的身份相符。

克里斯多夫是领导相关田野调查工作的学者之一。他说：“这本书透过饮食展现砂拉越的身份。它代表着我们的文化、我们的故事和我们的历史。很自豪能与世界分享这一切。”

他感谢砂拉越旅游、创意产业及表演艺术部在这个计划中给予的信任与支持。

“我们鼓励年轻人学习传统食谱，了解每一道菜背后的故事，并为定义我们身份的饮食文化感到自豪；保护我们的饮食遗产，对于守护我们

作为一个民族的传承至关重要。”

2道原住民菜品尤为特出

书中的两道菜品尤为特出，即Kupi Bera——一种由伦巴旺族所产Adan米烘焙制成的传统饮品，以及Nyior——一道以西米、椰奶和红树糖(gula apong)制成的比达友族甜品。

Adan米以其香气与优质著称，象征著来自峇加拉兰(Bakelalan)的砂拉越农业传统，正逐渐获得国际认可。红树糖是砂拉越各地珍贵的食材，为Nyior赋予独特的本地风味，并在许多传统甜点中扮演重要角色。

通过聚焦传统与鲜为人知的族群料理，这本食谱不仅展现了砂拉越丰富多元的文化身份，也因其对饮食遗产的保存与推广获得肯定并斩获奖项。

《发掘砂拉越料理：砂拉越的味道》是UCSI大学古晋与森州春泉镇校区团队进行长达2年田野调查研究的成果。团队成员包括克里斯多夫副教授、梁贵玲助理教授、Ivy Irvine Mikal、Mukvinder Kaur Sandhu、Joseph Martin Pudun助理教授及Muhammad Fikri Umadi。此书既是学术卓越与文化保护的见证，也是一封邀请世界通过美食探索砂拉越深度与多元的公开信。

UCSI大学在2026年QS世界大学排名中名列第269位，连续4年跻身全球前1%，稳居亚洲顶尖私立大学之列。



22 JUL, 2025

UCSI 《發掘砂拉越料理》 膺世界最佳食譜獎

Sin Chew Daily (Kuching), Malaysia



Page 2 of 2

SUMMARIES

. — a

左起为UCSI大学古晋与春泉镇校区代表莫哈末菲克里、克里斯多夫副教授、慕克维德卡尔及艾维在2025年世界美食图书奖颁奖礼获奖后合影。

(古晋21日讯) UCSI大学所出

版的《发掘砂拉越料理：砂拉越的味道》日前在葡萄牙举办的2025年世界美食图书奖中，荣获“最佳田野调查研究类”世界最佳食谱书奖。烹饪出版领域最高荣誉这一国际奖项被是烹饪出版领域的最高荣誉之一，让砂拉越多元且充