

六记粥面

「晚上去哪里吃？」东方文华的同事问。

「吃面。」我说。

「正餐哪有吃面？」他问：「消夜吧？」

「喜欢的话，甚么东西都可以当成正餐。」我笑嘻嘻回答。

「六记」躲在沙梨头仁慕巷里，地点不好找。老板李明伟人家称呼他六记明，是条大汉，个性爽朗，和钟伟民结成好友，文章中提到的黑眼圈，就是此人。明哥先炒了一碟蚬给我们吃。蚬大，很肥，又无沙。接着吃店里著名的米通鲛鱼球，鲛鱼本来有股强烈的味道，这里做得只感到鲜甜。卤凤爪入味，剩下的汁一下子就结成冻，单单吃冻也过瘾。来一碟大肠，又软又熟，咖喱是特别配方，和印度的完全不同，有柱侯的香浓，又有异国风味。啤酒蒜香骨、椒盐龙俐仔、酿辣椒等等等等，一道又一道。上个不完，锦卤云吞有三种不同的大小和做法，沾的酱更是奇特，中间含着猪肚和粉肠、洋葱等，到底是酱还是菜？

「我父亲教我的，就是这种做法，五十年不变。」明哥说。

这个时候，才上主角虾仔捞面，份量不大，淋着黑漆漆的酱油，撒着粉红色的虾仔，看样子已经对路。忍着，先喝那碗又浓又白的汤。其它面店是清澈的，只有「六记」不一样。

真是好喝，面更是上上乘，吃过明哥的和祥记的，可以不必再试别家的了。问汤底是怎么熬出来，明哥毫不保留：「大猪骨、鸡、大地鱼干、生晒虾米、党参、罗汉果、甘草和胡椒粒，份量多少，要靠经验。」

撑着肚子，爬上楼看明哥用竹升压面，压出来的云吞皮，比一张名片还薄，不骗你。

地址：澳门沙梨头仁慕巷一号。廿九号码头对面

电话：853-28-559-627