

# 鸡饭酱油

这次去新加坡，还有一个任务，那就是带一些酱油返港。

美食家 **Annabel Jackson** 要在外国记者俱乐部举行一个海南的讲座，要我参加。

「没有真正的酱油，怎么示范？」我问。

「那你就替我找来吧。」她说得容易，香港何处买？刚好乘这个机会由海南鸡饭发源地取得。

大家以为海南鸡饭出自海南岛，我去了才知道那里没有真正的鸡饭，更无真正香浓的酱油了。鸡饭是海南老乡，来到新加坡，想起他们小时吃的东西，根据他们的理想创造出来的，与海南岛无关。

最地道的新加坡海南鸡饭馆子叫「瑞记」，老板因儿子骑摩托车出事丧生，已没兴趣做下去，旧址的同一条街上开了一家「新瑞记」，味道不一样，与老的无关。

当今整个城市做得最象样的只剩下 **Purvis Street** 的老店「逸群」，每次去新加坡，必光顾。

一早到了，见老板亲自出来开店，我向他要：「请您卖一小瓶酱油给我。」

「都是一桶桶从工厂直接运来的，分开装在酱油壶里，只摆在餐桌上，不卖的。」

忽然，从他蒙眬的眼中认出了我，展开笑容：「送给你，可以。」

自从「瑞记」多年前关门后，我就一直光顾「逸群」，在专栏中也多加介绍，朋友一谈起我这个老牧童也遥指着它。

老板从柜子中拿出一桶，乖乖不得了，至少有五公斤，塞在我手上。

真正海南酱油制作艰难，都是日晒后由壶底取出，与一般的加面粉和糖的死甜不同，这份厚礼，怎么说也不能白收。

我坚持付钱，老板固执不许，推来推去，像君子国民，最后，拗不过他。珍重地当成手提行李，拿上飞机，大恩容后再报。