

翻身

婚礼上的菜，没有吃头。却见熄了灯，一排排的侍者捧着装电池，点亮了眼睛的乳猪出来。大量制作，好不到哪里去。

侄儿蔡宁也从美国赶来，我叫他别吃太多，留肚去消夜。

好歹等到婚礼完毕，拉着他到旧羽球场隔壁的「肥仔荣」吃炒面。

「你爸爸和这家店的老板肥仔荣感情最好。」我向蔡宁说。

哥哥蔡丹去世，一眨眼也已经十年有多了，带他儿子来吃面，一方面东西好，一方面让他怀旧一番。

这家人炒得最好的是伊面，味道是独特的，配料并不多，只有些鱿鱼片、鸡肝和两三尾小虾，但汤汁熬进面条里去，功夫一流。

等面上桌之前，侍者奉上一猪油渣，炸得香脆无比，用来送啤酒，仙人食物也。

还有一个特点，外卖时是以棕榈的软叶来包，坚持不肯用塑料盒子，数十年不变，我们有时在家打台湾麻将，也叫年轻的一辈打包回来消夜，面条给叶子的香味焖了一焖，更是出色，总有吃不够的感觉。

但是，欣赏这种古早味的人愈来愈少，许多年轻人还不知道「肥仔荣」在哪里，随便在附近吃个炒伊面，以为就是地道的。

翌日走过一家店，写着：福南街著名牛肉粿条，还用英文括号（ Since 1921）。即刻

冲进去试，老店我小时常去，海南牛肉河粉分生肉和煮肉两种，前者灼得刚好，后者煮得烂熟，汤都香浓，味道念念不忘。

说是最多人叫的，店里先给我一碗干牛河，用茨粉搅得一塌糊涂，铺一团酱在面上，是店里创新食物，吃了一口就放下，要求原汁原味的汤牛河，但完全不对味。

老店主已去世，做给我吃的是他的媳妇，我走出来时向她说：「要是你爷爷有灵，一定翻三个身。」