

新巴剎

巴

剎，從中東語 Bazaar 翻譯過來，是市集，在南洋是菜市場的意思。

新加坡從前有三個大巴剎，老巴剎、鐵巴剎和新巴剎，母親帶我去得最多的是新巴剎，現在提起，好像聞到很多複雜的味道，蔬菜味、藥味和書香，

後者是因為有位同鄉，姓吳，在那裡開了一家「潮州書局」，媽媽當校長時，下課後常常去採購一些文具，我就乖乖地在書店一角看書，從兒童書看起，到雜文、小說和文學翻譯，什麼都有，一拿上手就放不下。

吳老闆甚愛國，也愛黨，之後，

就回國搞革命去，把書店留了給他的外甥，我們照去光顧，事情辦完，就順便買菜回家。

印象最深的是一檔可以買到「鹹酸甜」的，什麼叫鹹酸甜？就是潮州的一些送粥的小菜，新巴剎一帶住的都是潮州人，當然也把潮州的飲食習慣從中國

搬過來。當時潮州人窮，也老遠地「過番」到南洋來謀生。人一窮，吃不起飯，惟有吃粥，而需要一些很鹹的東西來送，吃一點點就可以送很多粥，錢就省了下來。

東西雖然便宜，花樣可真多，首先看見的是「錢螺蚌」，這個蚌字正字是「醃」，讀成 Xue，是把小螺醃製而成，也就是寧波人的黃泥螺，不過潮州的殼薄，不會吃的人一下子咬破，應該用舌尖捲起，吸了進口，把螺的內臟留在殼裡，其他全部吃下的。肉也比黃泥螺的軟，不會起渣。

兩個地方都沿海，都窮，下粥的小菜有很多相同的地方，寧波人醃製的小蜆蜆潮州也有，形狀和普通螃蟹不一樣，像大閘蟹更多，是個迷你版。一剝了殼，裡面還有很多

在馬來西亞專抓野生甲魚，時常把最巨大的拿來給媽媽做菜，當年不認為有什麼特別，現在可以當寶了。

他有一個兒子，叫照枝，我們一直叫他照枝兄，可是位風流人物，家裡一有錢就去蒲酒吧，後來生意轉淡，他跑去罵的士，一連娶了兩個老婆，還照蒲酒吧。

從潮州書局再走前，大路邊就是同濟醫院，這是南洋最早的慈善機構，免費為人看病，但抓藥可得到後面那條街的「杏生堂」，我小時也老生病，記得藥是一帖帖買的，不像當今一開七八帖。用玉扣紙包着草藥，外面用水草打了一個十字結，藥方摺疊成長條，綁在水草上，頗有藝術品的感覺。

同濟醫院旁邊的小吃攤最多了，出名的是一家滷鵝，與其他潮州酒家不同，他家用的汁味濃，滷出來的鵝肉黑漆漆，但香氣撲鼻，肉亦柔軟，充滿甜汁。也有一兩檔賣炒蠔烙的，還有榨甘蔗汁，近來常夢到新巴剎，走去尋找，只剩下同濟醫院這座老建築當古蹟保存下來，其他被夷為平地，起了高樓大廈，此新加坡，已經不是我的新加坡。除了拜祭父母，不去也罷。沒有什麼值得懷念的了。



膏。銅板大的那麼一小隻，膏當然也極有限，但只要那麼一吸，一小口膏的香味極為濃厚，一下子送一大碗粥。

我對烏欖也記得很清楚，和西洋欖種類不同，兩頭尖，非圓形，核亦然，裡面有仁，極香。烏欖用鹽水煮過，再醃製，時間和過程要控制得極準，不然就是太硬或太爛。醃製得好的烏欖，有陣奇特的香味，從前都不介意什麼衛生不衛生，自從有人吃出毛病來後，就很少去碰，偶爾在九龍城看到也不敢去試，非常懷念，明天就去買回來吃，管他拉不拉肚子吧。

你說的烏欖不就是黑欖菜嗎？當今各雜貨店都有得賣呀。不同不同，黑欖菜用的黃綠顏色的青欖重鹽醃製。從前上環潮州巷有一家人做得最好，當今已找不到。都是大陸貨，偶爾九龍城的「潮發」雜貨店也會自己做，如果你買回來試，便會發現有一股黑松露醬味，兩種食材，價錢相差十萬八千里，都是吃不吃得慣，感不感到珍貴的差異而已。

還有深綠色的麻葉，那是把黃麻的嫩葉用滾水煮過，再加醃過鹹酸菜的汁

來泡浸，這汁有多種氨基酸和酒石酸，浸過之後會產生很可口的風味。通常買回家後用蒜油炒它一炒，再加點普寧豆醬就能當小菜了，吃不慣的人不覺得有什麼道理，我在九龍城一看，就會向朋友說這是大麻的葉子，大家一好奇，就會試了，但不會再起什麼幻覺。

再講下去，三天三夜也說不完，我早年去潮州，在酒店吃早餐時送粥的小食，只有十來種，心不甘願，到菜市場自己去採購，結果買了一百碟，排起吃糜陣來，至今還被張新民等人當為宴請外賓的一種儀式。

再說回新巴剎，走到前頭，還有間做大戲的劇院叫梨園，已沒有人會記得了，我去當年潮劇已沒落，劇院改為一幢商場。在那裡經常遇到我家的遠房親戚，也姓蔡，肚皮巨大，腰間有條很粗的皮帶，皮帶上有幾個長方形的小錢袋，可以把一生儲蓄藏在身上。這條皮帶非常精美，如果還留到當今，那是一件藝術品，纏着到外國去，一定被洋人投以羨慕的眼光。

這位親戚是個甲魚大王，他有隊伍

潮州