

GLORY

這

次去新加坡，主要是為《蔡瀾家族II》這本書的促銷做講座，上回在《蔡瀾家族I》出版時也做過，很成功，老友潘國駒教授為我在「醉花林」潮州菜館的演講廳主辦，我和姐姐蔡亮、弟弟蔡萱、姪女蔡芸一齊上台，回答讀者的問題。

講的是我們記得的新加坡，那個寧靜的小島，許多味道正宗的小吃，還有濃濃的人情味，就隨着時代消失，乘這場演講，留下一個記錄。

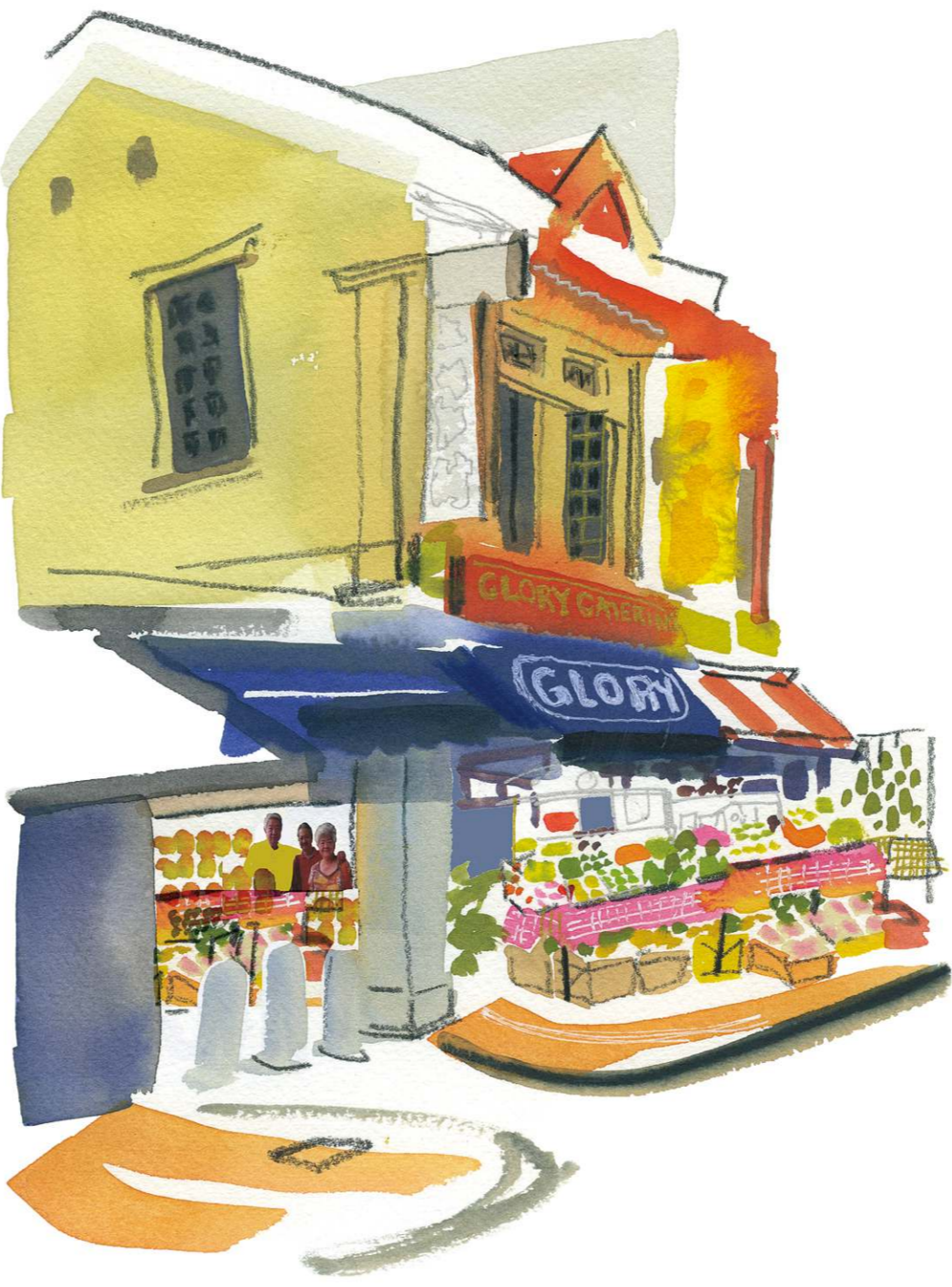
不盡，讓我一樣樣細敘。

在店外，擺了很多小吃，由印尼甜品變化而來，一顆顆魚蛋般的餅，餡是加糖的椰子茸，用麵粉包了再烘焙出來，特點是這顆餅有個蒂，用丁香做的，整顆吃進口，細嚼之後的味道變得複雜，不是一般西方甜品能做出來的。

走出來，其實什麼菜都必加，單單吃這辣醬，已能吞下三大碗白飯，但依足馬來傳統，白飯不必多吃，一小包就夠，這便是馬來人的早餐 Nasi Lemak 了，調皮的人稱為辣死你媽。

走進店裡，玻璃櫃後擺着多盤的餸菜，有濃郁的椰漿雞、亞參魚頭、辣椒炒秋葵、炸江魚仔花生、巴東牛肉、咖喱羊肉、炭燒魷魚，花樣之多，數之不盡，客人可以向店員指指點點，他們就裝了一碟白飯或椰漿飯，把各種菜加進碟中，最後替你淋上咖喱汁，另加一匙馬來辣醬 Sambal，別小看它，這是極難做得好的醬料，先把蝦米舂碎，加指天椒、大蒜、紅蔥頭，爆炒香了做

出來。其用薄餅的餡，這是馬來人向福建人學的，福建薄餅主要的材料蘿蔔，早年在熱帶難找，就用粉葛來代替。薄餅皮也經過改良，下了蛋白，其他配料當然把豬肉除去，因為馬來人是不吃的，保留了蝦、炸乾葱、豆芽、雞蛋碎，又用大量辣醬來調味，這種馬來薄餅的味道極佳，吃個兩三條面不改色，試過請廈門來的友人品嚐，他們也覺得另有一番風味，又和台灣人做的薄餅不同，台灣的加了大量白



糖，其他地方人還是不太吃得慣。

另一道必點不可的是米糰 Mee Siam 了，第一個字來自暹羅，第二個是暹羅，當然是來自泰國，但在泰國又吃不到，是馬來人改良後的獨特滋味。

名字的麵，則用米粉來代替，用亞參汁和辣醬處理過，故帶紅色。吃時淋上特製的湯，帶着酸甜，以蝦殼蝦頭熬出來，上面鋪着豆腐乾碎和生的韭菜段，另有一顆煮熟的雞蛋，最後加上一大匙辣醬，仔細一吃，還吃出潮州豆醬來，另有一粒切開的酸桔，和檸檬完全不同的酸味，只在馬來西亞、泰國和印尼能找到，擠出汁來淋上，一碟米糰就完成了，好不好吃很靠辣醬做得好不好，整體的調味也很重要，在新加坡各個熟食檔的小販也學做過，完全不是那麼一回事，要到這家人吃過才明白什麼叫正宗的米糰。

另一種馬來麵叫 Mee Rebus，和湯麵、撈麵及炒麵完全不同，有點像大鹵麵，主要是把福建油麵燙熟了，上面加雞蛋、豆腐碎、豆芽和炸紅蔥頭等等，味道來自那濃濃的醬汁，帶點咖喱

味，又與印度咖喱完全無關，是個性很強的馬來風味。

最能引起兒時回憶的是馬來炸豆腐 Totu Goleng。做法是這樣的，用一個做羅惹的大陶鉢，放生的蒜頭、紅蔥頭和指天椒下去，再用一管木製的杵把上述的材料舂碎，另下大量炸花生，也舂碎，加椰子糖、亞參汁和蝦頭膏，最後把這種濃漿淋在一塊炸豆腐上面，豆腐炸得皮脆肉嫩，再拌上濃漿，真是刺激死人。小時候吃的指天椒下得多，辣得連口水都變成長條，當今大家都受不了，沒那麼辣，但還是極好吃的。

我叫了一桌菜之後，還是沒有忘記是店裡的 Oak，唸成烏打烏打，馬來人不用 S 字來去當複數，一條叫烏打，兩條就是烏打，烏打了，英文寫成 Oak，烏打上面加一個平方，非常合理。

店裡的烏打是把魚頭的肉剝了，加上椰漿和香料，用椰子葉包着，在炭上烤熟，非常美味，和一般中國人學做像魚餅般的烏打不同，但吃時要小心，時常有碎骨。

接着是甜品了，在這裡可以吃到味

道最香濃的 Chendol，試過之後你就知道越南和印尼的完全比不上。店裡還有叫為娘惹糕 Nonya Kueh 的，有 Kueh Kosee、Apom Bokwa、Kueh Dadar 等，印象極深的是一種綠色小丸子，外面黏着椰絲，放進口一咬，破的一聲，香濃的椰糖漿噴出。

另外有當今別處罕見大菜糕，馬來語叫為 Agar Agar 的，有綠色的檸檬味和紅色士多啤梨味，把大菜糕煮滾後，在雞蛋殼打一個洞，倒出蛋，洗淨，再將大菜糕倒進去，做成一個個甜品。

GLORY 在一九五四年成立，老闆是不會講中國話的華人，死守着產品，一成不變。我帶過很多吃遍天下的食客去吃，一致讚好，說是新加坡唯一最正宗的味道，因為還有一個「真」字。

地址：139, East Coast Road,
Singapore 428829

電話：6344-1749
星期一休息。

