

# 南洋雲吞麵

有

點像《深夜食堂》裡的故事，今天要講的是南洋雲吞麵：

小時，住在一個叫「大世界」的遊樂場裡面，什麼都有：戲院、舞台劇、夜總會、商店和無數的小販攤檔，而我最喜歡吃的，就是雲吞麵了。

麵檔沒有招牌，也不知老闆叫什

麼名字，大家只是叫小販攤主為「賣麵佬」，五十歲左右。

賣麵佬一早起床，到菜市場去採購各種材料，回到檔口，做起麵來。用一根碗口般粗的竹篙，一邊用粗布綁着塊大石，另一邊他自己坐了上去，中間的枱上擺着麵粉和鴨蛋搓成的麵團，就那麼壓起麵來。一邊壓一面全身跳動，在

小孩子們的眼裡，簡直像武俠片中的輕功，百看不厭。

「叔叔，你從哪裡來？」我以粵語問他，南洋小孩，都懂說很多省份的方言。

「廣州呀。」他說。

「廣州，比新加坡大嗎？熱鬧嗎？」

「大。」他肯定：「最熱鬧那幾條



街，晚上燈光照得人睜不開眼睛。」

「哇！」

賣麵佬繼續他的工作，不一會，麵皮被壓得像一張薄紙，幾乎是透明的，他把麵皮疊了又疊，用刀切幼成麵條，再分成一團團備用。

「為什麼從那麼大的地方，來到我們這個小的地方來？」還是忍不住問了。

「在廣州看見一個女人被一班小流氓欺負。」他說着舉起那根壓麵的大竹篙：「我用它把那些人趕走。」

「哇！後來呢？」我追問。

「後來那個女的跟了我，我們跑到鄉下去躲避，還是被那班人的老大追了上來，我一棍把那老大的頭打爆，就逃到南洋來了。」他若無其事地回答。

「來了多久？有沒有回去過？」

「哪夠錢買船票呢？一來，也來了三十年了。」

「那個女的呢？」

「還在鄉下，我每個月把賺到的錢寄回去。小弟弟，你讀書的，幫我寫封信給她行不行？」

「當然可以。」我拍着胸口，取出紙筆。

「我一字一字說，你一字一字記下來，不要多問。」

「行！」

賣麵佬開口了：「阿嬌，她的名字叫阿嬌。」

我一字一字地寫，才發現下一句是

他說給我聽的，即刻刪掉。

「昨天遇到一個同鄉，他告訴我，你十年前已經和隔壁的小黃好了。」

「啊！」我喊了一聲。

「我今天叫人寫信給你，是要告訴你，我沒有生氣。」

「這……這……」我叫了出來，「這怎麼可以？」

「你答應不要多問的。」

「是，是。」我點頭：「接下來呢？」

「我說過我要照顧你一生一世，我過了南洋，來到這裡，也不會娶第二個的。」

我照寫了。

「不過。」他說：「我已經不能再寄錢給你了。」

我想問為什麼，但沒有出聲，賣麵佬繼續說：「我上個月去了看醫生，醫生說我不會活太久，得了一個病。」

「什麼病？」我忍不住問。

「這句話你不必寫，我也問過醫生，醫生說那個病，如果有人問起，就向人家說，一個『病』字，加一個『品』字，下面一個『山』字。」

當年，這種絕症，我們小孩子也不懂，就沒寫了。

「希望你能原諒我。但活到最後一口氣，我還是會寄錢給你的。」

賣麵佬沒有流淚，但我已經哭了出來。

南洋雲吞麵，吃的多數是撈麵，湯

另外上，因為南洋大地魚難找，改用鯉魚乾，南洋人叫江魚仔的來熬湯，另有一番風味，用個小碗裝着，裡面下了三粒雲吞，餡用豬肉，包得很細粒。

麵的鹼水下得不多，所以沒有那麼硬，可能麵粉和廣東的不同，很有麵味，煮熟後撈起放在碟中，碟裡已下了一些辣椒醬、醋和豬油，混着麵，特別香，麵上鋪着幾片叉燒，所謂叉燒，一般的店只是將瘦的豬肉染紅，不燒，切片後外紅內白；做得好的店，是用半肥瘦的肉燒出來，但下的麥芽糖不多，沒那麼甜。

另外有一點菜心，南洋天氣不打霜，菜心不甜，很老，不好吃，但吃慣了，又有獨特的味道。

一直保持着的是下了大量的豬油渣，喜歡的人還可以向店裡的人要求多放一點，這種豬油渣炸得剛剛好，指甲般大，奇香無比。

另外有碟醬油，用的是生抽，醬油碟中還下了青辣椒，切段，不去籽，用滾水略略燙過，就放進玻璃瓶中，下白醋和糖去浸，浸的功夫很要緊，太甜或太酸都是失敗的，有了這些糖醋青椒配着雲吞麵吃，特別刺激，和廣州香港的雲吞麵完全不同，只在新加坡和馬來西亞吃得到，雲吞麵名字相同，但已是另一種小吃了。

雲吞