

幾家新加坡食肆

回

新加坡拜祭父母，一家人點了香，燒了衣，拜祭完畢，之後便去大吃一頓，這是慣例。

上次去做《蔡瀾家族II》的演講時，好友何華兄帶過我去一家潮州餐廳，叫「深利美食館」，印象甚佳，這回就和姊姊、大嫂、弟弟、姪女們去試，大家都說好吃。

老闆也姓蔡，叫蔡華春，蓄着小鬍子，戴粗黑框眼鏡，熱情相迎，捧出花生來，潮州人做的是軟熟的，我最愛吃，比炸的美味，上次來時，蔡老闆問我意見，我說可以加滷鵝的醬汁，這回果然吃出來，可以送啤酒三大杯，吃完一碟又一碟。

農曆新年將至，新加坡有吃「撈起」魚生的習慣，這是廣東人的習俗，潮州餐館做的魚生是常年都吃的，問說有沒有，蔡老闆點頭，捧出一大碟來，用西刀魚做的，這種魚只產於南洋，非常活躍，跳起來像一把西洋彎刀，故稱西刀魚，做魚生最肥美。這裡依照古法，另上一碟伴菜，有中國芹菜、白蘿蔔絲、胡蘿蔔

她身高六呎二吋，人又漂亮，帶她去做我的保鏢最適合。有一回和倪匡兄去星馬，也由於她護駕，熱情的讀者衝上來，都被她一手擋着，比什麼尼泊爾保鏢都在行，羨慕死那些有錢人。

翌日，本來想去吃黃亞細肉骨茶的，但是 Fullerton 酒店的自助餐實在誘人，中日西餐齊全之餘，還有當地小販餐，像印度人的咖喱煎餅，馬來人的椰漿飯，都很正宗，我喜歡的是煮雞蛋，煮雞蛋又有什麼好吃？新加坡的吃法不同，煮個半生熟，用小鐵匙一敲，蛋分兩邊，把蛋黃挖掉，淨吃蛋白。小時被熟蛋黃噎到，留下陰影，所以只吃蛋白，而蛋殼中留下的蛋白，一般都不夠多，我的經驗，是把蛋浸在滾水中，浸六分鐘最妙，蛋白夠厚，下了又濃又甜的醬油，撒上胡椒，用小匙一匙匙挖來吃，實在過癮得很，別處吃不到這種做法。

約了 Jenny 去剪頭髮，她本來在一家叫 Michelle And Cindy 的理髮店做，邵氏大廈翻新時被逼遷，後來這班女人被香格里拉酒店的美容院收留，做了下去，當今又加租，再遷移，搬到 RELC International Hotel 去。

地址：30, Orange Grove Rd.
電話：+65-6738-2728
敷上熱毛巾之後，Jenny 用那把鋒利無比的剃刀，把鬚根沙沙聲刮



絲、老菜脯絲、小酸柑等等。醬料也依足古方，除了醃製一年以上的甜梅醬，還有更難得的豆醬油，那是用普寧豆醬磨過後加麻油製成的，只有老潮州人才會欣賞。

第一碟一下子被大家搶光，再來再來，又吃得乾乾淨淨，姪女蔡芸和麻將腳老謝都是留學日本的，深喜魚生，吃得高興，老實講，潮州魚生不比日本的差。

蒸魚繼續上桌，這回叫的不是鯧魚，而是馬友魚尾，很肥美，也是古法蒸出，有大量高湯，一大碟可當饌菜，也當湯喝，潮州人蒸魚，叫炊，湯汁一定十足。

其他菜還有蝦、豬腳凍、燴海參、魚腸等等，都有水準。蔡華春五

十歲左右，這個年齡剛好向父親學到古派菜，再年輕一輩就不行了。

最後是鍋燒甜品，山芋、芋頭、白果、番薯等等，吃得酒醉飯飽。

地址：115, Bedok North Rd.
電話：+65-6449-5454

賬單來了，我想付賬，姊姊說媽媽過世後留下一大筆錢，成為了我們的公益金，拜祭品也從這裡拿出來，媽媽實在厲害，生財有道，走後還替我們做好安排。

吃完飯到詣兄黃漢民家，他們都是天主教徒，不能上香了，只在他遺照前鞠了三個躬。

接着便是到弟弟家大玩台灣牌，十六張，成員有老謝、小黃和麗莎，玩個天昏地暗。麗莎是個高爾夫球名將，

掉，最後連耳朵深處的毛也一根根剃了。做完臉部按摩，再全身按摩，這種快樂無比的享受，不是親身經歷過是不知有多好。我向理髮店的老闆說：「好好保留，這些技師都是新加坡國寶！」

剛好是弟弟蔡萱的生日，跑到餐廳和熟食中心買外賣，要了他愛吃的胡椒炒蟹、羊肉沙爹、福建炒麵、印度羅惹，大包小包地帶到他家裡，眾人又吃得飽飽，讓他過了一個快樂的生日，吃完，當然是打台灣牌三百回合。

第二天要回港了，好在是中午飛機，還有時間，就請姪兒阿華載我去吃個午餐，當然是加東區的 Glory，但還有時間，又到每次想去又去不成的加東叻沙吃一頓。當年，最著名叻沙店開在一間叫 Roxy 的戲院後面，當今已改建成一座商業大廈，叻沙店也開了多間，其中之一在對面，Roxy Laksa 的名字不能註冊，就叫 328 Katong Laksa。

老闆娘很摩登，是「經典新加

坡環球夫人」的得主，店裡貼滿她的照片，香港明星不乏，更有著名的 Gordon Ramsay，仔細一看，我多年前來拍特輯時的照片，也殘舊地擺放着。

叫一碗來試，先喝一口湯，的確與眾不同。叻沙的秘訣，在於椰漿湯，而椰漿不能滾，一滾椰油的異味就走出來，自己做咖喱或椰漿湯時，切記這一點。

除了叻沙之外，有椰漿飯和烤魚漿的 Otak Otak，都美味。

叻沙的靈魂在於新鮮剝開的蜆蚶，新加坡之外的叻沙都沒有加入蜆蚶，在新加坡吃，也下得很少，只有幾粒浮在湯上游泳。

328 Katong Laksa 的好處是蜆蚶可以另叫，我要了五塊錢坡幣，裝在另外一個湯碗裡面，一撈，一大匙一大匙的蜆蚶，吃個沒完沒了，過癮，過癮！

地址：216, East Coast Rd.
電話：+65-9732-8163

新加坡