

# 兒時小吃

時常有人問我：你想回到過去嗎？一生已足，回去幹甚麼？但是，如果能夠，倒是因為嚐嚐當時的美食。

早年的新加坡，像一個懶洋洋的南洋小村，小販們刻苦經營，很有良心地做出他們傳統的食物，那時候的那種美味，不是筆墨能夠形容的。

印象最深的是「同濟醫院」附近的小食檔了，什麼都有，一攤子賣的滷鵝，滷水深褐色，直透入肉，但一點也不苦，也沒有絲毫藥味，各種藥材是用來軟化肉的纖維，鹹淡恰好。你喜歡吃肥一點的，小販便會斬脂肪多的腿部給你，不愛吃肥的就切一些脇邊瘦肉，肉質一點也不粗糙，軟熟無比，與當今用滷水鵝片一比，相差個十萬八千里，沒有機會嚐過，是絕對不明白我在說什麼。

但是吃不到又有什麼怨嘆呢？年輕人說，對的，我只供應你一些資料，也許各位能夠找到當年的味道，我自己也不斷地尋回，在潮州鄉下的家庭，或者在南洋各地，總有一天給我找到。

我最喜歡的還有魷魚，用的是曬乾後再發大的，發得恰好，絕對不硬，尾部那兩片「翅」更是乾脆，用滾水一燙，上桌時淋上甜麵醬，撒點芝麻，好吃得不得了。佐之的是空心菜，也只是燙得剛剛夠熟，喜歡刺激的話可以淋上辣椒醬。

這種攤子也順帶賣蚬子，一碟碟地擺在你面前，小販拿去燙得恰好，很容易掰開，那時候整個蚬子充滿血，一口咬下，那種鮮味天下難尋，一碟不夠，吃完一碟又一碟，吃到什麼時候為止？當然是吃到拉肚子為止。

這種美味不必回到從前，當今也可以得到，到九龍城的「潮發」，或者走過兩三條街到城南道的泰國雜貨舖，或者再遠一點去啟德道的「昌泰」，都可以買到肥大的新鮮蚬子。

洗乾淨後，放進一個大鍋中，另燒開一大鍋滾水，往上一淋，用根大勺攪它一攪，即刻倒掉滾水，蚬子已剛剛好燙熟，一次不成功，第二次一定學會。

很容易就能把殼剝開，還不行的話，當今有根器具，像把鉗子，插進蚬子的尾部，用力一按，即能打開，在香港難找，可在淘寶網上買到，非常便宜。當今，吃蚬子是要冒着危險的，很多毛病都會產生，腸胃不好的人千萬別碰，偶而食之，還是值得拚老命的。

「囉惹Rojak」是馬來小吃，但正宗的當今也難找了，首先用一個大陶鉢，下蝦頭膏，那是一種把蝦頭蝦殼腐

化後發酵而成的醬料，加糖、花生末和酸汁，再加大量的辣椒醬，混在一起之後，就把新鮮的葛、青瓜、鳳梨、青芒果切片投入，攪了又攪，即成。

高級的，材料之中還有海蜇皮、皮蛋等，最後加香蕉花才算正宗。同一個攤子上也賣烤魷魚乾。令人一食難忘的是烤「龍頭魚」，又稱印度鎌齒魚，粵人叫九肚魚，這種魚的肉軟細無比，是故有人叫它為豆腐魚，奇怪的是，將它曬乾後又非常的硬，在火上烤了，再用錘子大力敲之，上桌時淋上蝦頭膏，是仙人的食物，當今已無處覓了。

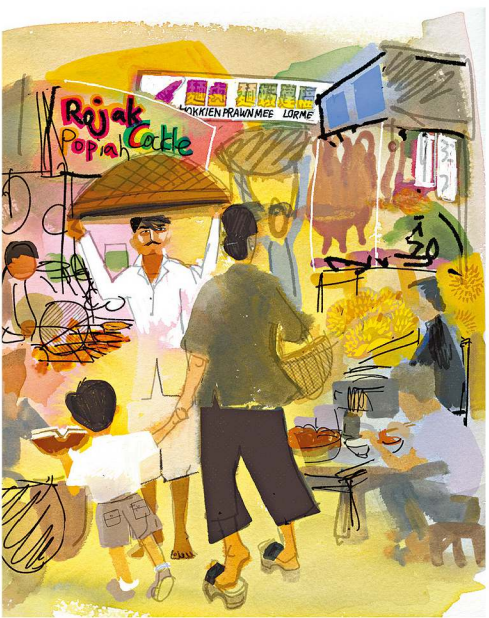
上述的是馬來囉惹，還有一種印度囉惹，是把各種食材用麵漿餵了，再拿去炸，炸完切成一塊塊，最後淋上漿汁才好吃，漿汁用花生末、香料和糖製成。漿不好，印度囉惹就完蛋了。當今我去新加坡，試了又試，一看到有人賣就去吃，沒有一檔吃到從前的味道，新加坡小吃，已是有其形而無其味了。

說到印度，影響南洋小食極深，其他有最簡單的蒸米粉糰，印度人把一個大藤籃頂在頭上，你要時他拿下來，打開蓋子，露出一糰糰蒸熟的米粉，弄張香蕉葉，把椰子糖末和鮮椰子末撒在米粉糰上，就那麼用手吃，非常非常美味，想吃個健康的早餐，是最佳選擇。

印度人製的煎粿，在大陸時常可以吃到同樣的東西，那是用一個大的平底鼎，下麵漿，上蓋慢火煎之，煎到底部略焦，內面還是軟熟時，撒花生糖，紅豆沙等，再將圓餅折半，切塊來吃，當今雖然買到，但已失去原味。

福建人的蝦麵，是用大量的蝦頭蝦殼搗碎後熬湯，還加豬尾骨，那種香濃是筆墨難於形容的，吃時撒上辣椒粉、炸蒜頭。蝦肉蘸辣椒醬、酸柑，其實不是很難複製的，但就是沒有人做，前一些時候上環有些年輕人依古法製作，可惜就沒那個味道，是因為年輕人沒有吃過吧。

懷念的還有豬雜湯，那是把豬血和內臟煮成一大鍋來賣的，用的蔬菜叫珍珠花菜，當今罕見，多數用西洋菜來代替，吃時還常撒上用豬油炸出來的蒜頭末和魚露。當今去潮汕還能找到，香港上環街市有「陳春記」賣，曼谷小販檔的最為正宗，但一切都比不上我兒時吃的，那年代的豬肚要灌水，灌得無數次後，豬肚的內層脂肪變成透明，肥肥大大的一片豬肚，高級之極，是畢生難忘，永遠找不回來的味覺了。



插圖：MEILO SO

一報中

mcwriter@appledaily.com

逢周刊登

蔡瀾