

歸鄉

本來，在清明時節要回新加坡拜祭父母，俗事纏身，一拖再拖，到了陽曆六月底才動身。

這回同行的有友人盧健生和太太及公子，他們要去新加坡展示新產品，講好一齊吃個飯。

抵達之後有如一貫，在弟弟家打台灣麻將，當天適逢他的七十一歲生日，兒子和媳婦特地買了一大堆他愛吃的小食，有福建炒麵、馬來沙嗲、烏打 Otakotak、各種海鮮蒸炒，以及馬來西亞榴槤等等水果為他慶祝。

這些東西也是我愛吃，但是都已經有其形而無其味，和我小時候吃的完全不同，只剩下榴槤原汁原味地從馬來西亞運來。

新加坡小吃一向著名，七八十年代有個叫 Car Park 的小販集中地，各國外賓來吃過，都念念不忘，後來搬去了 Newton，就每況愈下，一些海鮮更是專斬遊客，價錢貴得不合理了。

可是當地人每天都要吃呀，真的沒有了嗎？也不是。只要你懂得去尋找，還可以尋回小吃的記憶，但這是每一個人都不一樣的，也許遊客們不以為然，但是對於我們這些老新加坡人，小食還是比得上山珍海味。

外國人也不是完全不會欣賞，但根基於什麼，他們才說好吃呢？很簡單，就是比較呀，真的味道，大家都吃得出，外國人並非每一個都是傻瓜。

舉個例子，一個早上我帶了盧健生和他太太去吃肉骨茶，這是他們最喜歡的新加坡食物，我每次和他們去香港的南洋料理店，他們必點此味。

好的肉骨茶在新加坡還是不少，新加坡人各有他們喜歡的檔子，一談起，那家最好吃，就要爭吵起來。有的說中峇魯的那家沒人比得上，有的說他們家附近的小販中心的還是有古早味。

不必猜測，我帶了他們去仰光街的「黃亞細」，這家老字號以香港特首也被拒絕而聞名，其實那是因為訂座時因大批的保安人員同行，當天因而招呼不到，後來曾先生也到了，不像流傳中說沒去過沒有吃過的。

早上七點鐘抵達，天氣清涼，我們坐



插圖：MEILO SO

在靠近街邊的桌子，盧兄也覺得環境十分幽靜，我說昔年房邊還有一排大樹，樹影下進食，更是美妙。

幾乎把整間店的食物都點，排骨分幾個等級，我們要是用一根根排骨帶少許筋肉的。另有豬腰、豬腩和豬尾。還有滷豬皮，許久未嘗此味，的確好吃，如果有豬紅的話，那才是一流。我們又要了「菜尾」，從前是用雜菜煮的，當今改成了潮鹹菜。

盧兄一嚐過湯，大叫不同，一下子喝光了，碗底還有許多胡椒末，店裏的人說可以添加，馬上要了，但到底沒有第一碗那麼香濃。又試了所有的食物，吃得津津有味，大喊比香港吃到的好得多。

這就是我所謂的比較了，沒有比較，就不知道有上層，可惜的是當今的年輕人不去追求，在沒有要求之下，食物只有愈做愈差。

我向盧兄說，下次一起去馬來西亞的巴生吧，那裏有一家叫「德地」的肉骨茶，一走進去就看到一個雙人合抱的大鐵塔，裏面一排排的排骨，一疊搭一疊，整個鍋都是，只有少許的濃湯。那家人，如果向他們要湯，即給店裏的人說：那麼多排骨煲那麼多湯，那裏有剩餘的可加？要多湯就多買一碗排骨。

拜祭完父母，依慣例，一家人一齊吃飯，請客的是我媽媽，她人已走，怎麼請客？原來她經營有道，遺下一大筆錢，臨行吩咐一家人聚會時全由她請客。

去的是「發記」，這家老潮州菜館最早時也做到會，爸媽的生日，都請他們來家做菜，帶來了鐵皮，鋪在家中花園草地上，生了炭，就那麼把乳豬烤起來。

現在這家人已由廈門街的老店搬到香格里拉酒店旁邊的大廈中，有許多熟客說什麼李老闆專心做乾鮑生意去，店的水準大不如前，但盧兄一家吃了大叫好，尤其是那蒸鯧魚。我也試過當今新加坡人推薦的一些新潮州館子，但是比較之下，還是「發記」。李老闆媽媽煮的那道叫「肴肉白果芋泥」的甜品，有厚厚的豬五花腩，又甜又鹹，是別處找不到的。

地址：Relc Building, 93 Orange Glock Rd. 02-01

新加坡還有一種獨特的沙律，用蝦膏、酸子汁、花生末混在一起，拌着粉葛、青瓜、菠蘿片吃叫羅惹。想起那家叫「豪華」的老字號，即刻去找來吃，可惜當天關門，我心中一涼，以為完了，原來只是星期二循例休息。

地址：90, Whampoa Drive 01-06 Balesier

還有賣雲吞麵的，和香港的完全不同，下大量的豬油渣，好吃得不得了，叫「金記丹戎禺」。

地址：4-A, Jalan Batu 01-18

老味道真的要努力去找，也要努力保存，千萬別自大，有一個賣豬雜湯的跑來挑戰我，說他做的比

老一派還要好，叫我去試，我問他：「你們有珍珠菜嗎？你們有豬血嗎？」一下子把他的嘴巴堵住了。