

---

日期：2006年11月07日

笨 珍

和老李道別時，他太太說有位女兒李春嬌嫁到馬六甲，吩咐我一定要去看她。再上路，從柔佛新山到笨珍，只要一小時。去見了我們的四嬸，九十多歲了，四伯逝世，她一個人住在一間兩層樓大屋裏，沒請傭人。

四嬸的兒子，我的堂兄弟各買一間在她隔壁和對面，互相有個照應，也有私人空間。

大伯和二伯的子孫們也要見，四嬸一家熱情，說要先請我們午飯：「賣海鮮，不遠，就在附近，很多新加坡人也來吃。」

笨珍的海鮮最出名，潮州人又是最多，嚐過一尾巨大的鷹鯧，鋪上肥豬肉和冬菇鹹菜絲蒸，數十年前事，記憶猶新。

車子坐了個老半天，怎麼還未到達？原來又是打回頭路，差點已經抵達出發點新加坡，才見餐廳，怪不得有那麼多新加坡客。

門口擺了幾個玻璃水箱，我指其中之一：「這種魚不是

人工繁殖的吧？」

「養的。」店裏的人回答。

連指數種，答案都是一樣。看見有食用青蛙，叫為石鵪，也是養的。鯧魚不能養，就要了鯧魚。又點了蔬菜，見番薯葉，我最愛吃。

「怎麼做？」店裏的人問。

「滾水灼過，淋上豬油。」我吩咐。

「我們的店，是不用豬油的。」老板娘做了一個不屑的表情，一記悶棍打了過來。都市的餐廳不用豬油可以理解，鄉下地方，怕什麼肥呢？我食欲全消。

做出來的海鮮和肉類，用同一種沙茶之類的辣醬，結果全是一個味道。那兩尾鯧魚，手掌般大，小得不能再小，也許是過度捕捉之故吧。

飯後店裏的人要求合照，我一萬個不願意，但也強笑，表情僵硬。

看錶已是下午兩點了，要天暗之前趕去馬六甲，二嬸家只有留着讓姐姐和弟弟造訪，我們不折回笨珍，抄高速公路前往。

〔馬六甲之旅．四〕

