

金寶炒蚶蛋粉

2008-08-10 10:34

那天在麻坡認識一位搞飲食的朋友，說家鄉在太平，竟記起我一年前在本欄所寫的一篇“大葉婆炒粿條”；深入描述，連我也淡忘了的文中情節。其中便提到太平早年沿街炒粿條的小販，由於挑擔擺賣緣故，所以都坐在小矮凳上炒粉，炭爐鐵鍋擺在地上，夜裡成排蹲坐，蔚為奇觀。

年過半百的仁兄嘆息一聲：那已是“咸豐年代”的舊事，在太平，再也找不到此景可供追憶！其他地方，看來也不會有吧！

當時，我只能陪苦笑，心裡卻突然閃過前陣子在**金寶**碰遇的“奇蹟”。

該寫篇“吃甚麼最**金寶**”了吧！妻見我兩個月裡走了4趟**金寶**，且每次回來都向她示威，一臉欣喜地抖出好幾項“新發現”，她屈指一算至少也有十多種有別於他處的飲食特色。我說是時候了，但還是等我去多兩趟再說，因為**金寶**有許多潛藏的飲食風貌，讓我有不斷“出土”的驚喜。

這回，就先來“曝光”**金寶**小販中心裡的炒蚶蛋粉吧！算是對那位仁兄的“回報”。

炒蚶蛋粉，說穿就是大家熟悉的炒粿條。這名詞分明是廣府人的傑作，管老潮州或福建佬叫它甚麼鮮蚶炒粿條、鮮蚶粿條麵，還是來個滿街滿衢每間茶室和小販中心都無孔不入的Penang Char Kway Teow；**金寶**的老廣們才不理這些，幾十年下來，蚶蛋粉就是蚶蛋粉，切記還要用廣東話來唸才夠傳神。

記得在我童年時候的茨廠街，除了標榜潮州人的“鮮蚶炒粿條”外，還有“廣府炒蚶粉”，同樣的材料藉由不同籍貫的飲食習慣而炒出各自特色，蚶粉炒得濕潤，粿條則比較乾香。順便一提的是，由於方言關係，本地食界一向“蚶”“蛤”不分，所以才會出現“鮮蛤”和“鮮蚶”兩詞交錯應用。其實在中文發音裡，“蛤”的讀音有二，一是雪蛤膏的ge（第二聲，同“隔”），另個就是癩蛤蟆的ha（第二聲），而蚶的讀音才是我們一般所謂的han（第一聲，同“鼾”），所以若用標準的中文書寫與讀音辨識，還是寫成“鮮蚶”比較恰當，不然就讀成“鮮ge”或“鮮ha”炒粿條了！

金寶的“炒蚶蛋粉”，就誤寫成“炒蛤蛋粉”。

真沒想到，竟然在**金寶**遇見傳說中坐矮凳子炒蚶蛋粉的小販，不在日曬雨淋的路旁，而是搬進巴剎小販中心後卻仍舊保存“傳統”，以先輩們早年的經營模式在討生活。早晚各一攤，皆以大型平底鍋炭炒，風味略有不同，卻同樣附上一小碟加上半個桔子的參峇辣椒醬。材料簡單，名稱早已說明，可蚶，可蛋，可蚶蛋同炒，亦可齋炒甚麼都不放，只是基本的粿條、豆芽和韭菜。

我先尋訪夜市的那攤母子檔，40多年舊攤，婦女才接手10多年，看她俯身有點吃力似地坐在矮凳上，煙火間，母子同心，兒子一旁頻頻用葵扇煽紅爐火，母親則揮動鏟鏟在翻炒一夜的粿條香。

至於早上的那攤，一副老神在在模樣的張老板，看來炒得輕鬆，30多年的經驗早已練就一身功力，說以前在巴士車站旁的路邊蹲身開檔了20餘年，1999年才搬到這裡，如果加上之前他母親經營的那段，此攤至少也有60年的歷史啊！

問他這麼坐炒累不累？他仰頭笑說習慣就好。

我試蹲成他的高度，才發現這視野是那麼熟悉，卻又一時說不出所以……

星洲日報 / 安樂茶飯. 林金城. 10/08/2008