

金寶粉仔＋豬腸粉

2008-12-14 10:33



[+ enlarge](#)

一般人對**金寶**美食的概念，仍停留在瓦煲雞飯和麵包雞。

知食多一點的，便懂得午後戲院街的林記茶室裡，有檔傳承了百年的客家老鼠粉，以及新街 36 檔小販中心的安記牛腩粉，和梁金耀的排骨腸亞參叻沙。

然而，想要真正瞭解**金寶**在地飲食的精髓，還得到此住上一兩晚，否則匆匆路過，停車只為覓食充飢，走寶肯定在所難免。

對許多人來說，位於務邊路的古廟是**金寶**的地標；前些時候該廟徹底翻新，卻變得一點都不古了。

廟前垂直延伸的橫街Jalan Tokong，廣東話叫督公街，路名顯然因古廟而取。街尾有 4 排單層木建店舖，俗稱“矮仔鋪”，是百年前興建的商業街，曾風光一時，如今對我而言，這歷經歲月淘洗的百年建築卻是**金寶**的美食地標，只要我們找到“矮仔鋪”，便意味離美食不遠，因為附近的巴剎小販中心和週遭一帶的食攤，正是**金寶**在地美食臥虎藏龍之處。

靠近“矮仔鋪”一帶，晚上漆黑一片，附近的巴剎小販中心，卻另有天地，多檔上好美食，從傍晚營業至午夜，對拉曼大學的夜貓子來說是味覺朝聖之所；像只能用古早味來形容的魚生雞粥、豬皮咖哩豬腸粉，華人 Appom 以及我在這專欄裡曾介紹過的，母子坐在矮板凳上炒足一夜的蚶蛋粉(即廣東式的鮮蚶炒粿條)。

其中，又以 8 點才開檔的水記最為“巴閉”，可說愈夜愈熱鬧，老闆金水夫妻每晚都忙得不可開交，攤前總是排滿耐心等候的顧客。20 多年的食攤，以自製香滑的韭菜蝦米豬腸粉為最大賣點，淋上香郁夠味的咖哩汁，配搭爽口的豬皮以及好吃得不得了の叉燒，當然醋醃青辣椒肯定不能少，如此一碟簡單美味，對我而言已是咖哩豬腸粉的經典，值得留宿**金寶**一夜。

到了清晨時分，同一地點又可品嚐到叉燒糯米飯、四會瀨粉和炸丸老鼠粉。此外，在小販中心旁的小吃街上，攤攤檔檔之間，許多聞所未聞的地道小吃像鹹角仔、粉仔加豬腸粉等，則列隊等我們一步一驚艷！

當中，粉仔加豬腸粉可說是**金寶**獨有，開創豬腸粉配咖哩豬皮釀料外，另種更具代表性的在地吃法；如果不是**金寶**人，肯定會對這奇特的組合感到不可思議，看似一條條用手搓成兩頭尖尖如老鼠粉的“粉仔”，簡單地加上菜豆以深色醬油炒成，口感卻比老鼠粉紮實許多，體形也比較大。據稱這粉食是早年勞動大眾，尤其礦工和割膠工人們既便宜又耐飽的早餐呢！

小吃街上，有攤清晨 6 點開檔 10 點便賣完的高佬豬腸粉，只販售自製的粉仔和包餡(沙葛)豬腸粉兩種，摻合一起，澆上咖哩汁、辣椒醬和醋醃青辣椒，由於經濟實惠又美味，攤前總是排滿打包的人潮。

檔主沈貴鴻，自 1978 年接手父親生意後，轉眼 30 年；查實其父親便是粉仔“創始人”，早年從廣東番禺南來，將家庭小吃帶出街上來賣，以大米磨漿壓粉，先蒸後搓再蒸，過冷河後瀝乾水分即可用來炒食。據高佬太太的說法，由於現在生意量大，已不再手工搓型，改以機器壓製成長條後再用剪刀剪成小段，但仍堅持以大米磨漿，不用粘米粉替代就是。

我打包粉仔加豬腸粉回旅館吃，才RM1.50，便宜得幾乎不敢相信。櫃檯阿嫂知道後，笑說：如果你不在**金寶**過夜，又怎麼可能吃到高佬的好味道呢？我則搶說，還有半夜金水的豬皮咖哩豬腸粉呢！

星洲日報 / 安樂茶飯．林金城．2008.12.14