

Shen Jialu

牛车水的米星小店



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

儿子去新加坡工作，暑假结束前我和太太前去“巡视”，并把已待了半个月的孙女“押解”回来，迎接新学年。

儿子租住的公寓楼离公司和机场不远，属于新城区，站在阳台上常常有一种世外桃源的幻觉。小区有大小五个泳池，孙女每天一泡，无需分文，简直乐不思蜀啦。假日里的圣淘沙依然拥挤不堪，日夜喷水不止的鱼尾狮更是人山人海，乌节路上又多了许多商场，气派、摩登、包容天下，人气很旺。在公共空间常能见到公益广告展板，四个人亲如一家，分别代表新加坡的四大族群：华人、马来人、印度人和欧亚人。

新加坡河河畔南岸的牛车水是唐人街，19世纪20年代前后，福建人、广东人、海南人以及客家人，渡海来此讨生活，大多从事航运、物流、建筑、餐饮等苦力劳动，慢慢形成一个大型社区，通行华文华语，并发明了肉骨茶。20年前我在此参观过一个华人移民博物馆，

感慨良多。这次陪太太造访，发现变化不小，首先是主要街道安装了高大宽敞的玻璃天棚，街口竖起了两座表现早期华人艰难创业的雕塑，墙上还有呈现华人生活的壁画；其次是加强对中国文化的传承，街面开出了诸如平剧社、书法社、武馆等机构、学校，还有敦煌剧坊戏曲茶馆、新加坡作家协会等。骑楼下还有凉茶铺、中药房、当铺、满汉羊肉铺等，一群乐龄华人在水彩写生，水平着实不低。

露天广场摆开许多凉棚小摊，出售小百货，还建了一幢百货大楼，消费对象以华人为主。街角有家潮州饭店，20年前曾在那里美餐一顿，当时一座难求，如今门可罗雀，老板在台阶上东张西望，表情落寞。

在儿子引导下，我们找到牛车水大厦“全球

最便宜的米其林星级餐厅”——了凡油鸡饭面，两开间店面，大玻璃窗，门檐下面安装了红色雨棚，那是辨识度很高的快餐符号。走进店堂，每间也就十几平方米的样子，墙上贴了一张广告，骄傲宣称“世界上第一位荣获米其林一星的小贩”。他家主打特制油鸡饭、特制油鸡面，还有传统叉烧饭、烧肉饭、烧肉面。从自我标榜到产品设计，不脱南洋早期摊档风格。

我们每样都点了一份，交错品尝。摆盘不讲究，量也刚刚好，烧肉、叉烧和油鸡肥瘦得当，味道不错，一煮即熟的公仔面与米饭乏善可陈，酱汁

兜头一浇，便于下咽。不配汤，可以另外买水和软饮。他家的初心就是要与劳动阶层的消费能力匹配，所以获得米星之后，每份价格维持不变，七至八新币，合着人民币三四十元。对比在饭店里人均消费四五十新币的水平，这个价格相当亲民。所以午餐时间，点餐的顾客已经排起了队伍，赶时间的小青

年可以在点餐机上下单。在这里支付宝、微信并不通用，老百姓习惯使用纸币，当然已是洗不烂、揉不碎的塑料币。

这家的店主名叫陈翰铭，15岁辍学就当上厨师，先跟香港厨师学艺，后自己创业。他在牛车水熟食中心摆了一个不足两平方米的小摊，栉风沐雨，朝乾夕惕，数十年来苦心经营，从食材到烹饪，不敢有丝毫马虎，生意做大后也不敢开连锁店，稳定的出品和亲民的价格赢得了周边写字楼里白领的赞誉。当地媒体称他的油鸡面是世上最经济实惠的餐食。据说他得知自己小店获得米其林的表彰后，照样手起刀落地为客人斩油鸡、切叉烧，心如止水，不以物喜。

我也想见见这位仁兄，但午市当口，食客盈门，想必他正在后厨忙得满头大汗。■

他家的初心就是要与劳动阶层的消费能力匹配。