



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

上周去新加坡参加一个城际论坛，茶歇时有不少华人包括“阿拉上海人”将我围起来问这问那，他们对老家的变化牵挂于心，外滩、西岸、提篮桥、城隍庙……有位中年男士看过我几本美食散文集，塞了一张纸给我，打开一看，是新加坡必吃菜单，第一行就写着三个字：肉骨茶。

晚上，在新加坡工作的儿子问我吃什么，我将纸条拍在桌上。

儿子大笑，两年前来新加坡，他就带我去吃过一回。这家店仅一开间门面，夹挤在食阁的几十家店铺中并不显眼，吸睛的是门口那个大灯箱，贴满了帅哥老板与多位港台影视明星勾肩搭背的照片。出品确实不错，人家的肉骨茶是几块小排骨，他家特别豪放，比手掌还大的一整块排骨铺天盖地压在碗面，带肉的骨头还骄傲地翘起，

汤清味浓，开胃暖身，跟了两碟配菜，一碗米饭，每份所费不到10新币，吃到饱嗝连连。

当晚带我和太太坐一站地铁，冲进有点年份的东福坊商场，在三楼有一处食阁，集中了十多家小吃铺子。儿子说：这里虽然不到800平方，倒有五家米其林必比登餐厅，以酿豆腐、烧腊云吞面、肉脞面、河粉等为特色。新加坡人很少在家里开伙仓，一日三餐都在食阁解决。

我们分别要了烧鸭叉烧双拼、云吞面、

肉骨茶的药性

肉脞面、鱼丸汤，我另加一碗肉骨茶。这家店的肉骨茶似乎做了升级，排骨之外还加了大肠、猪肚等，味道还是那个味道，嚼头大大增加。如果客人要猪红，也可以加。这家肉骨茶也被米其林食探多次暗访过。食阁人头攒动，生意很好，缺点是取食物、揩桌子都要自己动手，吃完还要将餐具放到指定地方。

三天后儿子带我们去吉隆坡，在宾馆里放下行李就打的去吃阿喜肉骨茶。这家店才两开门店面，却在上海也有很高的知名度。

都下午3点了，店门口还有各色人等十几个在耐心等位。一刻钟后放我们进去，收银柜上放着米必比登和大众点评的光鲜奖牌。先点一碗招牌肉骨茶，加油炸豆皮和老油条，弄得像上海人爱吃的咸豆腐浆。还点了猪脚碗，里面有猪尾、猪蹄、猪肚、

大肠和软骨等，汤色和味道有点像福建的牛杂煲，药味跟肉骨茶一样浓。吉隆坡果然比新加坡人更具药性啊。

在楼梯口的货架上有三排玻璃瓶，分别装着丁香、八角、党参、当归、甘草、玉竹、肉桂、陈皮、黑蒜等，犹抱琵琶半遮面，核心机密肯定藏在后厨某个油滋滋的瓦罐里。儿子问我能否接受，哈，从小吃惯了绍兴的臭腐乳和霉千张，这点小意思还能吓退本大叔吗？

核心机密肯定藏在后厨某个油滋滋的瓦罐里。