

东盟文艺

统筹：寒川

第448期 马来西亚篇

组稿人：苏清强

花香

●王秀桃

突然闻到一阵花香,有些熟悉,花香中带着一种柑橘类的香气,我已许久没闻到这股气味。我以为,附在番石榴树上的鸽子胡姬又开花了,可转过头,只发现有些发黄的鸽子胡姬那长长的花茎上只有几个花苞,那香味段不是它们散发的。我记得那鸽子胡姬的白花除了有香味,它还带有一股刺鼻的气味,小小的花朵香味却可传遍整个院子。这香味也不是水梅的花香,水梅花有的是让人感觉清新舒爽的淡淡幽香,你会流连在它的花香中,久久不舍离去。

我看看左边,好些紫茎小白菜都开了小黄花。这些小花黄得娇艳但没气味,旁边几株百日菊和蝶豆花也没散发花香,一米之遥的羊角豆更不必说了。后来,不经意的把头转向右边,发现嫩绿的叶子中藏着小小的白花,黄色的花心努力拨开白色小花瓣迎向阳光,似乎在向大家炫耀它是不轻易低头的小家伙。

是了,花香是从它身上散发的。我终于看到,那天被锯了一半的桔子树,开始冒出嫩苗和花苞,叶片还小小,白花也小小,若不是花香,很难发现它们的存在。它们是以这个香味,等待引来小红娘穿针引线,把花粉传开以便传宗接代吧。难怪近来蜜蜂蝴蝶飞得很勤,一直在园中穿梭,原来它们正忙着撮合美满良缘呐。

我继续站在桔子树旁,贪婪吸着桔子的花香。
(17/9/2021)

小时候乡下住处,没有湖泊,小水沟倒不少,我们甘蔗园后就有一条宽大的水沟。没事时,我喜欢去水沟旁垂钓取乐。

可能是乡下小孩,我自小放荡不羁,平时不喜欢待在家,左邻右舍到处去溜。有一天,我与几个玩伴溜到更远的地方,就是离开家半里外的大马路旁去。路旁那儿有一条更大的水沟,水沟水位不深,水很清澈,常常有一些大人小孩在水里嬉戏。大水沟有一个特别宽阔的位置,是鱼儿聚集的地方,我第一次看见人们撒网捕鱼,就是在这儿。

用鱼网撒下捕鱼是一个有年纪的印度人,他撒网动作熟练,由于初见人

撒网捕鱼乐

●邓长权

以这种方式捕鱼,看得我目瞪口呆!他抓着一张边沿套着小铁链的网,网中间绑着一条绳,他将绳子的一端绑在左手,接着将其余的绳子顺序一圈圈卷后握在左手中,左手撑着网,右手将网下面一个部分提起撒了出去,就马上呈现出一个非常漂亮的景观;圆而宽大的鱼网抛在半空中,一下沉入水中!然后把绳子慢慢拉上岸。鱼网沉落水底后绳子要慢慢拖拉,如果拉太快网底出现漏洞鱼儿会从洞口中溜走。

印度人撒网,每一次都有收获,使我非常羡慕!可是,我们没有鱼网,即使有我也拉它不动,毕竟年幼没气力。而且没一张网的高度。

可是,想学人撒网捕鱼梦想一直在脑海中;有一天,我决定自己制造一张网,就在家取得一张破蚊纱,把它剪成一个圆形状,蚊纱边沿没有铁链就用家里煮饭做菜丢弃的水产蚶壳代替!网是做好了,绑条绳子,似模似样在园后大水沟撒网!可是,因为网太小,

蚶壳太轻,撒了几百次网,一条鱼都没捕获!

撒网捕鱼的趣事是童年时光,我长大后有经济能力,但也没想到要去买一张网。然而,孩提时那份兴致勃勃造网捕鱼的冲劲,至今还常常回味,感到乐趣无穷!

这几年来,我已经退出“职场”没有再负责管理菜园和家庭事务,只在家附近一片小园地劳动过半退休生活,因此,常常有空闲到处走动。我常常跑到山下一个昔日盛产锡米的小镇。那儿有很多湖泊河流,我又可以常常看到人们在湖边或河畔撒网了!看人撒网捕鱼感到很有乐趣!然而,只是喜欢看而已,也还是没有想到要买一张网来自己撒。

第一次动手术

●冬阳

想,为什么是我?我真不幸啊!那该死的肿块,什么地方不长,偏偏长在阴囊里,我犯了什么错,要这样遭罪?

手术当天,我被安排做新冠肺炎的聚合酶链式反应(PCR)检测,一个小时后,若检测呈阴才能动手术。等成绩时,我和另一位也是今天动手术的马来同胞闲聊,他不才35岁,但前后经历4次手术,听他分享手术经验,给我定心丸:他说手术室很冷,但手术床有暖气,打了麻醉针后,护士倒数10,还没数到1便昏睡,醒来时手术已然结束。。。

领着呈阴的PCR检测,我先见医生。一个迷你手术活生生在我眼前进行:医生把一支小型注射器的针筒插入我右手背背面的血管,再用胶布巩固注射器,日后点滴和输液送抗生素由此注入。医生熟练完成任务,我没有感觉痛,看着手掌背凸出的“异物”,我对自己说:没有退路了,真的要动手术了。

我随护士来到2楼病房的床位。我交出钱包、手机和车钥匙,由护士保管。换了制服,下身着纱笼,躺在床位待命,不曾动手术,想到即将躺在手术台上,忐忑不安,我开始祈祷。

手术前一晚,护士交

代午夜12点后要禁食禁水。不想膀胱积尿,晚间8点起我开始禁食禁水,唯恐手术前后频密小便或置入导尿管,自讨苦吃。护士过来给我打点滴,输入生理盐水,说是需要补充盐水,手术才能顺利进行,我凝视吊钩上挂着的盐水一滴一滴滴落,随输送管进入我的体内,一切准备就绪了。

稍后,男职员推着有轮子的担架过来,我下床,睡担架,护士为我盖被和戴头罩,担架前行时,这一幕和电影画面极其相似——我看见头顶的日光灯快速倒退,从一道门到另一道门,进电梯出电梯,旁人好奇观望,最后进入手术室,室内冷气很足,凉意袭来。

我从担架移到另一个担架,四周是忙碌的医务人员,他们刚刚结束上一个手术,我就来了。我的两边有电脑荧幕,头顶的灯很精致——很多发光效能高的灯泡框在椭圆形的框架,若开灯,室内势必明亮如白昼。

麻醉师坐在我身边,先问我的名字,确认我要做的手术,再解释施麻醉过程。我的了解是,在背椎骨打针做腰麻(麻醉下半身)会痛,故先让我昏睡才打针。我看见麻醉师在我右手背背面的注射器里下药,我对他说:“记得要

让我昏睡,你看,现在的我,清醒得很!”我还想再交代下去,下一刻,不省人事。

醒来,我听到医生和医务人员对话,语调愉快,听起来手术来到尾声。一块布横在眼前,我看不见前方,我第一时间想移动双脚,却感觉不到我的脚,那种无助,很恐怖,我仿佛失去下半身,残废了。。。

正午时分,我回到我的床位。因麻醉药未退,无法小便,膀胱累积不少尿,感觉腹胀,护士给我腹胀药,吃了稍有好转,但不长久,关键是我在憋尿。护士递来尿壶,我尿不出,我想站着或许有利排尿,因站不稳,护士扶我进厕所,我努力挤尿,却徒劳无功——阴茎尚未恢复知觉,无法排尿想当然耳。

下午将近5点,膀胱充滞尿液,腹痛难忍,如坐针毡。庆幸麻醉效果减退,每挤尿一次,排出几滴尿,虽断断续续,消耗长时间,终归排出尿,腹胀骤减,我倒抽一口气,护士在门外3次敲门,她担心我会晕倒或跌倒。过后可以走路了,又陆续排尿,越排越顺畅,释放完后的那个舒服,无法形容了,动手术后可以排尿和拉屎,是病人最大的福气。

医生用一个小时动手术,手术顺利,从左侧阴囊抽出3粒肿块,右侧阴囊抽出2粒肿块。某日护士递给我准备送去化验的样品:一个盛清水的塑料罐,水里是我的肿块,那个肿块,不是粒状,扁扁的,看

起来像纤维,有四或五个角,呈褐色,随水波晃动,乍看,像贴在海底叫不出名的生物,我纳闷,怎么会有5只“海底生物”在我的阴囊里游移捣乱?护士询问:“要拍照留念吗?”我苦笑,摇摇头。这个样品后来被证实非恶性肿瘤,我悬着的心才松懈下来。

隔天我没能如期出院,因伤口渗血。医生说手术后伤口渗血属正常,但早上醒来,看见点点血迹染红纱笼和床单,甚是渗人。每当下体隐隐传来针刺的感觉,我知道,伤口渗血了,脸上有些不自在,躺在床上,不敢乱动。医生给我开止血药,吃了两天的止血药才止住渗血。这期间,医生帮我清洗伤口,敷药和贴纱布,医生不在,由护士负责。从看医生,做超声波扫描,动手术到留院,我的下体不断暴露于医务人员面前,包括护士,真是无奈,羞愧至极!

从入院至今,住了4天3夜,肿块取出了,可以排尿了,伤口止血了,唯独阴囊尚未消肿,消肿需要时间,医生嘱我继续吃消肿药便放人——可以出院了。

56岁的我,第一次体验动手术,感谢张金龙外科医生和护士们的专业服务,让我宾至如归。出院那天,阳光澄澈,恢复健康,我的阴霾一扫而空,阳光洒在脸上,驱散累积多日住冷气房的寒冷,感觉温暖,能够健康活着,真好。

疫情下嘘寒问暖

二〇二一年即将走入尾声,大疫之下新冠肺炎疫情肆虐,紧接着是更为惊人的病毒德尔塔,到了最近更加严重扩散的奥密尔肺炎以及变种病毒,一波接著一波如过山车惊险,局势使得周遭人人自危。疫情留下这许多问号 and 惊叹号,期待来年二〇二二好事成双能一破解,迎来新的气息和容貌。

这一天,十二月廿九日,永平的大鬍子来到吉隆坡快乐花园,我们在老字号“许记七十年代鱼丸粉”享用鱼丸粉及炸饺子,和风日丽。

七月份大马新冠肺炎疫情肆虐确诊人数突破两万关口,造成人心惶惶。我在七月初也确诊染病入院就医,彼时许多关心病情的朋友,或电话或微信留言慰问,传递温情,大鬍子是其中之一,一两天内必留言了解病疫进展,关怀备至。

相隔近两年未见面,这回他特地从永平来看我,送我年饼及对联:

春联贴亮全家福
福字映红满堂春

感谢好友来访问候,
浓情厚谊,春联的喜气冲

淡了几许忧虑,我们在叙事染疫防疫以及冲泡咖啡香的故事中,悄悄的度过一个晴午,共同为即将莅临带来双喜的二〇二二年许愿,期待更好。

此刻,更令我回味在永平大街店家“大鬍子麵包小食”,那远远就嗅到的南洋风味咖啡香,扑鼻而来。

北上拜师学艺

二〇〇四年,大鬍子(黄世龙)喜欢上麵包制作,他凭著自己之前向麵包传统师父学习的经验,以及到处观摩学习到的制作海南麵包(褐色厚皮刀切后雪白鬆软麵包)的方法,持续加以改良,成功研制出现在“大鬍子麵包小食”的招牌麵包,热蒸或烧烤皆宜,很受顾客喜爱。

这是前身。三年后的二〇〇七年,为了扩大自己的业务和视野,他北上怡保拜师学艺,学习冲泡咖啡的方法,也从其他地方观摩学习了更多的技巧。师父还叮嘱他说冲泡咖啡时,必须自己亲手冲泡和调配秘方,才能持续的精湛手工艺。黄世龙就在当年开始转型他的“大鬍子麵包小食”,主力是自制招牌冲泡

南洋风味咖啡香

●李宗舜



作者与大鬍子(右)

咖啡品牌和蒸烤加央牛油麵包,由于口碑不错,咖啡独具特色,小食点心多元,开始远近驰名,顾客络绎不绝。

我们初遇时的共同爱好是古钟和家具,再辗转得知他在永平开了个咖啡店。后来我几度到永平光临这间“大鬍子麵包小食”,才发现小镇的另外一片天地。

座落在永平大街的“大鬍子麵包小食”,除了供应特制冲泡的南洋风味咖啡,自制烹调加央牛油

烤麵包,嚼后舌尖留香,配搭店内摆设古早味的家具用品,瓷器,老钟,字画,留声机,品嚐茶点留香之余,眼球尽览古器及文房珍玩,始知什麼是“流连忘返”。

店家点心小食琳琅满目,包括蛋塔,萝卜糕,咖啡哩饺(卜)等等,其中由他亲手调制的粘米粉代替麵粉的无蛋无香精香蕉糕,口感非常鬆软,好吃到吮手指。另有无蛋蒸三色木薯糕,底层是原味,中间一层青色香兰口感垫上,

再上层则是黑糖粘米粉的口味,吃起来特别有层次和功夫,香味四溢,不停挑动客人的味蕾。

十七年心路历程

他说:十七年的创业历程,不管到哪裡,只要喝下一口咖啡,就能评定优劣,冲泡咖啡的水质,咖啡粉中的糖份和菜油组成含量。

“为何怡保旧街场白咖啡特别好喝,除了咖啡粉的焙制特别讲求功夫外,还得配搭怡保的山泉水。反观麻坡,当地水资源带有咸味,喝起来就有不同口味”。

他继续说道:“上个世纪人们的生活经济条件远不及现在,一切以餬口为主,当时的南洋风味咖啡烹调成份是糖份百份之六十,菜油含量百份之四十,加些芝麻调和。这样喝起来味道感觉饱满些,能给予提供能量。现在情况则不同,提倡健康,调配方法也开始讲究,含量的糖份和菜油都下降至各佔百分之十”。

“经由独特的经营和理念,南洋风味咖啡一定要传承下去,如从上个世纪的祖辈传给子孙,这是现代人生活习惯不可或缺

的饮食文化,就像南来祖辈经营的冲泡咖啡的手艺和功夫,当下生活品质的提升,也渐渐对咖啡品质的有所要求。作为经营者,也经由日常生活和阅历,从而对这饮食文化持有改良决心,因此我认为不要只是一味以量取胜,应该更加努力在质的提升。我们的南洋风味咖啡终会在将来,可媲美国际加盟的跨国品牌的品质,一样得到国内外咖啡爱好者青睐和好评”。

强调独特经营手法和理念是他对南洋风味咖啡的传承的信仰,是十七年来努力不懈的追求方向。不忘初心,时刻创新,“人情浓,咖啡香”,在他心中,这是期待,也是一张半岛南方明确的心理位置图。

(2022年1月2日 梅多公寓)

