

两味汤

菜甫蛋由福建传过去，成为最受欢迎的台菜之一，想起正宗的台湾菜，有一道叫「蛤蜊虾排骨」。

所谓蛤蜊，就是广东人的蚬。当今天冷，各种蚬都很瘦，蛻开之后看不到肥肥胖胖的蚬肉，也大失胃口。

走过鱼档，看到有小只的象拔蚌，我决定用它代替。象拔蚌体内干净，较易处理。洗蚬麻烦，通常要先浸入比海水更咸的水，或者浸一把生锈的刀，或者浸块磨刀石，才能令蚬吐沙。

滚一锅水，把象拔蚌放进去，即倒掉。这时就能很轻易将蚌上的那层皮剥掉，要不然吃起来就硬了。

买排骨时，猪肉贩把外层的肉取了，排骨要剩下一点点的肉，啃起来才过瘾。肉太厚，看起来也不靓仔。

将排骨切成一根中指那么长短，用水洗净后，放进滚水煲一煲，去血水备用。

用陶瓷的大碗，放进大锅中炖固可。最好是买一个潮州人的搪瓷「炖锅」，此物分两层，外面放热水滚，将排骨和象拔蚌放进内层，加适当的盐和酒，一炖就最少炖两小时左右，别忘记放块姜片，炖出来的汤一点也不混浊，又香又甜，绝对不必加味精。

鱼档中还看到一条充满尖刺的鱼，样子像石狗公，但大型得多，原来这条红颜色的鱼叫做「石松」。

广东人相信妇人生小孩，一定要煲石松汤来吃，才能补身。此鱼很罕见，如果有顺德工人来找，家里一定有产后孕妇，这时卖的价钱就贵了，普通时候没人会吃，就降价。

把石松斩件，煎它一煎，再放进锅中，和玉竹及芡实一齐煲汤，煲出来的是乳白色的汤，又浓又香，是另外一道菜。