

牛骨杯

已经有四个菜，已够应付这次的摄影。正要把材料拿去做时，经过九龙城菜市二楼的牛肉档，看到了牛骨。

哈哈，可再加多一道「牛骨髓杯」。

向老板要了整只牛最大最长的骨头，属于腿部那根。

「只要两头。」我要求。

老板用管铁钩钩住，再拿出锯子来锯开，但不是我要的。

「底要平。」我说。

搞个老半天，他才明白，选另外一根大腿骨，走到隔壁的冻肉档，请老板用电锯帮我切开。

一根大骨，把前后端的圆形关节锯平，在两吋高处再来一刀，就变成一个茶杯的形状。

两端一共制造成两个茶杯。本来中间那节也可以用，但要拍照片，还是牺牲了。

又跑到牛肉档，向老板说：「再来一根大骨才够用，多少钱？」

「骨头不值钱，送给你。」他说。

「不行，不行。」和他推让了老半天，结果他只肯收了二十块。

再拿去给冻肉档老板锯，他问我到底想干甚么？我把意图告诉了他。

「亏你想得出！」他说。

「这不是我想的。」我说：「在欧洲，尤其是法国南部，很流行。」

「我也照你的办法试试。」冻肉档老板说：「说不定又成为一种流行食品。」

把牛骨拿到「金宝」，洗个干净之后，抹上盐，放进微波炉，用最猛的火，叮它十五分钟，透过玻璃，可以看到骨髓已滚烫。

一个碟子上四个杯，用根茶匙，慢慢地把骨髓取出来，香味横溢，吴老板即刻开瓶越南啤，拿来送酒。一流。