

老火汤

「今晚吃些甚么？」我问。

「水乡居」忠师傅的手势我试过，非常满意，今晚不知道出甚么菜式。

「不花巧，」他说：「来几种实实在在的老菜好不好？我已经准备了老火汤。」

一听到不花巧那三个字，我已打从心中喜欢。近来吃的尽是一些变形菜，变得手法很低，已吃得怕怕。

拿出来那个大汤煲，有三呎高，直径呎半。汤渣已捞起，剩下五份之一的汤。

看料，有鲮鱼、沙葛、赤小豆、腩肉等等，都是很平凡的东西。

一喝进口，浓郁香甜，是广东人煲汤最高境界的样板。

「辛苦你了」，我擦完嘴向忠师傅道谢，旁边的小朋友一脸疑惑。

「煲汤嘛，妈妈也会。」小朋友说。

「你听听忠师傅说是怎么煲法。」我说。

钟师傅只是笑着不语，经小朋友再三要求他才娓娓道来。

「先把鲮鱼煎了，放进滚水中煲，再加猪肉和其它配料，一煲就煲个八小时。」

「哇，」小朋友说：「那么整条鱼一定煲烂的了，怎么汤渣上还有一尾？」

「是已经煲烂。这一尾在最后一小时加进去的。」钟师傅解释。

「八小时，」小朋友问：「汤会不会煲干？中间加不加水？」

「一加水汤就不能喝了，」钟师傅说：「汤一滚就要用慢火，把火炉中的木材拿掉一些，加另外一尾鱼进去之前又要滚，那就加木头了，总之每一分钟都要看着它。」

「比看老婆更关心。」我打趣。

广东煲汤的艺术，并不是外地人能够了解。身为广东人，已是一种福气。