

鱼胶粉

今早偷闲，想做点甜品让自己享受，跑到九龙城街市的杂货店去。问道：「有没有鱼胶粉？」

都摇头，后来在「新三阳」找到一盒英国老牌子「罗拔臣 Robertsons」。

鱼胶粉 **Pure Gelatine** 是不是鱼做的呢？没有研究。只知道肉类的结缔体素 **Connective**

Tissue，或者皮，或者骨，都含有可以溶化后冷却凝固的功能。

看盒盖上的说明，写着：全蛋白质成份，不含淀粉质。来个括号，说是动物性。甚么动物？不说给你听。

广东人叫为「啫喱」，也就是鱼胶粉这类东西做的，一包「罗拔臣」有五十克，等于一点七五安士。安士已没人采用了。五十克是多少？我做菜时从不用量器，不知道。

看盒上印的食谱，中文翻译得差劲，按照它的做法就糟糕。食谱中有「罗拔臣啫喱糖」，材料份量写着罗拔臣啫喱粉一盒（九十克）。再加上罗拔臣纯鱼胶粉一汤匙半（十二克），砂糖八汤匙（八十克）。甚么？八汤匙八十克的话，一汤匙半应该是十五克才对嘛，这不是互相矛盾？而且，到了现在我才知道罗拔臣鱼胶粉和罗拔臣啫喱粉原来是两样东西，已看不下去，把盒子丢掉。

按照自己的直觉去做，倒三茶杯水进锅，加三茶匙鱼胶粉，煮热，待鱼胶粉溶化，加三茶匙的柚子蜜糖进去。拿一个白木耳，发开后切掉头部，将它剁得细碎，加入，以增加吃时的口感。

这时取出从日本买来的盐渍樱花，一枝连着三朵花瓣。洗净盐份，备用。把已经冷却的液体倒入玻璃杯中，再放进花瓣，让它盛开着浮起，放入冰箱凝固。

当今一面吃着又漂亮又美味的啫喱，一面大赚稿费，一乐也。