

冻

这几天做冻做得不亦乐乎。

冻，当今的人称为啫喱，其实我们除了鱼胶粉之外，还用大菜。大菜，南洋人叫为燕菜，口感有如燕窝之故吧？是从海带提炼出来的东西，日人称之为寒天。

鱼胶粉和大菜的分别是，前者做出来的冻柔软，但富有弹性，本身味道不强；而后者坚硬，有一股独特的海藻味，不是每一个都喜欢。

谈到冻，第一个想起的便是杏仁豆腐，很多餐厅做的只是将杏仁粉加大菜制作，口感太硬，联想不起豆腐来。

吃了樱花柠檬蜜冻和桂花陈酒冻之后，我开始做杏仁豆腐，去年夏天买的杏仁露，还剩下半瓶在冰箱内。这种东西贮久不坏，就拿出来炮制。

杏仁露最好是买香港皇后大道中「陈意斋」的产品，味道最浓最香，用杏仁和川贝母提炼，据说有润肺活血除痰的功能，还能养颜呢，女性听了一定大喜。

跑去狮子石道的「公和」买了一瓶豆浆。一汤匙杏仁露沟一茶匙鱼胶粉，再加一茶杯豆浆，冷冻之后，便是完美的杏仁豆腐了。

南洋人喜欢用红色的玫瑰水加大菜来做甜品，上面再铺一层白色的东西，是椰浆和大菜做的糕，红白二色，煞是漂亮。

但是白色加白色也不错，虽然颜色一样，可以吃出复杂的味道。我买了一罐「双鹰牌」的罐头椰浆，印度尼西亚生产的，溶了少许大菜，淋上已经凝固的鱼胶粉杏仁豆腐上，冷冻之后进食，两种不同的味道和口感相异的冻一齐吃，也非常过瘾。

吃得痛快，明天一定要去买些猪脚来煮，熬出浓汤之后，放入冰箱结冻，吃咸的，又是另一种味觉。春天的鱼，鱼子最多，买尾鲫鱼，鱼用葱爆做法，但只取其汁，将鱼子打散做成冻亦可。调味料是少许的想象力。