

三大碗

忽然很想吃肉骨茶。

从前香港人都不知道甚么叫肉骨茶，以为用茶叶把排骨煲熟就是，当今大家都学会吃，懂得肉是肉，茶是茶，二者分开的。

肉骨茶应该是福建的一种小吃，传到南洋去发扬光大，现在到福建反而找不到，像海南岛没有海南鸡饭一样。

最正宗的是马来西亚巴生港口的。那个小镇，开了百多两百家，可见是多受欢迎的食物。巴生离开吉隆坡大约一小时，我到吉隆坡一定专程去吃一碗肉骨茶才肯回旅馆。

不知甚么时候开始，肉骨茶分成了两派，福建的和潮州的。前者较浓，加酱油煲之，用了很多药材，但味道好的店喝不出药味来。后者用的药材较少，但下大量的胡椒，因为只下盐之故，颜色很浅。

当地人当成早餐吃，来一碗白饭或一碟油条，可见当初是为劳动人民服务的，大家吃得饱饱才开工去。

现在已是大众化的早餐，晚饭则没人吃肉骨茶的。小贩们半夜已起身煲排骨，好几小时后在黎明供应，但生活水准已转佳，太早了也吃不到。

一定要用很浓的黑酱油来蘸，碟中下了些红辣椒丝，如果酱油不正宗，肉骨茶做得再地道也没用，香港的许多餐厅就算有肉骨茶卖，酱油也都不对路，名副其实地泡汤了。

其实自己做起来也不难，有现成的药材包出售，买回来加排骨和整粒的大蒜煲好了，但是肉骨总是太少，没有店里那么一大煲一大煲的汤那么浓。

香港卖的，嫌那包药材贵，自己到药材店配了起来，份量不对，药味就太重，变成了凉茶，吃完妈妈声，但也没办法。

当今在上环苏杭街有一档，是比较起来算好的，制作态度严谨，连酱油也是从当地进口，愈想愈嘴馋，即刻放下笔，驱车前往，大吃三大碗。