

# 肉骨茶资料

另一位吉隆坡读者看到我写肉骨茶，提供了不少数据：

真正的肉骨茶，应该都是装在碗里的，用砂煲盛，加上菇类和腐竹的，并不太正宗。老一派的肉骨茶，不止是两三根排骨那么简单，还有叫「大骨」的，整块大骨头，吃完肉后吸其骨髓，非常过瘾，但现在已吃不到了，好东西逐渐消失，令这位读者感叹不已。

至于巴生肉骨茶的由来，发源于吉胆岛 **Pulau Ketam**，当年有位姓李的人士，祖籍金门，他可能是肉骨茶的始祖。

吉胆岛民风纯朴，渔民清一色潮州人，老的一辈染上毒瘾的不少，除了鸦片烟窟外，肉骨茶店便成了他们每天聚集的地方。老李看到这些熟客，不必吩咐便端出功夫茶具，让老汉们一边泡茶，一边享用香喷喷的排骨或猪脚，过一个写意的上午。

巴生和吉胆岛一水之隔，五十分钟水路，有个人向老李学艺，后来就在巴生挂起卖肉骨茶的旗帜，最先开于南区马来街，接着是北区的旧巴刹，都有人卖肉骨茶。

价廉物美，顾客多是工厂工人、的士司机、三轮车夫和街市中卖菜卖肉的人。时移境转，成为各阶层人士的餐点。在巴生南区天桥底下的老字号，大清早便停泊了名贵房车，大老板们互相争抢茶具，希望老板早点为他们斩出靓肉，笑嘻嘻地打交道，再迟了就是锅底。

肉骨茶的大受欢迎，作为原料的猪肉猪骨没甚么特别，虽然各家都自夸有祖传秘方，说穿了不外是用一些药材来煮。手法是否高明，全靠慢工出细货，以及下药材会不会太过重手。巴生闻名的店铺有：直落玻璃阿历、兰花园、福建会馆杨氏、永安镇奇香、武吉丁宜文华、高阳苑、卫星市顺来肉骨茶。

到了巴生把店名告诉的士大佬就会带你去，地址和电话不一一详述了。