

日期：2006 年 09 月 06 日

肉骨茶

第二天一早六點半鐘到酒店的咖啡廳去視察食物，Ritz-Carlton 的自助式，除了萬國通用的火腿雞蛋之外，還有中餐和日本餐，但最佳選擇是本地名菜椰漿飯和各種馬來小吃，真不錯。

旅行團來到時，懶人在酒店進食，愛冒險的外出，各自吃完才一齊出發。而外邊的早餐，有什麼好過肉骨茶呢？

去了巴生的老店，又到 Petaling Jaya 和市內的，一共三家，各有特色。吉隆坡的肉骨茶和新加坡的不同，有些乾脆不下胡椒，全靠大量的排骨熬出濃湯，真夠味。

肉骨茶近來在吉隆坡，套一句大陸的俗語，很「火」。第一是曾特首的黃亞細事件，再下來是《光明日報》舉行了史無前例的「肉骨茶爭霸戰」，颳起了一陣肉骨茶龍捲風，大家都在研究這個話題。

肉骨茶其實就是豬肉湯，把大小茴香、花椒、八角、桂

皮和大量蒜頭放進豬肉、豬骨和內臟一齊煲個數小時，即成。到底哪一間最好？它和擔擔麵及麻婆豆腐一樣，人人會做，家家不同。說到最好，還是你常去的，和店主熟悉的，沒有什麼標準。到最後，還是感情分，一點也不客觀。

考究的廚子，後來又加了冬蟲夏草、玉竹、黨參、北芪、枸杞、佛手、紅棗和當歸等等藥材。又以甘草、冰糖和竹蔗來吊味，最後淋上黑醬油，或以清湯上桌。大家都以不下味精自稱，但有些沒良心的舖子，加了令湯甜美的化學藥品。

至於茶，那是喝完湯，吃過肉之後，才沏來喝的，根本與肉骨茶無關。

去了一家，店主向我說：「蔡先生，我希望你不要介意，但是你寫的肉骨茶發祥在吉丹島上，其實是巴生天橋底，你說錯了。」

我怎麼會介意？關於吃的資料，我這個半路出家的饞人，都是道聽途說而已。又不是什麼食物史學家。有人指正，最好不過，感謝還來不及呢。（吉隆坡之旅．二）

