

特色美食

在離台灣較遠的馬來西亞、新加坡一帶，流行著一道特色美食—肉骨茶，每年住在那裡的親戚，經常會寄來湯底，以供奶奶料理。肉骨茶其實是湯品，之所以叫「茶」是因創始人名字裡有「地」，而廣東話「地」和「茶」的發音很相近，便取名為肉骨茶。

這回，奶奶於晨間開始燉煮肉骨茶時，睡夢中的我一如往常被香味喚醒，濃濃的味道遍布家中所有角落，雖然尚未見著裝在鍋裡的肉骨茶，我的肚子已在肉骨茶的香氣魅惑之下，不斷激動的發出「咕嚕—咕嚕—」的迷戀之聲。樓下正在運作的廚房，三不五時就響起奶奶做飯的敲擊聲，似乎趕我下樓品嚐，飛也似的洗漱下樓，靜待奶奶燉出肉骨茶之美食。

下樓後，我坐在椅子一邊吃早餐，一邊看著奶奶忙著料理肉骨茶的背影。只見她把枸杞、蒜等香料一一倒入鍋裡，又將帶骨的豬肉「大卸八塊」和其他食材一同倒入鍋裡。燉了許久，等待的時間如蝸牛般慢速前進，令人難熬，好不容易燉煮完成，終於可以大快朵頤了！我拿出家中最大的碗，奶奶連忙從旁阻止，提醒我後面還有其他家人要分享，我裝了一些後，端著熱騰騰的肉骨茶，準備好好享用。

我先用湯匙撈起一塊豆腐，將豆腐咬下時，吸飽湯汁的豆腐，湯汁一下子在口中噴瀉而出。接著，品嚐了湯中的豬肚、帶骨的肉塊以及其他各式各樣口感不同的配料，每一樣食材都在肉骨茶的浸潤中質嫩爽口、口味濃郁。一口口湯汁徹底征服了我的味蕾，讓吃飯的好心情提升到最快樂的巔峰，食欲大開之下，不消多久，已碗底朝天。肉骨茶的湯頭是最特別之處，在於油而不膩，湯頭裡中藥和鹹味的組合，襯托出湯鹹中帶一些微苦，但也蘊含甘甜的多種層次，每一口都是味蕾在跳舞歡騰之時，在我宛如星辰大海的味覺記憶中，獨特的閃耀著。

肉骨茶，對我來說，不只是道中藥的養生湯品，也是我家的「特色美食」。奶奶現在已經七十多歲了，或許是因為她從年輕時便愛食肉骨茶，如今才依然老當益壯、活力四射。平日料理之餘，她也能把家裡管理得有條有理，將我們的食衣住行照料妥當。我似乎能在肉骨茶中品味出她為這個家努力的辛苦，在心中對她滿滿的感激之情油然而生。

世界上再多的特色美食、再多的聞名小吃，在我的心中，最暖胃、最能讓我溫飽就是家的味道。肉骨茶的特殊秘方，是奶奶讓一家人能飽餐一頓的意念。如果全世界的美食是夜晚時掛在天上的繁星，奶奶做的特色美食—肉骨茶在我心中一定是最亮的一顆星，那飽含愛的滋味，就是家的溫暖記憶。