

## 芥蓝头

到时候替《饮食男女》拍蔡澜教室的烧菜照片，这次又是想不到做些甚么。灵感出自菜市场，有甚么最新鲜的就煮甚么，这是我一贯的作风，但不是每次可以找到新东西，都是看惯吃惯，又是以前介绍过的材料，就乏味了。今天不可能找到吧？怎么知道一走过九龙城街市的「陶记鲜蔬」档时，陶太太捧了一个又油又绿像大头菜的东西出来给我看。

「是甚么？」我大感新奇。

「芥蓝的头。」她说。

此物足足有沙田柚般大，顶上长着许多细茎，壮大起来，就是一棵棵的芥蓝菜了。

真美，我选了两个，一个用来做菜，一个留着拍照。我那一页，除了示范烹调，还介绍各种罕见的食材，这才有意思。

「通常怎么烧？」我问。别以为每种菜式都是我想出来，大多数是街市中的朋友教我，她们每天接触，才是真正的专家。「煲瘦肉。」陶太太回答。

这么好看的东西，煲了多可惜，我只有再问：「还有甚么做法？」「切片炒呀！」她说得轻松。

头脑即刻浮起，把芥蓝头切成长条，浸入水，打个结，造型就好得多，但是结中那部分一定炒得不够熟的呀！样子好看不好吃，也违反原则。即刻掉头跑到尖沙嘴加连威老道的「天地图书」去找本雕蔬菜的书籍参考，看看是否有更好的主意。书店女郎有个摄影记忆，找甚么书一问她马上觅出。买了两册，发现还是太过花巧，结果用最基本的切丝算了。

再弄些肥牛肉来炒，想不到很快就熟了，只要兜几下就成。拍完照后由杂志社的同事试食，大家都说：「比普通芥蓝更好吃。」