

## 错综复杂蛋

拍完肥牛炒芥蓝头之后，剩下一个。借厨房给我们拍照的「金宝」吴太太舍不得马上用来做福食，说先当几天盆栽，过后再炒。

因为时常外出，不能每星期拍一次照片，通常一次过弄四个菜，捱上一个月。其它三样做甚么才好？街市中的鳗鱼很肥胖，但咸菜蒸鳗之一类的菜早就做过，还做甚么其它的？

有了，蒸菜甫蛋呀！

菜甫蛋和鳗鱼又能扯上甚么关系？原来鳗鱼和鸡蛋配搭起来，味最鲜美。高级日本寿司店里的蛋，一定是一层薄蛋一层鳗鱼，慢慢煎出来的。鳗鱼酿在蛋里，看不到，但味道与众不同，这种做法，日人称之「隐味」。

买了半尾鳗鱼，请小贩替我开边取骨，又吩咐厨房大师傅肥仔替我蒸好。肥仔是位天生的泰国大厨，任何事都不管，只会烧菜和打游戏机，食材到他手上，即刻做出美味餸菜。

蒸熟的鳗鱼，用调羹仔细刮出肉来，有了骨头吞下去就危险，再把鱼茸放进三个鸡蛋中，拌匀，备用。

菜甫当然选用上等的潮州货，不就不太咸了。乱刀将菜甫剁成细粒。

单单菜甫煎蛋，要餐厅大师傅或灵巧的家庭主妇才拿手。我这种半桶水，要靠花巧。

买了一个台湾榨菜，此物较四川的甜，又更脆，也将它剁了，混在菜甫之中。

下油，待冒烟，先爆香菜甫和榨菜再将蛋倒入镬中煎。煎至微焦，即成。

「不能只是叫菜甫蛋吧？」杂志同事说。

「好。」我说：「就叫错综复杂蛋。」

大家吃了无不赞好。剩下的鳗鱼，肥仔拿去用中国芹菜和泰国豆酱蒸了出来。未上桌已闻到香味，一吃进口，即感羞耻，真正的专家，是他，不是我。