

## 四道菜

最近又燒了四個菜。

在菜市場走一趟，看到魚肚充滿春。要了兩條肥大的，魚檔主人堅持不收錢，我一定要給，推來推去之後以五大元成交。

再去雜貨店買了一些燕菜，順便購入一包魚膠粉。把魚春用橄欖油爆香，折去衣，只取魚子，不必灑鹽或任何調味品。把燕菜溶了，放魚子進去攪拌，放入冰箱。

另外在百貨食品部買了一排明太子魚春，摻魚膠粉，淋于已經結成白色的凍的魚子上面。不一會兒，又凝成一層粉紅色的凍。明太子咸，魚子淡，兩種魚凍一塊兒吃，味道恰好。有人問叫甚麼名堂？想了一想，稱之為「雙春凍」。

天氣漸熱，吃瓜好過吃菜。有紅如火的南瓜面市，一個個只有西柚那麼大，切開頭部，用鐵匙將瓜內種子和瓜瓢挖空備用。

豬頸肉切粒和豆豉來炒，別忘記買些已經削好皮的馬蹄，刀身橫擺，大力一拍，即碎，混進豬頸肉中炒。將材料釀入小南瓜裏面，隔水蒸個二十分鐘，上桌，扮相與味道俱佳，稱之為「粒粒南瓜」。

「墨魚大烤」是由寧波菜演變出來，用一個大鍋，下老抽著色，再加八角和一點點的冰糖，沸後，把一塊五花腩切件放進去紅燒，當然別忘了下大量的花雕酒，燒個半小時，再放整只的墨魚進鍋。燒三十分鐘。取墨魚最厚的部份片片，鋪于碗邊，肥豬肉放中間，再蒸個十分鐘，翻碗入碟，大功告成。

最後一道，在凍肉店買了一盒牛骨髓，再去豆腐店買布包豆腐，來幾個走地雞蛋，只取蛋白，混在一起蒸個十五分鐘。上桌前鋪上韭黃，只取白色部份，黃色不要，切段。四種材料，完全白色，稱之為「白燴」。