

老 友

回到香港，中午在餐廳看到一碟臘味，有臘腸、潤腸、臘肉和臘鴨腿，下面鋪著綠油油的菜心。

「好久不見，一年了！」我對著那碟臘味，像看到老朋友，向他說。

中秋過後，臘味就出現了，這是住在香港的好處，南洋一帶是沒有辦法享受到的。

儘管人家說臘味吃得多會生癌，我才不管，一大碟東西，差不多給我一個人殺光。

老友徐勝鶴看到了，下午過海到「鏞記」，再買一些回家，我們打幾圈小麻將，晚飯又有臘味吃。

「鏞記」的臘味的確有水準，和中午的完全不同，潤腸特別香，是用鵝肝做的。那件臘鴨腿的皮非常之柔軟，不像別地方買的又老又硬。

「其實要經過處理的。」徐勝鶴兄說：「單單那麼蒸是不行的，要將臘鴨煮完之後再蒸，才能那麼好吃。」

當然啦，他家有四位家政助理，都是高手，也都不是菲律賓人。

季節來到，我每一年要吃很多。早上到九龍城飲茶，先來一盅臘味飯，邊緣殘缺的飯盅裡蒸著熱騰騰的白飯，米粒甚硬，我就喜歡炊得有點不熟的滋味，淋上炮製過的醬油，再配一條臘腸、一條潤腸、半塊臘肉，臘肉肥的部份要佔三份之二，不然就不好吃了。

中午再來一鍋，沙煲底的飯燒得發焦，吃完臘味和飯，澆上上湯，再煲它一煲，比佛跳牆更佳。

又有一次從外地旅行回來，已經好久未嚐此味，半夜跑去銅鑼灣後街，看到那一大桶的

臘味，白飯給臘味汁染褐，香腸和臘肉雖然都是次貨，但已經忍不住連吞三大碗，一面吃還一面感激得眼淚直流呢。