

## 万寿宫

实在太闷，走开几天，和查先生查太太，来到墨尔本，去「万寿宫」吃饭。

老板刘先生问说要些甚么？我回答你怎么安排都行。对他，我有一百巴仙的信心。

「有一尾老鼠斑，两公斤左右，其实也不是甚么真正的老鼠斑，样子像罢了。」他问：

「要怎么做？」

「你说呢？」我反问。

「鱼大了一点，」他说：「一半蒸，一半炒球吧。」

「不如整条蒸了，」我对炒球兴趣不大。刘先生点头走开。

我正在奇怪为甚么他不坚持，因为每次出的主意，都有他的道理。

一桌八九个人，是查先生的亲朋戚友，都长居当地，各位先吃了些乳猪乳鸽，一人一片，刘先生计算得准确，不会让客人一下子填饱了肚子吃不下其它菜。

回头，刘先生说：「厨房那群师傅都想见见你。」

我欣然和他走进去，向各位打招呼，刘先生说：「鱼太大，上面蒸了一定没问题，下面可能没那么理想。」

「那就一半蒸一半炒球吧。」我说。

鱼上桌，上边刚刚好藕骨，是完美的蒸法。下半边炒球，吃得人人高兴，住在澳洲的人欣赏炒的比蒸的多。

原来刘先生非但决定得对，还要在其它人面前顺我的意，设想得周到。

刘先生把股份卖给伙计，过些时候就要退休了。「万寿宫」没有了他，会不会像从前那么好呢？这是大家的疑问。

经理把一杯浓得像墨汁的普洱送过来，我这个客人的老习惯他记得一清二楚，在刘先生的训练下，「万寿宫」水准不会差到哪里去的。