

鸡饭酱油

在查先生家住下，不出门，每天烧菜吃饭睡觉，一下子也过了好几日，后天就要返港。

「住长一些日子。」澳洲朋友都相劝：「干脆别回去了。」

我笑笑，家在香港，总得走。

最大的乐趣莫过于上菜市场，维多利亚街市的一位卖菜的太太和我已经交为老朋友，每次来，必去探望。

大包小包地送给了我很多水果，我也买了一些蔬菜回来烧。这里纵多东方蔬菜，澳洲人不吃，是后来中国和越南农民来这里种的，大概是土壤关系，和我们的形状不是很像，味道也差了一点，但是马来西亚华侨大叫好吃，因为南洋地方热，蔬菜都不甜，有了肥大的澳洲菜心芥蓝，已很满意。

白菜倒是似模似样的，萝卜也不差。红色的胡萝卜更美味。当然啦，本来就是外国种嘛，有个「胡」字。

青萝卜没见到，要煲青红萝卜汤就做不成了。这里的牛腩美好，只有煮成清汤牛腩，把崩沙腩和坑腩斩件，加大量白萝卜进去，煲它一个小时，即成，上桌前加中国芹菜段。如果要刺激一点，可加点四川榨菜进去，就和普通的清汤牛腩味道不同，不喜欢吃辣，可用台湾做的榨菜，又甜又爽口，但价钱要比大陆货贵得多。

查太太的弟妇想来家做海南鸡饭，问我到底甚么叫正宗？我说首先酱油要浓，最好买新加坡海南人酿的，找不到的话可买印度尼西亚华人的黑酱油。最后大家去维多利亚越南城，在一家大型的杂货公司找到来自马来西亚的，我从前吃过，觉得不错。

牌子叫「祥珍」，画有一只大象，有一行「顶靚生晒油」的字句。用这个「靚」字，大概是马来西亚的广东人做的吧。