

## 报 复

在一些苦闷的日子，最好做些花功夫的事，到菜市场去买几个青柠檬，把底部削去一截，让它可以站稳，再切头，用银茶匙挖空，肉弃之。

然后在厨房找一个不再用的小锅，把白色的大蜡燭切半，取出芯来，蜡燭扔进锅中加火溶化，一手拉住芯放在青柠檬里，一手抓住锅柄把蜡倒进去。

冷却，大功告成。点起来发出一阵阵的天然柠檬味，绝对不是油熏香精可比。

同个道理，买了几个红色的小南瓜，口切得大一点，去掉四份之一左右，瓜子挖出，瓜肉拿去和小排骨一齐熬汤，熬个个把小时，南瓜完全溶掉，本身很甜，加点盐即可，味精无用，装进南瓜壳中上桌，又漂亮又好喝。

橙冻也好玩。美国橙大多数很酸，买柳丁或泰国绿橙好了，它们最甜，切头，挖肉备用，另几粒挤汁，加热后放鱼胶粉，现买的 Jelly 粉难于控制，其中香料和糖精味道也不自然，还是避之为妙。鱼胶粉不影响橙味，倒入橙壳，再把橙肉切丁加进去，增加咬嚼的口感，冻个半小时即成。

天气热，胃口不好，还是吃点辣的东西，把剩余的鱼胶粉溶解备用。那边厢，将泰国小指天辣舂碎挤汁，加酱油或鱼露，混入鱼胶粉中，冷却后再切成很小很小的方块，铺在排骨或其它食物上，又是一道惹味的菜。

炖蛋最过瘾了，利用日本人的茶碗蒸方法炮制，材料尽找些小的，浸过的小虾米、细鱼，半晒干的那种、金华火腿选当鱼翅配料的部份，切成小丁丁。鸡蛋仔细地用茶匙敲碎顶部，留蛋壳当容器，打蛋后和其它材料混合，再倒回蛋壳中，最后把吃西瓜盅用的夜香花铺在上面，隔水炖个五分钟即成。

向苦闷报复，一乐也。