

# 神秘嘉宾菜

有时候自己吃早餐，菜不能叫得太多，就单调了，如果有朋友来参加，那么要满一张桌子的佳肴，乐事也。

团友杨先生夫妇，送完儿女上学，一个星期之中也有几天到九龙城菜市场三楼的熟食档去。遇到了，那天早上的食物极为丰富。

通常会到衙前塍道上那家卖潮州鱼饭的，要一尾乌头，或几块牙带，顺道买罐普宁豆酱，鱼饭一点豆酱，腥味全除，神奇到极点。有时看到马友鱼肥美，更非买不可，吃时掀起鱼肚那层皮，里面的肥膏漏出油来。

鱼丸刚刚炸好，还是热的，又爽又脆，又买十几粒来吃。

再去隔壁卤鹅档，斩只鹅腿，或来鹅翼鹅掌，要不然就是买猪头肉，选近猪鼻最软熟部份；猪心猪肠、鹅肾鹅肝，片薄得不能再薄，细嚼即化。

鹅档赠送的是蒜泥醋、辣椒酱和额外的卤水汁，会到三楼熟食档，请「乐园」主人倒进碟中待用。

就可惜卖叉烧的郭太不做了。不然来几块半肥瘦，烧得有点焦黑的，那才完美。

按惯例，不用出声，「乐园」已送上一杯极浓的西茶，飞沙走石，不下糖不加奶，吃多少肥腻的东西都能消化掉。

再要艇仔粥、叉烧肠粉、沙茶牛肉雪菜米粉，如果「马仔」早一点开档，可来一碟干捞牛腩麵，加一碟腐乳通菜。

大鱼大肉吃完，最后来一道神秘嘉宾菜，那是我事前在街市买到的鱼春，各种鱼都有春，仓鱼的较硬，马友的味最香最浓，请二哥在后面的厨房替我煎了，他很细心地加上爆过的葱段，香喷喷上桌。

这完全是我与「乐园」一家人有感情，他们才肯做给我，别人吃不到，别怪店里不卖。早上来这里的饮茶客多，忙不过来。想吃的话，去光顾二十年吧。