

鱼味

又和倪匡兄约好吃晚饭，最舒服的是不给人家请客，可以轻松地带倪太的妹妹、她的女儿肥妹仔、弟弟和弟妇一齐去，又不必决定要吃些甚么，临时商量，最过瘾了。

每次一见面，先问：「要东或西？」选了东之后，又问：「中国、日本、韩国、星马泰？」

今晚挑的是中菜，再问：「广东、上海、四川、潮州？」

通常还是没有结论，我建议：「不如去吃避风塘炒蟹？」

表决通过，就散步到谢斐道上的「喜记」去。

路过一家卖河鲜的，倪匡兄又走去看水箱，说下次可以去试大头鱼和鲶鱼。其实河鲜肥起来，不输海鲜。

「喜记」隔壁的铺位又给老板喜叔买下，坐得舒畅，蟹分两只炒，一只微辣，一只中辣。倪匡兄还是可以吃点辣的，但试过一块中辣的，舌头差点被烧掉，就不敢再举筷了。

喜叔是增城人，增城最出名的就是荔枝和榄角，拿出一瓶腌榄角，倪匡兄夫妇吃了大赞，说要带一罐回去，辣蟹的蒜碎也是他们喜欢的，又要了几瓶，今后可拿来送饭下面，比甚么都好。

已经把鱼虾蟹都吃过，饱得不能再饱，喜叔说他的泥鳅粥做得好，又来一大窝，吃光，他又说辣蟹油炒面不错，再上一大碟，也吃完。喜叔见了大喜，推荐干炒牛河，又通通照杀，和倪匡兄一家人吃东西，最快乐的是甚么都吃得干干净净。

临时请了黄沾太太，她一点也不介意，说即兴的约会是种 **Happening**，最好不过。

当晚，倪匡兄觉得最精采的是椒盐九肚鱼，所谓椒盐，不过是酥炸罢了。一碟吃光，再来一碟。这一阵子他吃的多是沪菜，没海鱼，广东海鲜铺吃到的都是养的，无味。这种九肚鱼最贱，没人肯养，最有鱼味了。