

骗洋人

郑太太帮手，把一大堆食材搬进她的车内，送我们去苏美璐父母的家。

苏爸爸是位教育家和书法家，屋中堆满书籍和字画，苏妈妈打扫得一尘不染，厨房尤其干净。我想，由我来做菜，之后那厨房一定被我搞得乱七八糟，还未开始烹调，已感歉意。

火炉只有弱小的两个头的，普通家庭，已非常够用，但一下子要煮几样菜，时间不够。既来之则安之，先弄些简单的。

沙律可以不必教了，上回做给苏美璐看的，是将青瓜和洋葱切成薄片，揉了盐，挤干水份，下糖，淋白醋，加刚磨的炒花生碎一齐拌，据说非常成功。

这回把马铃薯和猪肉切成细丝，加大蒜生炒。这一道仿北京人做土豆丝炒肉，很快做好。西洋菜花炆虾，也很方便，凡是带着西洋二字的，小岛上就可以找得到。

椰菜汤上桌之前我问苏美璐：「可不可以买到天津冬菜？」

「这种干货，在另一个岛上还能买到。」

我把冬菜撒进椰菜汤中吊味，洋客人会做椰菜汤，但没有了冬菜，味道差个十万八千里。冬菜也能加在肉碎中，塞进吊桶鱿鱼，蒸也行，焗也行。事前做好，等客人来时微波炉叮一叮，就能应付。

银鳕鱼煮咖喱。但教苏美璐说要先煎一煎，才没腥味，肉也不会松散。

几尾小鱼拿去炸。只要小岛上能找到的，什么鱼类都行，秘诀是炸完之后，待凉，再翻炸一次，炸到骨头都酥了，一定香脆。

接着用糖和酱油红烧肉，什么肉都行。再来一道汤，用江瑶柱煲红萝卜。

最后是甜品，把几粒肥大的西红柿，水滚三两分钟，即刻倒入冰水中，肉一收缩，皮就脱开。另一厢，溶了鱼胶粉，加白酒，很快地做成一个白酒西红柿啫喱来压轴。这一餐，骗得过洋人。