

黄脚鱺

「有没有黄脚鱺？」事先打电话给流浮山海湾酒家的肥妹姐。

「当造。」她说：「要留多少尾？」

「十尾。」我说。

「多少人吃？」

「四个。」

「怎么吃得完？」

「放心好了。」我说，前几次去，见有十尾，后来只要了四条，倪匡兄后悔至今，每次谈到去流浮山，都说应该十尾全要。

当天黄色警报，照样驱车前往，流浮山在风雨之中还是那么有活力，推着车子送鱼的小伙子一身结实的肌肉，少妇们也不必做减肥运动。水从桶中扑出的声音，轮子在石路上的磨擦；「借过」，「借过」的叫喊，组成小巷的交响乐。

我们习惯性坐在门口，看着那繁忙的节奏，肥妹姐问：「要怎么煮法？」

「十尾全部清蒸。」倪匡兄吩咐。

下大雨，已不去「胜益鱼栏」的培仔哥那里选鱼。有了那十尾黄脚鱺了，来两斤野生九虾就够。

虾白灼先上，甜味留在口腔中。五尾黄脚鱺，一人一条，倪匡兄吃两条。

培仔哥见我们不去，送了两尾红斑来请客，黎智英把带来的法国白酒和天香楼的花雕回赠。红斑接着上了，肉柔软，是石斑中最好的品质，完全不像普通斑那么硬，但不见倪匡举筷。

另外五尾黄脚鱺又清蒸了。我一般只吃一两口，留给别人享受，这次能一次过吃整条，又一吃两尾，真幸福。倪匡兄一人吃四尾，更幸福。

「其实，那两条红斑，也真不错。」黎智英说。

倪匡兄赞：「黄脚鱺第一，红斑第二。」

「能做第二，已算很好。」我说。

他笑了：「但是这第一和第二，像金庸和古龙比，差个十万八千里呀！」