

日期：2006年09月01日

自 娛

回來之後，第一件事當然是一早到九龍城去買菜和吃早餐。

走過雷太的魚檔，見有兩尾魚撈起，活活地跳躍，身上斑紋一條褐一條暗紅間隔，非常明顯，這種海鮮從來沒看過：「叫什麼？」

「將軍甲。」雷太說：「很難得，你千萬別在文章上提起，別的客人要找也找不到。」

「為什麼叫將軍甲？」

「割給你看你就知道。」

雷太用大刀把鰭斬斷，割肚取出內臟棄之，跟着便是刮鱗。好傢伙，這一刮，刮了整整十五分鐘才能乾淨，可見是多麼地堅硬，叫將軍甲，不如稱之霸王甲。

每天走過雷太的魚檔就有那麼一個好處，她有漁船，一網之中總有各式各樣的雜魚，有的像水族館養的那麼鮮豔。雜魚當然不是養殖的，肉很甜美。

這兩尾將軍甲海鮮專家倪匡兄大概聽也沒聽說過吧？

即刻拿回家，倒醬油和日本清酒入鍋中，加一片薑，慢慢煮，煮到看見肉剛熟，先吃表面的，再煮，帶骨處熟了，又吃，一下子吃得清光，比老鼠斑更美味。

雷太兒子開的「錦記」，做海鮮批發生意，最初進口澳洲鮑魚、虎蝦、響螺頭等等，愈做愈大，時常要跑澳洲沿海各地，找更稀有的海鮮品種，結果整個澳洲給他跑遍了。

當今的海鮮，來自馬來西亞的也不少，那邊的海還沒受污染，很多商人在海邊建立了半自由半養殖的漁田，產量豐富，尤其是在婆羅洲，海水更是乾淨，所以雷公子也要往沙勞越等地方跑，經常那麼半工作半自娛，令他變成旅遊專家，對婆羅洲的景點，我還要請教於他。

所以說當今做生意，並不悶，要是肯努力，肯多親自出外考察，一定出人頭地。成功之餘，還結交天下好友，何樂不為？🍎