無辣不成菜

李博達

貴州專訪

到了「天無三日晴」的貴陽，正趕上「一雨便成冬」。在「黔靈公園」撲朔迷離的雨景中，國畫大師李可染山水畫的意境一幅幅在我們眼前掠過。山路旁到處是食攤，各種「粉」、「麵」、「粢飯」沒有一樣不加辣椒的。

貴陽每天深夜都可清晰地聽到「半夜鷄叫」，據說貴州人最喜歡吃鷄。盛情的主人首先點了「醬爆鷄丁」，繼之上來「醬爆牛肉」，我們飲着淡雅柔和的「瀑布啤酒」，又端來了「炒鷄雜」，紅紅的醬汁中每道菜裏都放了一點辣椒，辛辣而甘香。

飲過啤酒，主人又斟滿了「刺梨酒」，眼下雖然沒有「茅台」那麼出名，已經列爲「貴州特產」。「刺梨」貌不驚人，但味香甜，富含營養，用它製的酒喝起來像原汁果子露，又像能治痰喘咳嗽的「北京秋梨膏」，只略微帶點酒味，這麼好的美酒也許真能「千杯萬盞也不醉」吧！

席間又上了「紅燒蹄筋」，炸得透白的猪蹄筋，用鷄湯炖爛，有海參的柔滑，又具水晶糖似的筋韌，吃起來別有風味。「魚肚笋片」，爽滑的魚肚，配上剛剛出土的春笋薄片，鮮嫩而味美。「爆炒鱿魚」火工正好，鱿魚没炒成捲，平薄的大片，配上木耳，淡雅可口。「素炒豆莢」回味無窮。

最後上的「鷄茸豆苗湯」，碧綠如翠的豆苗上，浮托着細碎的鷄茸，清香而嫩美。

「無辣不成菜」是貴州的「格言」，爲了照顧北京人的習慣，特意關照掌勺的師傅免去了菜中許多辣椒，因此我們這些遠方的來客深深感謝主人的美意。

肉蟹鍋與毛肚火鍋

學敏

十月杪我曾寫過「當時得令話火鍋」，到了現在，香港人掀起的一片火鍋熱潮，有增無減。君不見，火鍋專門店接連開業，連西菜館做自助餐也先送一道火鍋。

廣府式火鍋從前叫「打邊爐」，食肆多用「禦寒生鍋」來作號召。火鍋有所謂「四生」、「六生」等叫法，一「生」即是一種生的肉食。京式涮羊鍋側重羊肉，川式毛肚火鍋則重牛肉，粵式火鍋因所用生料品種多，故稱爲「雜錦火鍋」，銅鑼灣京士頓街「金碧上海小吃」菜館有「雜錦暖鍋」，與粵式不同，所用的鍋當中是有烟囱的，形似馬蹄，鍋底裏有熱料，但也另設生料。

「雲吞小廚」供應六款食料不同配搭的火鍋，「小小菜館」同樣也有六款。我說過肉類中以蟹肉最是鮮甜，火鍋中加入了蟹，湯水不用說必然特別鮮美。「雲吞小廚」有「生蝦肉蟹鍋」，「小小菜館」有「魚蝦蟹海鮮生鍋」，兩者的食料中都有一隻頂角肉蟹，效果是蟹肉固然可口，湯水尤其鮮甜，令到其他放入去灼熟的食料，也增添了美味。

日前我們到「金碧上海小吃」晚飯，先來一個「毛肚火鍋」。聽說在成都吃這個火鍋，鍋底的湯非常辛辣，客人吃完結帳離去，那湯仍然保留，另一批客人很高興接受那一鍋用過的湯，因爲實在夠味，不知現在是否仍是那樣做法？若在香港，萬不可行，那實在太缺乏清潔感了，香港人誰也不肯吃別人的「口水尾」的。

香港人多數怕辣，除非特別關照，否則你不會吃到那種極辣的湯。「金碧」的火鍋要適應大衆，用的是鴛鴦鍋，但與粵式雪菜絲來調製。灼肉鍋底不同，一邊是辣類時我兩樣都試過，想不到那不辣的湯，味道也非常鮮美。

那「毛肚火鍋」以牛肉爲主，但也有牛柏頁、魚片、生蠔等。我很欣賞那是仍有黑色薄膜的牛柏頁，證明是本地牛，比起那些外地急凍運來潔白好看的牛柏頁，滋味完全不同。

插燒又燒 食味不同

俗有謂庶出子爲插燒仔。插燒與又燒，兩者大不相同，烤法各異，混而爲一者，實誤會而已，雖同是用上等精肉——柳霉，調製而來，說原味，則插燒勝多矣。

先談又燒，又者以鐵叉穿上之謂，亦能將肉條固定，然燒之法，上料後，掛在鐵爐裏燒，和燒鴨一樣，世稱掛爐鴨者，實個別又着來燒，出品緩慢，而真正掛在爐裏燒的，却是燒鴨，不過稱謂由來已久，世代相沿了。

我在外國吃過一隻法式燒鴨，用電爐自動旋轉機烤之。你會奇怪，整隻燒鴨以個人胃納，又怎能吃得了？點菜時我也有懷疑，非侍者打氣，絕對不會，可是在全鴨亮相之後，再來時，只見碟上排好，相當精緻的象徵鴨型，腿肉兩片，胸肉四片，頭尾各少許，整個鴨吃下，我還要求助於其他食品。

說到插燒，却有不同燒法，把柳霉肉條附上猪腔內，和燒猪一齊燒，待熟時拆出來，插燒盡吸猪身精華，入口自然不同了，獨惜插燒市面少見。

插燒批集

琥珀色 金眞類又

虞迅・張敏杰

十九世紀英國散文家查理・蘭姆，在《愛利亞論》一文中記載了中國人發明燒猪的故事。傳說遠古時有個農夫的猪圈失火了，待盡灰後，農夫突然聞到一股香味，原來香味是從被燒死的小猪身上逸出，農夫出於好奇心，剥下一塊被燒裂了的猪皮，感到焦香脆美，於是，人們懂得了吃燒猪。

周代八珍中的「炮豚法」就是燒猪的歷史原型。它的做法是先把乳猪塗上粘土烤熱，洗淨，再上稀粉糊落油鑊炸，然後放在鼎裏炖三天三夜，才以味料佐食。用燒、炸、炖三法來烹食乳猪，似難理解，但它却是先秦時宮廷的珍品。漢晉以後，炮豚法變成單一的炙法。《齊民要术》記：「用乳下猪極肥者，小開腹去五臟，加味同琥珀，又類真金，然後凌雪，入口則化。」

近年來，廚師們還創製出一種「芝蔴皮乳猪」，其皮狀如芝蔴，酥脆可口。燒乳猪也多改用紅外綫烘爐，避免了炭火燒烤的弊病。據說，大三元酒家的燒臘師，能在十分鐘內烤出一隻「色同琥珀，又類真金」的乳猪。

球鷄炒椒豉

琥珀蒸乳猪

黃金南瓜

炒鮑魚

素燒蠔

材料：冬菇三兩，銀芽三兩，蒜肉二粒剁碎，蠔茸一茶匙。

調味汁料：老抽一湯匙，鹽四分一茶匙，麻油、糖各一茶匙，胡椒粉少許，水四分一杯（生粉半茶匙，開水一湯匙埋獻）。

做法：①銀芽用少許油略炒盛起，待用。②冬菇浸軟，洗淨去蒂，再次用熱水浸透，用剪刀將冬菇剪成細條，成鰭絲狀，用生粉四分三茶匙，水半湯匙拌勻待用。③用六成熱的油將冬菇絲走油，撈起，瀝乾油份，待用。④用一湯匙油爆香蒜茸，將冬菇絲回鑊，贊酒，放下調味汁料，埋獻，加入銀芽，炒勻即可上碟。

羌葱鮮蠔煲

材料：生蠔十二兩，薑一兩，葱六條。

調味料：老抽一又二分一湯匙，糖半茶匙，水三分一杯，生粉半茶匙。

做法：①生蠔用鹽或生粉擦勻，再用清水冲洗乾淨。②薑去皮切片，葱切段。③將生蠔拖水，然後瀝乾水份待用。④在瓦煲內放入油二湯匙，爆香薑葱，將生蠔放入，加入調味汁料拌勻，加上蓋煲約六分鐘，即可供食。

粟子田鷄煲

材料：粟子肉六兩，田鷄一斤，冬菇四只，薑四片，葱三條。

調味料：老抽一湯匙，生抽半湯匙，糖一茶匙，水酌量。

做法：①用清水將粟子肉煲滾，剝去薄衣，洗淨。②將剝淨的粟子肉略煲至稔，瀝去水份，待用。③田鷄洗淨斬件，放入生抽四分之三湯匙，生粉一茶匙，拌勻，泡嫩油後，撈起待用。④用一湯匙油爆香葱段，薑片，將冬菇放下略炒，加入田鷄，粟子，贊酒，加入調味料，水份，炆約十五分鐘，埋薄獻即可供食。

魚腩豆腐煲

材料：鯇魚腩一個重約八兩，實豆腐二大件，薑，葱各少許。

調味料：老抽一又二分一湯匙，生抽半湯匙，糖一茶匙，鹽三分之一茶匙，水一杯。

做法：①鯇魚腩洗淨切大塊，用少許紹酒略醃勻。②豆腐切成小件，用熱油略炸至金黃色，撈起，放入瓦煲。③用約二湯匙油將鯇魚腩略煎，放下薑，葱贊酒，加入調味料煲滾，盛上豆腐面，加蓋煲約十分鐘，埋薄獻即成。

頂好 本地精裝 頂好冷凍點心
小籠包、鍋貼、水餃、雲吞、蝦餃、燒賣、叉燒包、鮮肉包、梅菜扣肉、牛什、腿蔴花卷、芝蔴湯丸、銀絲卷、豆沙包、花樣。
一頂好出品・出品頂好
各大商店及商場均有售 歡迎批發訂購
頂好食品有限公司
DING HAU FOOD'S CO. LTD.
13-12200 Vulcan way Richmond B.C. v6v 1i8 電話：(604) 278-1554

美華旅店
MAY WAH HOTEL
258 E. PENDER (片打東街)
電話：688-6431
本旅店有長期房出租・價錢相宜
僑胞惠顧・無任歡迎・

華聲錄影公司 華埠總代理
有大批保證平價出售
營業時間：星期一至五上午十時至晚九時
星期六上午十時至下午六時
星期日及假期上午十二時至下午六時
T120 六小時 $5・99條
RCA 12" 電視機 由$59・99起
RCA 20" 彩色電視機 $299・99 另加手續費
RCA 26" 彩色電視機 $499・99 另加手續費
1984年錄影機 $369・99
先到先得・請勿來電詢問
RCA 十天大平賣 10 DAYS SALE
DC VIDEO FURNITURE and APPLIANCES
A Division of Double C Enterprises Ltd
337 GORE AVE VANCOUVER B C 669-9059
648 E.HASTINGS ST. VANCOUVER B C 251-1020

華園餐館
OVER SEAS GARDEN RESTAURANT
地址：二七一七 喜士定東街
（近P.N.E.）
新張期間堂食外賣一律九折・免費送餐
（四和菜）$21.00 （六和菜）$35.00
西湖牛肉羹 雙菇牛肉粒 碧綠蘿蔔牛肉 菠菜豆腐 絲苗鮮魷魚球 什錦瓜粒湯 中式炒牛柳 腰果炒鷄丁 羅漢齋豆腐 翡翠炒鮮魷 銀芽炒三絲 苗白飯 特別推出
電話：255・0932

總統旅行社
PRESIDENT TRAVEL AGENCY LTD.
116 W. Hastings St. Vancouver, B.C. V6B 1G8 Canada
喜士定西街一一六號地下・活活百貨公司對面
香港 來回 899元起
溫哥華出發 一 可另加停台北、東京或夏威夷
特廉機票及安排酒店旅遊前往星、馬、泰各地
專售加、日航國泰機票及移民機票一特平
秋季精選・機票減價
多倫多來回264元起 沙省來回168元起
芝加哥來回264元起 紐約來回331元起
三藩市來回218元起 羅省來回273元起
滿地可或渥太華來回329元起
賭城蓬星期四、日出發239元起
加州狄斯尼樂園飛機團連酒店289元起
夏威夷來回連酒店 一週特價449元起
特別通告：預定聖誕期間機票可有57% off
(604)684-4151，684-4152

寶翠 珠寶玉石有限公司
BO TSUI JEWELLERY LTD.
喬遷新址：片打東街88號馬可孛羅大厦
102 - 88 East Pender Street, Vancouver, B.C. PHONE: 688-8817
溫哥華最新翡翠鑽石設計
七折大酬賓
（並推出大批超值特價品）
翡翠玉石 鑽石珍珠 意大利K金鍊 新款首飾 精工設計 代客鑲作 玉器切割 翻新打磨 零沽批發 無任歡迎

八仙樓
海鮮酒家
FAIRYLAND CHINESE SEAFOOD RESTAURANT
仙醪羅列顧客益壽延年
天天茶市
寬大禮堂
筵開數十
煥然一新
舒適優雅
（週三休息）
免費泊車
八珍盛陳祝君吉祥如意
地址：3560 Fraser St., Van. B.C.
電話：872-2644/5

FAST 快捷車身修理
FAST "A" AUTO BODY 688-8788
356 East Hastings Street Vancouver, B.C.
唐人街喜士定東街356號
顧客至上 服務第一
手工最好 材料最佳
價錢公道 歡迎比較
快捷車身修理爲顧客提供最佳服務
大贈送 七五折 半價
1. I.C.B.C. 工作：一律贈送日本精緻汽車前後椅套 (SEAT COVER)
2. 私人工作：一律七五折優待 (25%)
3. PIRELLI 及 Continental 雪呔七折至半價 (30% — 50% OFF)
椅套 雪呔
從33.98起

潮江春 潮州海鮮菜館
CHIU CHOW GARDEN RESTAURANT
快將開幕
（由香港興隆樓潮州酒樓名廚主理）
地址：8075 PARK RD. RICHMOND B.C.（即華貿市場隔鄰）
電話：270-4042