

食品介紹

食品評論

津津味譜

陳存仁

海參

海參亦有豐富蛋白質，可是煮爛之後，滑爽如凍，柔軟而不粘，對小兒進食後，消化極速。所以在發育期間，進食參是很相宜的。

可惜海參本身並無鮮味，進食時必加若干配料，製成方法有三，或是菜肴，或是煮成湯羹，或是做成甜品。可隨品到，或是煮成湯羹，或是做成甜品。可隨

小兒所喜，隨意配製。譬如有些小兒喜

吃杏仁豆腐，即可用海參煮至極爛，以

代車厘凍，再加杏酪湯，在暑天作為凍

品。到秋冬，改作為熱飲，方為適宜。

他們的性命挽回，得以不死。

「空氣囊」

沙利文

救起沉船的人

最近香港受颶風吹襲，兩艘港澳輪

被吹傾覆，在船底的人不幸均告罹難。

世界許多沉船事件，都出現過奇蹟，船

沉後在船底的人全憑一股「空氣囊」

岸

帶有腥味，不甚愛好。

「空氣囊」在許多時候確能使遇難

者必死的狀況下，挽回人命。漢堡拯救

船「北極」，大副法蘭滋巴根與沉船罪

身龍宮看來他沒有被救出的希望，然而

奇跡出現了，一股氣壓力形成的怪波流

，把他由水底射出水面，回復生天。本

來，海上的拯救人員，早已放棄打救他

了。

「北極」號是從法國的布利士港收

到一艘賴比瑞亞輪船發出的求救訊號，

出發到比士基灣的，那艘貨船的右舵在

巨風浪中，破了一個大洞，在海上漂流

待救。海水不斷湧入，大副巴根與三名

工作人員，捲了抽水機上船，設法把貨

船浮起，可是未幾船沉了，巴根恰跌入

船艙洞內，船沉得極快，巴根無逃生的

機會「北極」號竭力搜尋生還者，但是

死無疑，但是他却遇到一股「空氣囊」

，藉此得在船底不外，繼而彈出水面，

僅斷肋骨兩條，身體其他部份無傷。

英國救生員大衛阿士頓，所乘的

船觸礁他亦遭受同樣的情況，他與另四

人，已假定遭溺斃的，但是當潛水人下

到輪船的殘骸內搜索時，發現他在海水

與沉船的甲板面間的一股「空氣囊」內

，活下去五小時，得以獲救出生天。

英國艾吉斯郡女子琳達康絲坦汀，

在泰晤士河的一艘覆沉的船下，陷入一

艘氣袋內，活了兩小時，後來亦被救出

，那股空氣囊的高度是七英寸高，九英

尺，常棄而不用。這極有刺紅參在海參中

，常棄而不用。

這極有刺紅參在海參中

，常棄而不用。

這極有刺紅參在海參中