油炸蝗蟲

李博達

法國人吃蝸牛、哥倫比亞人吃螞蟻、廣東人吃「和味龍虱桂花蟬」，難道天津人就不能喜愛吃蝗虫嗎？

蝗虫又叫飛蝗，螞蚱等。早在兩千六百多年前中國就有飛蝗成災的記載。遠自一千一百多年前唐朝的《五行志》便記着：「夏蝗，東自海，西盡河隴，羣飛蔽天，旬日不息，所至，草木葉及畜毛靡有孑遺，餓殍枕道」。蝗災、加上水災、旱災是舊中國三大災害之一。老百姓對它恨之入骨。

凡是五十開外的天津藍領階層，一提起「烙餅捲螞蚱」無一不說：「那真叫香呀！」

鄰居蔡大嫂告訴我：「五、六十年前，天津估衣街一帶的小飯館或食攤，賣完「棒槌果子」（油條）後，便從布袋裏抓出活螞蚱，一把把往油鍋裏撒，炸得焦黃的螞蚱，撒點醬油，葱花往烙餅裏一捲，吃起來「那叫美！」」

蔡大嫂的老母親，在天津郊區每年夏季都買賣幾布袋螞蚱，去膀，用鹽水滷一下，晒乾，冬天用滾開水一沏，或油炸，吃起來可香哪！

在一旁聽得入了迷的閻大叔，回憶了他在河北省，東鹿縣老家，在夏夜水缸旁站上煤油燈，預備一個小布袋誘捕飛蝗，飛來一個捉一個，有時連同蝈蝈、蝗螂一同捉來，當玩藝兒，玩夠了，用油一炸，尤其是秋後懷子的，吃起來其香似蝦，肥美無比。

解放後，由於興修水利，植樹造林，改造農田，藥械防治等已改變了「三年一旱，兩年一涝」隨之發生的蝗災，就是到了天津和東鹿也休想一布袋，一布袋炸蝗虫吃了。

我特意煩請在北京、順義縣工作的長勝弟幫我捉來十幾隻蝗虫，他告訴我：中國從海南島到新疆，大概有二百多種蝗虫，這叫「北京棒角蝗」。

出於好奇，更由於對蝗虫的痛恨，我甚去蝗虫的翅膀，將掙扎仍想逃命的惡虫急速投入熱油鍋裏，不一會打開鍋蓋，一隻隻膨脹成三寸許的蝗虫已經變成焦黃吃，這是不吃？我壯壯胆，用筷子夾起一隻炸蝗虫送進嘴裏，的是酥香之中略帶泥土的芬芳，在五十年的生涯裏，這是我所嘗過的第四種昆虫。

蔡嫂、閻叔分享了兒時的美味，讚不絕口。我想全世界凡是鬧蝗災的地方，不燒香求神請佛，而是將蝗虫巧捕誘殺，製成食品不是一舉兩得嗎？

蝗虫

花肉焗泥鰍

泥鰍有暖中益氣、消炎抗菌、解毒收痔的功效

·爲之·

飲食篇

初秋鰍肥，應時佳餚，焗泥鰍，該是其中一式。秋日的泥鰍，滿腹懷卵，所含蛋白質，脂肪和維生素最爲豐富，廣東民間有道名菜，謂之「花肉焗泥鰍」，上品鮮甜，確是膾炙人口。

泥鰍，又名鰍魚，身圓柱形，長約三至四寸，尾端扁側，頭小而尖，身爲青黃色，背部黑色，有斑點，腹部白色。爲鰍科動物頰中肉質最鮮美的一種，故秋日宴客，以鰍菜相待，爲上乘菜式。

「花肉焗泥鰍」的製法並不繁複，一斤鮮鰍配半斤花肉（半肥瘦猪肉），磨菇五錢，精鹽適量。先將泥鰍內臟除淨，劃成二寸長，放在熱油鍋中用慢火炸熟，把花肉和磨菇分別切成片狀，用旺火炒熟，再與炸過的鰍肉拌勻，用泥体裝盛放在鍋內焗蒸半小時，即可起鍋，食時撒上適量胡椒粉，肉質細嫩，清淡鮮美。粵東各地一種有名的菜色「泥鰍鑽豆腐」，就是仿「花肉焗泥鰍」的烹調法而來，煲一斤豆腐配上半斤泥鰍，兩兩肥油，三兩瘦肉，肥油先用來煲豆腐，豆腐煲熟時，把活鰍放進，鰍一落熱鍋，向豆腐心內亂鑽而死直至煲熟，配以味精、葱頭等適量配料。這樣的生鰍豆腐，鮮美濃甜，是佐餐上料。用來煲豆腐的泥鰍，必須在前一天放在清水池中任其排淨腹內排泄物。三兩瘦肉先搗成肉碎於豆腐落鍋時一併用肥油拌煲，這樣和鰍肉合味，相得益彰。

秋日吃鰍，對身體健康有好處。據分析每百克鰍的可食部分含蛋白質百分之十點四，脂肪百分之二十七。還有碳水化合物，無機鈣、磷、鐵和維生素A1、B1、B2等，有暖中益氣，消炎抗菌、解毒收痔的功效。尤以它周身的粘涎對人的腸胃消炎抗菌特佳。

洋葱煲鷄翼

梅生

以雪藏鷄翼一磅，洋葱二個，其他配料少許。先將鷄翼解凍，每隻斬成小件，盛於大碟，加入紹酒薑汁，生抽生粉等攪勻，醃片刻。洋葱剝去外衣，洗淨，切小片，另備生薑、乾蒜等。

旺火起油鑊，落生油三湯匙，爆生薑乾蒜，加入鷄翼拈炒片刻，連同洋葱一齊置於油鑊，炒幾下，加入半碗清水，改用中火，加蓋，煲五分鐘左右，落食鹽，即成。

若用薯仔煲鷄翼，鷄翼的配料方法如上，薯仔大的二個，批去薄皮，洗淨，切成小方塊，先用油鑊拈炒，加少量清水煲至八成熟，盛起待用，再用油鑊落適量的生油，爆炒鷄翼片刻，加入煲過的薯仔，再煲至全熟爲度，即可上碟。

鮮人參製燉品甘美

烹飪賽布袋鴿掄元

水青

△吉林鮮人參銷港以來，已逐漸爲港九各酒家採用來烹製燉品。日前，吉林鮮人參港澳總經銷恰力有限公司在灣仔碧湖酒家設宴，招待有關人士。

當晚在碧湖首嚐的是吉林鮮人參燉水魚，原料是鮮人參廿五至卅五克，水魚一隻約一千克，瘦猪肉一百四十克，鷄脚四對，火腿四十克，清水（滾水）四飯碗。製法：水魚劏淨，瘦肉、鷄脚用水滾兩分鐘，然後加薑、葱、料酒把水魚爆香，隨棄薑葱，取水魚、瘦猪肉、鷄脚、火腿，加清水同燉五個小時，後加入鮮人參連水，再燉三十分鐘就行了。食時要加點鹽調味。當晚這個燉品，由於料足火候夠，湯水甘香可口，令人回味無窮。

另一個菜是吉林鮮人參燒水魚，原料是鮮人參廿五克，水魚一隻約一千克，瘦猪肉一百四十克，鷄脚四對，火腿四十克，清水（滾水）四飯碗。製法：水魚劏淨，瘦肉、鷄脚用水滾兩分鐘，然後加薑、葱、料酒把水魚爆香，隨棄薑葱，取水魚、瘦猪肉、鷄脚、火腿，加清水同燉五個小時，後加入鮮人參連水，再燉三十分鐘就行了。食時要加點鹽調味。當晚這個燉品，由於料足火候夠，湯水甘香可口，令人回味無窮。

另一個菜是吉林鮮人參燒水魚，原料是鮮人參廿五至卅