津津有味譚

陳存仁

食品介紹

鱸魚

鱸魚，是食用魚中的上品，在國內逢到鱸魚季節，幾乎食無不樂，此間魚欄中很少見到鱸魚。有之，都是久經雪藏的凍貨，滋味還不如產地的鮮美了。

鱸魚生性狠兇，在水中相厮（魚旁）魚，烏魚，白魚同是吃魚的。是魚一般弱小魚類的敵人。所以養魚的人，認爲是野魚，假如魚塘之中，混入了鱸魚的幼苗，整個池塘中的魚，就會遭到災難。所以新界魚塘中是沒有人飼鱸魚，因之新鮮的鱸魚更不易見到了。

家庭食用法：（一）選取中型鱸魚，劏開洗淨之後，稍經油煎，拆骨，略加火腿屑，干貝，再加獻作料，風味卓絕。（二）購大鱸魚一條，烈火煎透，加豉油煮熟，是酒常菜中的上品佳肴。（三）上海西餐館中，常有炸鱸魚，加茄汁同食，別具風味。（四）粵菜館中，有鱸魚珠，配料較多，滋味肥腴。（五）假鱸魚，是東江名菜，法以鷄湯或火腿湯一碗煮沸，再下鮮潔鱸魚，次加配料，煲沸之後取食，肉味清而不腴潤而不膩。（六）粵菜魚羹，也是東南美味，煮如前法，熟時加粵菜取貨，肉白如雪，全無腥味。

本草書上說：「鱸×功用，能補中利水，多食益人。」因爲鱸×含有豐富的蛋白質，是有滋補性的食用×。對於產婦，老人，可作爲滋養食品。對胃腸消化不良的病家，也有益處，只是沒有甚麼醫療用途。

鱸×自古已負盛譽，不但西晉張翰有「莼×之思」的古典，其他書籍上也常時提到鱸×。

「以×代魚字」「二〇八」

向海底考古

近來美國有一部份科學家和考古學家，想向海底作古蹟的探求。加里福尼亞州立大學的海洋科學研究所和聖地牙哥科學基金會在推廣這個工作，來從事於海底或水底的考古工作。

白從最後一期（即第四）冰凍期的冰川後退以後，經大量的河水促使大陸的海岸線上升到一個很長的距離。在這最後一次冰川解凍之前，已經就有人類居住在北美洲了。當然了。和現在樣，那時也有許多人沿着海岸而居住，今天這些文化的遺物，在離海岸不遠的海底，被發掘「出來」。

到底是誰最先發現「這些古蹟很難說，但是使這件事情離立起輪大信心的，是海洋研究所的潛水者們。他們在奈約拉網球俱樂部的海邊，離岸約一百多呎，深只有幾呎的海底，發現了大量的石器白，這件事情經過他們向奈約拉的加州大學報告之後，這地點就被視爲一個小的考古基址了。

開始發現這些遺物的時候，只有石頭白一樣，因爲比較容易讓人認得，後來就努力去發掘其他的東西。這些東西，相就吸引了很多人的興趣。考古隊也開始去訓練一批考古工作的人才，同時決定將基址的範圍擴大。慢慢地，觀察人員發現了好幾種不同的石器，如有細刻槽的圓石，大批的磨面和雙面石杵，一件有砍切痕的石器，它的邊緣有過修磨的痕跡；二個粗糙的大深碗，還有海岩做成的板石，每塊平均在三十到四十磅左右，另外還發現四個很大的石臼，那是沙岩，花崗石，圓漂石做的，有六十磅到八十磅那麼重，單純小石臼就發現三千個之多。毫無疑的，這一帶海岸都有遺址在等待發掘。所以他們就從拿約拉沿着海岸繼續他們的調查工作。

結果就在加州的海岸線上先後又發現了十幾個遺址。東西發現的多了，據考而來的是研究這個文化中石器製造的工能力問題，也頗引起了一些人的爭論和注意。

「上」

天然所忘記的事情

天然狀態給人們身体上很少的保護力，祇給他以知慧去創造他自己的保護策畧及以常識去運用那些策畧。

人類的頭部是充滿比計數機更精緻的機器，但這個頭顱的厚度僅是八份之一寸，它是值得加以保護。

眼部受傷，經常會變成悲慘的後果。雙目失明，即使在保險的評定是屬於巨大的損失，況且眼的保護方法如此簡單，

耳鼓的纖細柔弱常被估計過低，所以有許多工人，常置身於某種工業噪浪中，久而久之，漸變成耳聾，以至永遠聾。

肺臟是像吸塵機的袋囊，如不加保護，則變成工業塵埃和毒氣的收容器，直至最後不能再行容納爲止。

雙手是高貴的造作工具，能夠做出比身体上任何部份更多的技巧，但對於雙手的安全，仍然常被忽畧。

普通的做工衣服是不能抵禦酸性的物質和鎔化的金屬，而且大數的皮膚並非不可穿爛的，但有保護力的衣服才不受影響。

我們很需要那雙脚，但各種物件均可能跌下，很重的物件亦如是，一種鋼鐵片咀套鞋靴，能減少很多痛苦和悲傷。

現代的安全服裝是設計得很好，既然舒適，且合情理，我們所規定及執行的一切設備條例，志在使你安全，遵照此等條例，即是尊重你的身体及保護身体，這是你所有唯一的身体。

WORKMEN'S COMPENSATION BOARD OF BRITISH COLUMBIA
CYRIL WHITE, Chairman

訃告

不孝煒傑侍奉無狀禍延先考譚嘉字滋來李公府君痛於一九七一年五月四日病終於雷埠中央醫院積閱享壽六十有五歲不孝煒傑隨侍在側呼天莫及親視含殮遵禮成服謹擇於五月十一日（星期二）下午一時假座暗市黨殯儀館舉行喪禮扶柩出殯下葬於海山墓園。

宗親戚友世誼哀此訃

聞

未亡人 余氏 拭淚飲泣

孤子 煒傑 泣血稽顙

孤女 金鳳 適余門 瑞屏 適甄門 珍養 拭淚飲泣

胞姊 瑞屏 適甄門 拭淚頓首

胞妹 珍養 拭淚頓首

堂兄 欽來 拭淚頓首

堂弟 毓棠 毓璇 拭淚頓首

嫂 甄氏 拭淚飲泣

弟婦 李氏 余氏 伍氏 拭淚飲泣

堂侄 兆官 兆年 國榮 榮標 振發 振源 榮光 惠宣 拭淚頓首

堂侄女 麗琴 適余門 麗萍 麗蓮 月愛 修艷 拭淚飲泣

堂侄婦 余氏 梁氏 甄氏 拭淚飲泣

蔣氏 黃氏 鄭氏 拭淚飲泣

余氏 黃氏 拭淚飲泣

男女侄孫廿五名 曾侄孫二名

治喪處 2333 E. George St. Vancouver, B. C.

宜乾洗熨工人

本店宜隨帶驗乾洗熨工人一二名，工金從優。有意者請電話八七四、六四六一

承賣銀色電視機

地區，各項用具等。Almost Wholesale

電話 437-7434, 327-4341

亞洲旅館出賣

本旅館位在華埠中心，生意興隆，本館主人經營十餘年，現以年老，無力兼顧，迫於出賣，僅取價一萬貳千八百元，如意者請來面議。

（一）解決「職業」「投資」兩問題。

大菜館連實業，每日生意約千元，業主經營十餘年，退休出讓，人力財力適合者，請速洽購。

（二）唐人街旺區中菜館，卡座廿四個，另可擺圓桌七張，生財器具齊全有批期，攷價貳萬四千五。

（三）離雲埠四十六里，西人業主菜豁連實業出讓，樓上有兩睡房住所，佔商業地一萬三千餘方尺，每日生意百二，銀期六千，年利六厘，要二萬四千五，另點貨。

電話：二二四、五〇三三 馮本鐸

879-6111 Ben. Feng, Montgomery-Yen Ltd.

華海餐館廉價出賣

位於四十一街東一四五一號，有不誘鋼殘枱，如有意思者，請電話：四三七、五七四九。夜晚七時後最好。

宜中西廚一至二名請函洽

Wander-Inn, Box 97, Cache Creek, B.C.

關文剛

祖國科學醫學

採用中草藥專家

▲針灸推拿▲ ▲風濕骨痠▲

▲跌打駁骨▲ ▲外科什症▲

▲武術運動▲

雲埠片打街東一〇一號東亞旅店

電話：六八一、五〇八〇

教授鋼琴樂理

十餘年經驗豐富，申請省註册音樂女教師（英國皇家音樂學院鋼琴教授文憑）

專長教授鋼琴及樂理

電話：七三二、六〇五四洽

NATIONAL LIFE ASSURANCE COMPANY OF CANADA

SUITE 501 1155 W. Pender St., Vancouver 1, B.C.

鄭楫輝代理

Wayne C. F. Cheng

公司電話：685-7231

住家：228-9336

專門為閣下將來幸福着想

本公司特設

各種人壽保險

意外和患病入息保險

減輕入息稅退休儲蓄

大學教育基金等等

不勝枚舉，如蒙垂詢

請即場電，新到加國

移民，一律歡迎。

華隆有限公司

WAH LOONG LTD.

278 E. PENDER ST., VANCOUVER 4, B.C.

Tel. 684-4428

直接新運到特價平沽

去蒂上冬菇 每磅六元五毫

大粒江瑤柱 每磅十四元九毫

總代理香港新華海產公司

各種西土冰霜蝦肉去頭蝦及

紅衫魚，馬頭魚，白立魚，

笋壳魚，獅頭魚，紅立魚，

紅壇魚，白倉魚，黃花魚，

塘虱魚，烏頭魚，大鱸魚，

鳳尾魚，鯉魚，班魚，鯇魚

沙猛魚風蟹鮮九龍吊尤魚片

泰國

CATHAY

影片好戲院靚

成人一元七毫五 學生一元五毫 小童七毫五

票價：

奧林比亞戲院

喜士定街東近乃厘御

Olympia Theatre, 2361 Hastings St. (Near Nanaimo)

每逢星期二、三、四，映一場 七時半放映

電話：253-2976

十一、十二 今日 成人一元七毫五 學生一元半 小童七毫半 票價

十三、十四 星期三 原線

五月十六 星期三 片租關係至請

「路客與刀客」

先映「路」片

每晚七點半公映

國泰公司傾力巨萬元五彩闊銀幕俠義艷情長著十大名片之一到底滿州

刀功，頭功，辮子功，輕功，軟功，火炮功，功夫空前絕後攻勢

楊群 胡茵茵 崔福生數十紅星參加演出

同場加映

『南北喜相逢』 笑聲滿堂

架醒波 鄭情 主演

兩片一次映完，情節緊湊，有得比！

頂好園林酒家

2257 KINGSWAY

Phone: 434-7241

電話通知免費 依時送到 府上

特設名貴十二元和菜

供六位享用

時菜肉片羹

頂好大雜會 蓮藕炆鮮鴨

生炒鼓排骨 鼓油皇鷄 半隻

揚州炒飯 或 蟹油撈麵

歡迎僑胞惠臨光顧

高祥光君主理

O.K. 傢私公司

溫哥華奇化街五六五號

電話：公司 687-7127 住宅 253-0326

特價四坐墊 特價雙人大

梳化床

連椅（兩件）式百十九元 每套（兩件）五十五元

本公司由四月十日（星期六）開始營業

歡迎僑胞參觀比較