隱醫

洪門信條

★★★★★★★★

以義氣團結
以忠誠救國
以義俠除奸

THE CHINESE TIMES
The only Chinese newspaper in Vancouver. Published every day except Sundays and holidays by The Chinese Freemasons in Canada Publishers Ltd.

香港之陷 (69)

(賜龍)

日軍沒有原因對我發生好感。所以降旗高豎後。我便改名易姓。就醫於香港醫院中。身受巨創。鬚髮皆長。憔悴形容。形貌似鬼。而朋友間更紛紛傳說。謂我協助英軍作戰。經已陣亡。所以後來遇到朋友時。對我疑神疑鬼。以爲我死而復活。

耶誕之前夕。醫院中病者皆愉快地。吃着晚餐。恭候北極老人帶點好消息降臨。但耶誕那一日。醫院中四周籠罩着愁悶空氣。有些互相耳語。討論到必要時作最快的自殺辦法。華人女看護則靜坐一隅。似乎飽經憂患。異常鎮靜。而英籍醫生和女看護反神色緊張。顫抖不停。

耶誕那一日卒幸平安度過。但次日負傷的軍民。和逃難的民衆。從四面八方。蠭擁到來。同時帶來許多可泣可歌。和神人共憤的消息。眞是令人不忍卒聽。從赤柱半島逃來的民衆。謂日軍在聖士提芬醫院。槍斃醫藥部職員。在教堂中用刀刺死捕獲的加拿大俘虜。同時有一位兵士。來自淺水灣。謂他與袍澤二十人。被日軍迫令立在海旁從腦後射擊。然後推落水中。來一個海葬。但他命不該絕。被擊後卒能從水裏逃生。冒險走來。逃難的人們。愈來愈多。於是醫院中便成爲有人滿之患。

元月中旬。港中美荷僑民。爲數約達三千之衆。從各處臨時集中營裏，一起囚禁於赤柱監獄中。獄裏情形。可算暗無天日。食品不足。分量不足。染有疾病。則無醫藥療治。并且不許接見外客。舉凡從外間寄來的書信物件。一概不許接收。慘酷之處。眞不愧稱爲人間地獄。

香港經已失陷了。英國統治下的百年命運。業已告終。我們痛定思來。每欲尋求香港失守的原因。若將失守原因細加分析。可得下列三點。

(未完)

蟹

(呂芳)

持螯賞菊是中國文人墨客的雅致嗜好。雖然吃時要手撕擘。未免下流一點。吃蟹的有名祖師是畢卓。據晉書畢卓傳云。「畢卓常謂人曰。左手持蟹螯。右手持酒杯。拍浮酒船中。便足樂此一生」。

從前上海的酒樓小有天。取名是根據海藏樓主人的一副對。「道道非常道。天天小有天」。而滿清遺老以書畫馳名。但道人李瑞清。却是酒樓的老主顧。他最愛吃這裡的清水蟹。常一頓連吃五六十隻。詩人稱他爲李百蟹。而他也終於毒死了。

文人墨客是愛吃脆嫩甘美的蟹。一般人士的歡喜也不弱。故蟹的烹飪法也非常講究。普通。是以水煮蟹。用手擘蓋。撕蝦和醋浙醋生薑而吃。但蟹絲和蟹腿肉和別的材料來吃。最特別的却算煨蟹。味道妙極。煨法是先取木屑浸透了酒醋。再滲以蔴絲和胡椒粉。洗淨的蟹則用線緊縛肢腿。不令它彈動。塗上一分厚勻好的有味木屑。再抹上一層薄薄的黏土。放進火裏煨他。等到黏土燒成龜裂紋便取出剝淨。趁熱蘸醬油來吃。

還有浸蟹法是以薑汁浙醋。和以少許清水弄好爲調味汁。把蟹洗淨。用綫縛好。手執一端。放入沸水裡浸一刻便拿來放入調味汁裏浸。如是交互浸了七八次。蟹便浸熟。剖而食之。比單以酒浸蒸熟的有名醉蟹味道更佳。

廣東人最拿手的炒蟹粉是以油泡蟹肉。和以菊花瓣來吃的。自然味亦別致。還有一種簡便和殘忍的烹法。是攔腰把生蟹一刀兩斷。下承以碗。盛起由那切斷的肢腿空管滴下來的蟹肉蟹黃。加入鷄蛋。燉起來吃。

蟹不問是生在鹹淡水裡。一樣是吃棘皮動物。及其他的肉食主義者。然而中國人却相信湖沼的蟹喜食稻。所以豐年蟹。出產倍蓰。味亦更佳。反之。歲凶則否。故蟹之多少。味之好壞。可卜時年。自然是一種迷信而已。

世人說河豚有毒。實則蟹亦有毒。毒在那蟹黃上面的一層。深青帶褐的薄膜。蟹生食也不合衞生。

★★★★★★★★