

最廉價的家常補品

湖蟹

津津有味語

陳存仁

上面有兩角，下面有四角，所以像一個「凸」。這就是蟹的心臟，此物必殼拋棄，千萬不可入口。

四口吃的蟹腸：舊書上稱蟹是無腸公子，實際上蟹是有腸的，在蟹的腹部，都有白角硬甲，雄蟹的腹甲壳是三角形，俗稱尖膽。雌蟹的腹部甲壳是圓形，俗稱圓膽。將這甲壳揭開時，在腹部最末一節，即是它的肛門，肛門附着一條腸子，也不能吃的。

從前上海的西人，最喜歡吃蟹，若干英國老僑氏，將湖蟹的蟹種，運到英

多才多藝的嚴工上

于立

享譽早於姚敏，哲西的太太薛珍仙係明月歌舞團的「四大天王之一」，第二位是夫人美，黎莉莉與胡笳。嚴工上，次女嚴自媚，亦「明星」的「明星」，善演反派，嚴工上在上海時，着長鑲而穿長衫的，最愛跳舞，有時即與歌女同入池中，在當時，父女同舞，亦極少人問他，怎會還是如此健康？答道：「如此老，還有不少廿歲少女到卅歲的女朋友，如果我不健，她們呢要我呢？」大概亦屬所謂天賦異常吧？

當時電燈圈上人都認為嚴老女朋友，決不欺騙對方，是上海人所謂「太公釣魚，願者上鉤」，但他言談風趣，所知又多，文人與他相處，愈久而愈有味，終於心心相許。

「完」

不由道德的食肆談起

于立

在俄國的菜最普遍的湯是俄國

「蔬菜湯」，上海人稱「羅宋湯」，目前這一名稱在本港本省人方面亦「普及」

了。在上海家庭中，亦有「羅宋湯」，但用薯有別於正宗，比「羅宋湯」貴重的是「俄國雞湯」，舊日尖沙咀一「客卿館」，此湯最佳，而事實上談

處的其他俄國菜亦最佳，當談處內為建

國去培養，所以泰晤士河中，也有河蟹生產，早年上海南京路冠生園酒家，每逢湖蟹上市時，為了要西人明瞭吃蟹的方法，特別印了一張英文的聲明，放在每一桌子玻璃之下，此文中將心，肺，腸胃，不能入口的四樣東西，詳細說明。中文原稿是筆者所撰，又請了擅

長英文的人譯成英文，現在此間廣東朋友，最近兩年，很多歡喜吃湖蟹，許多專友，不明吃法，所以我特地把上列各部一並明。

湖蟹嗜食的人很多，年來廣東同胞

，也愛好湖蟹之味，所以多購一些吃湖

蟹的常識。

家庭食用法：一、吃湖蟹，最好蒸

食，可以保持它的鮮味，蒸時最緊要加

連梗的「紫蘇葉」二錢，以散寒氣，吃

時最好蘸薑末與醋，也是驅寒解毒的用

意。

「八七五」

造房屋而停業，不在他處再開設了，實屬憾事，否則在近年是極能號召遊客的

「官高」，西文市招，所售骨牛柳，已

具國際水平

其他菜

亦不欲，後來也因

房屋改建而停業，又不在處開設，這是

奇怪的事！

尖沙咀目前的俄國菜館，都不能與

「客卿哥」比了，但還比港島好些，去

年秋天，我曾往某家，餐廳在閣仔上，

俄國雞雜湯」與「串一塊牛柳」，後者

還過去前者變成「雞湯」了，當時肚子

餓，亦為下次不想再去，故不作聲，當

然該處由於雞雜湯，原料上有問題，

但他們該告訴主顧，則我取「羅宋湯」

了，欺人是不道德的，外省人開設的食

館，亦為下次不想再去，故不作聲，當

然該處由於雞雜湯，原料上有問題，

但他們該告訴主顧，則我取「羅宋湯」

了，欺人是不道德的，外省人開設的食