飲食篇

掛爐鴨創自味蒓園

黃海雲

掛爐鴨是廣東著名燒臘之一。近年來，廣州各大酒家全席菜中，亦多有掛爐鴨這一菜式。

掛爐鴨爲什麼在粵菜中這樣出名呢？因爲這種掛爐鴨色澤均勻，皮脆肉香，和一般燒鴨食味有所不同。

掛爐鴨先取清內臟，然後用精鹽、砂糖、八角粉、蒜油，塗勻腔內。下了味料之後，便用鐵針縫密，不讓味料漏出。約縫五針，再吹脹後才用沸水熨皮。熨皮時，注意不能過熱或過生。再上糖漿，糖漿份量，清水一斤，麥芽糖一兩六錢。這些份量約可供六至七隻掛爐鴨之需。上糖皮時，可用手輕輕地摸擦一下，使糖皮上得均勻，並除去污物。上好糖皮，便用環將鴨吊起晾乾，或放在爐邊烤乾，不宜溫度過高，否則皮會皺而不脆。放入爐缸時背向內，燒乾後取出晾冷後再烤。再烤時要把爐子加夠炭，使缸內溫度回升後，才放鴨進去。

掛爐鴨創自廣州味蒓園。而味蒓園開始於光緒二十一年（公元一八九五年），在廣州濠畔街（今人民南路）原山陜會館內。當時味蒓園主人是回族馬添福，他曾隨道台王某來廣州做官，任廚子工作。後王某北返，馬乃與同鄉數人合資經營味蒓園，自任負責人。

馬添福精於烹調，尤以製造掛爐鴨著稱。他所用的鴨，原先購自上海，鴨身比廣東所產者約重二倍。後因運輸不便，馬就在廣州近郊，自建一鴨園，用矮而暗的木板作欄，使鴨暴不致受驚而快長大。所以經馬所飼養的鴨，格外長大肥碩，燃起來的掛爐鴨亦美味可口。味蒓園的掛爐鴨製法，一直流傳至今，效法者衆。

粉嶺燒肉眞隽品也

流浪客

遇公幹，赴粉嶺，有告之謂聯和墟燒肉一流，本地猪外加上客家醬料，哪肯錯過？急把事情辦妥，走向聯和墟。但見酒家飯店不少，各具燒臘櫃，乳猪則有之，而未見燒肉也。圍繞街市，倒發現馬路邊有燒味小販三兩，各類燒味俱全，買者未見熱鬧，以爲時尚早，何不趁勢在墟內溜躂一下。

迫及四時，街市另一邊，却又來了一檔，這檔可大不相同了，雖在擺設而買者環伺，其女亦頗胖，無乃正是此檔乎，花十元買了一大包，差點兒炙手，以事不宜遲，急忙就附近酒家食之，皮脆化，肥者甘，瘦者鬆，肉香與醬味齊飛，誠不可多得之隽品也。

看汝橫行到幾時

敏學

蛇羹與蟹，幾乎同時登場。在香港，我們吃螃蟹的機會較早，因國內螃蟹一到肥美季節，立即搶閘運港。而這時侯還未見到秋風起，三蛇肥，所以我們每年都是先吃蟹然後吃蛇，目前則是二美備，可在同一時間品嘗到。蟹造不會太長，下場一定比蛇爲早。《埤雅廣要》說「蟹八跪而二螯，殼堅而脆」，「跪」即是爪。蟹是橫行的，《事類全書》說「出師下砦之際，忽見蟹，則呼爲橫行介士」。本文題目「看汝橫行到幾時」，是想一問今年螃蟹供應還有多少日子，計算時間不會很長，喜愛持螯把盞者當然心裏有數。

數日前與朋友在「天香樓」杭菜館吃中飯，當然每人都不會放過吃一隻大閘蟹。吃蟹的人都服膺「九月團臍十月尖」這一說法，月前報載新加坡有客人因食店不依照他們的指定而顛倒了雌蟹或雄蟹，鬧出了官司，是飲食界少見的新聞。在我個人則不管九月十月，團臍尖臍同樣喜愛，假如一定要我選擇，我必然會選雄蟹，陸游詩有「況當霜後得團臍」句，可能他是愛吃雌蟹，而蘇東坡詩則說：「堪笑吳興饞太守，一詩換得兩尖團」，可見他是愛吃雄蟹，「天香樓」老板韓桐椿也認爲雄蟹的膏較爲甘軟香滑。

由於大家知道吃大閘蟹時日無多，在「食街」機構經營外省菜的「京香樓」、「加寧川菜館」和「真珍大江南北菜」、「金碧上海小吃」等食肆中，大閘蟹成爲搶手貨之一。本港一推銷大閘蟹公司「五豐行」數度假座「京香樓」設蟹宴款待文化界和業務有關人士，都由吳志峯師傅代爲烹製。

最近有新開業菜館推出大閘蟹套餐，宣傳是「首創」，其實早在這菜館開幕前，「加寧」去年已率先創辦，今年的套餐改由「金碧」供應，一隻五兩重以上的蟹、一碗過橋米粉、一款任選小菜，合共只賣六十元，相當實惠。同時經營粵菜的「畔溪小館」也備有大閘蟹，志在方便食客。

什錦拼盤

鮮鵝肝入口香滑 煎金蠔佐酒佳品

△富豪機場酒店頂樓五洲餐廳由本月十六日至廿四日介紹法國柏力高的名產黑菌和鮮鵝肝，由名廚林尼思烹製美味法國餐，供中外人士品嘗。

日前的一個晚餐時間，林尼思爲一班香港新朋友親製美味的法國餐，當晚首嘗鵝胸、鴨腎、鴨胸、鮮鵝肝、法國生菜和苦白菜等。最可口的是鮮鵝肝，入口覺得特別香滑，其中鵝、鴨肉，以鴨胸食味最佳。其次，法國白豆忌廉湯香滑無比，甚合一般人的胃口。這湯用烟鵝胸肉、潺菌、白豆等磨爛而成。第三道菜是焗蛋，焗蛋配有鴨胸片、黑菌絲，牛肉汁、白豆等，湯料豐富。最後一道菜用法國鷄、田鷄腿、淡水龍蝦仔、野菌、青瓜及甘荀合製，最後打上忌廉汁而成。

△軒尼詩道四一八至四三〇號二至四樓舊大三元對面的歡樂小菜館，自本月廿一日開始供應歡樂火鍋，營業時間每日下午五時至翌晨四時。

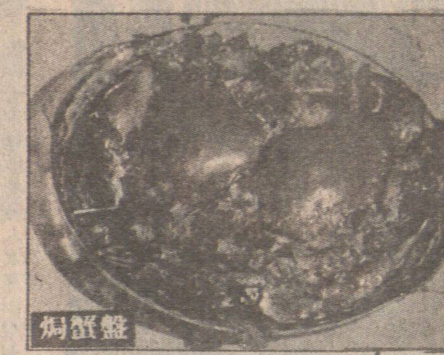
歡樂每日供應的火鍋，分鴛鴦海鮮窩和沙爹牛肉窩。鴛鴦海鮮窩供四位用的一百元，供兩位用的六十元。這鴛鴦火鍋的供應食品，包括游水生中蝦、九龍吊片、象拔蚌、鯇魚腩、流浮山生蠔、生魚片、鯪魚球、時蔬和鮮鷄蛋。還有沙爹牛肉鍋，供兩位用的五十元。

在歡樂火鍋供應前夕，歡樂小菜館經理梁德城邀一班老友品嘗火鍋，還做了幾個精緻的小菜供老友們佐酒。當晚食了川椒鷄、醬爆白鱔球、煎金蠔和蒜茸牛仔肉，大家都讚不絕口，認爲這些小菜都是佐酒佳品。

素玉蘭鮑片

醉豬手

香酥鷄腿


焗蟹盤

普寧豆醬焗鷄

蘭花蟹鉗

西芹腰片

天下第一菜

蟹粉鮮蘆笋

材料：大閘蟹二隻（約重十至十二両）新鮮蘆笋十二両，羌米半湯匙。

調味材料：鹽半茶匙，糖四分一茶匙，羌汁二茶匙，上湯四分三杯，胡椒粉少許（生粉二茶匙，水三湯匙埋獻）

做法：①大閘蟹洗淨，蒸約十五分鐘，拆出蟹肉待用。②鮮蘆笋洗淨，撕去老莖，用鹽油水灼熟，撈起，分切成兩段，盛上碟。③燒紅鑊用二湯匙油爆香羌米，倒入蟹膏，蟹肉，讚酒，加入調味料，拌炒，再放入上湯，滾後，埋獻，盛在蘆笋面即成。

蟹粉獅子頭

材料：大閘蟹（雌）一斤，猪肉（半肥瘦）一斤，冬菇六只，笋肉一両，鷄蛋一只，紹菜十二両，羌三片，葱二條切段。

調味料：生抽二湯匙，紹酒一湯匙，鹽半茶匙，生粉二茶匙，水少許。

做法：①大閘蟹洗淨，蒸十五分鐘，取出拆出蟹肉，蟹膏備用。②猪肉剁碎，冬菇浸軟切成兩件，笋肉切片，紹菜切大塊。③在剁碎的猪肉中，放入鷄蛋，一半蟹肉及調味料拌勻後，分做成肉球（可做四至六個）④用六成熱的油將肉球炸至金黃色，撈起待用。⑤將羌，葱冬菇，笋片，紹菜略炒，加入鹽一茶匙，上湯一又三分一杯，將肉球放面，慢火煑至菜稔，肉球熟，盛起。⑥將餘湯加入另一半蟹肉，煑滾，用生粉水埋獻，淋上面即成。

炒蝦蟹

材料：蝦仁三両，大閘蟹二只（約重十両）羌米半湯匙，芫茜一棵切碎。

醃蝦料：鹽四分一茶匙，生粉半茶匙，水半湯匙。

調味料：鹽三分一茶匙，胡椒粉少許，上湯半杯（生粉一茶匙，水一湯匙埋獻）。

做法：①大閘蟹洗淨，蒸十五分鐘，取出拆肉。②蝦仁洗淨抹乾水份，放入醃蝦料，拌勻，泡嫩油後撈起，待用。③用二湯匙油爆香羌米，放入蟹肉，讚酒，並加入上湯，調味料，煑滾後，埋獻，最後，放入蝦仁拌勻，灑芫茜即成。

西芹腰片

材料：西芹半斤，猪腰三隻，䰍片，金笋片各少許，蒜肉三粒切片，葱一條切段。

醃猪腰材料：生油二茶匙，酒二份一湯匙，生粉一茶匙。

調味汁料：蠔油一湯匙，鹽，糖各四份一茶匙，麻油，生油半茶匙，胡椒粉少許，生粉半茶匙，水二湯匙。

做法：①西芹去莖切段，猪腰開邊去白筋，切花紋，再切成長塊，放入滾水中飛水，瀝乾水份，用醃料醃約廿分鐘。②西芹用少許油炒熟盛起待用，猪腰用中火油泡油後，瀝乾油份待用。③用一湯匙油，爆香蒜肉，䰍片，金笋片，葱段，加入猪腰，讚酒，放入調味料炒勻，再將西芹加入拌勻，即可上碟。

萵苣笋拌海蜇

蒜蓉蝦醬豆腐

漢宮大酒樓

KINGSLAND CHINESE RESTAURAUNT
987 Granville Street Vancouver, B.C. Tel: 687-6675

DEFUSE 菲律賓大樂隊

漢宮大酒樓 舉辦 迎接 85'年除夕餐舞會
* 菲律賓大樂隊
* 精彩表演
* 香檳
* 派對紙帽，紙條，喇叭
* 奬品

除夕大餐（菜單如下）：
兩大熱賣 龍蝦大沙律
百花釀蟹拑
發財大好市
新春大喜翅
當紅脆皮鷄
碧綠炒三鮮
新春雙喜鴿
清蒸游水斑
錦繡炒飯
鴻運當年

每位$39.95 惠顧一席（十位）九折優待（請早預定）

漢宮大酒樓 舉辦 迎接 85'年聖誕餐舞會
* 菲律賓大樂隊
* 精彩表演
* 香檳
* 派對紙帽，紙條，喇叭
* 奬品

聖誕大餐（菜單如下）：
兩大熱賣 龍蝦大沙律
百花釀蟹拑
串燒牛仔肉
聖誕快樂翅
紅燒火鷄
玉蘭美鮑片
琵琶燒大鴨
西焗煙鱠魚
楊州炒飯
聖誕布甸

每位$36.95 惠顧一席（十位）九折優待（請早預定）

旅加恩中校友會一九八五年職員表

會長正：梁寶相　副：馮瑞祥，岑應學，梁慰庭，鄭伯旺，鄭有均
書記正：鄭玉祥　副：鄭堯鏗，
財政正：唐紹文　副：龔銀忠，鄭樹濃
核數正：岑連開　副：何煥麟，
宣傳正：吳碧如　副：曾文俊，吳彩雲，
副：鄭正養，馮縣達，
公關正：何樹桐　副：唐珠蘭，莫益慈，
娛樂正：鄭朝欽　副：唐永和，鄭松培

旅加恩中校友會獎學基金委員會職員表

主席正：鄭有均　副：鄭樹濃，梁慰庭，唐永和
書記正：鄭伯旺　副：馮瑞祥，鄭堯鏗，岑應學
財政正：唐紹文　副：鄭松培，岑連開，龔銀忠
委員：何樹桐，鄭新炳，曾文俊，鄭務本，鄭玉堂，岑中孚，莫益慈，張榮鏡，馮瑞琪，馮乾亨，吳滾滿，鄭伯樂。

高雅洋服

溫哥華KNIGHT ST（乃街）3917號
電話：872-4922
承接改衫，訂做西裝
梁相業

BOURAS PLUMBING LTD.
英語電：874-9425 JIM
安裝・修理
水喉・暖氣
商業・住宅
免費估價

油漆噴漆
商業舖位・民房住宅・免費估價・電話：251-3089 劉記

中國國際圖書貿易總公司（國際書店）

擴大徵求一九八五年長期期刊訂戶

刊名	訂價 一年	二年	三年	刊名	訂價 一年	二年	三年
中國畫報（中英）	12元	20元	28元	上海畫報（中英）	9元	14.40元	20元
中國建設（中英）				中國銀幕（中英）	4.50元	8元	11.50元
中國婦女　（英）	10元	17元	24元	北京週報　（英）	15元	24元	33元
中國體育　（英）				中國文學　（英）	4.50元	8元	11.50元
中國對外貿易（中英）	20元	34元	48元	社會科學　（英）	20元	38元	57元
中華醫學雜誌（中英）	46元	78元	109元	中國集郵　（英）	7元	11.20元	15.40元

訂閱處：華安國貨公司　地址：溫哥華緬街五五〇號
日期：由84年10月1日起－85年2月28日　電話：681-8531
舊訂戶有月曆及記事簿贈送，介紹新訂戶，另有贈品。

香港市場批發　九龍市場門市

236 E. PENDER ST., VANCOUVER, B. C. V6A IT7
溫哥華華埠片打東街二三六號・電話：669-5840

總經銷
■香港■「公仔」魚丸・蝦丸・墨魚丸・「好味」春卷皮 「青龍」蝦子麵，蛋麵 「群衆」馬仔
■台灣■「生力」麵 「統一」肉躁麵 「味味」香菇麵 「味味」沙茶麵 「好美麗」各款罐頭
■泰國■「媽媽」麵 TCC椰奶 「鳳標」香米，糯米・
■中國■吉林人參露酒 廣西省各款補藥酒
■委國大利牌■梅香呂宋域
■美國■「亞美園」杏仁餅