

津津有味譚

食品介紹
食品評論

陳存仁

扁豆

所以煮便就醞穀草綠色，但小兒不但宜服藥，可用扁豆磨末加研椒粉，咖啡粉，再加麪粉少許，用溫滾水調和，塗在臍部上下，用布包懷，一宵後便可奏效。

豆腐

黃豆可製成豆腐，相傳是漢淮南王劉安首創，製法用黃豆浸水磨碎，濾渣煎熟，以鹽鹹汁或石膏，釜收之，即成豆腐。如用山水製成叫做山水豆腐，其味更妙。關於豆腐的記載，歷代都有，塗在臍部上下，用布包懷，一宵後便可奏效。

漸被淘汰

早於一九六五年，港府已計劃清除貧民窟，中西區大約不十三英畝的土地，便列入市區重建計劃。署理工務司司理兒表示有一萬三千人所居住的舊樓要拆建，而大約到一九七四年間，中西區會出現另一個新面貌。換句話說，這個地區的舊樓便要消失了，代之而起乃是高樓大廈。

署理工務司在週前舉行的立法局會議中，還透露市區重建計劃在中西區試驗獲得理想成績後，便可能在九龍實行第二個市區的重建計劃，只有這樣才可美化市區，改善居住環境及衛生的情況。

本來舊樓和徙置新區大廈的租值是差不多，但是因為地點適中，因此居民可忍受惡劣的環境而不願意遷到新區樓宇去，胡百全議員在立法局請政府考慮到現在市價六分之一的水平。而一九五三年以來，租金就一直沒有增加過，同一期政府公務員的新金，已增加最少百分之一百五十。布政司羅樂民爵士表示政府將檢討舊樓的租值，而舊樓加租恐怕為時不遠矣。

不少低薪的人士，對於「加租」兩個字，實在有點兒驚恐，因此大約有三萬舊樓的住客，都開始疑食不安，而預料這次舊樓加租，最少會有百分之一五十，甚或可能加租一倍。

戰後舊樓曾加租兩次，第一次是一九四九年，當日准許住宅樓宇照戰前實收租值加百分之一三十，商業樓宇加百分之一百；第二次是一九五三年，住宅樓宇再准照戰前實收租值加百分之一廿五，商業樓宇加百分之一五十。此後十七年來

然而名稱不一。歷代帝王愛吃豆製的事，屢見於史書筆記之中。豆腐富有營養價值，和黃豆相同。用來做菜助餐，極為可口，在百物昂貴聲中，豆腐富營養價值，和黃豆相同。用來做菜助餐，價仍較一般菜蔬略低，而營養價值很高，所「孫中山先生『建國大綱』」，以飲食為證的一篇文章，盛讚「豆腐青菜」是中國民族古今上下最大衆化的學生食品。它的功績，影響於全民族的健康，超過了各種名貴食品之上。

家常食用法：（一）患陽風感冒的病家，也可用豆漿代替飲料。（二）豆腐的營養也很高，對若干腸胃病者更為有益。對厭食牛奶的病家，也可用豆漿代替飲料。（三）豆腐做菜的方法，

能力和熱量極大，發散極速。（四）豆腐的營養也很高，對若干腸胃病者更為有益。對厭食牛奶的病家，也可用豆漿代替飲料。（三）豆腐做菜的方法，

能力和熱量極大，發散極速。（四）豆腐的營養也很高，對若干腸胃病者更為有益。對厭食牛奶的病家，也可用豆漿代替飲料。（三）豆腐做菜的方法，