津津有味譚

食品介紹

鱸魚

陳存仁

以前講專菜（上從草下同）今講鱸魚「魚膾專羹」是張翰的故事，他想念吳中專羹鱸魚膾。有名句說是「吳江水漬鱸魚肥」對鱸魚體美不置。後來的人，凡是談到一個人想歸隱田園，都引用「專鱸之思」來做譬喻。蘇東坡有一首歌頌張翰的詩，說：「浮世功名食與眠，季鷹直得水中仙，不須更說知機早，眞爲鱸魚出自賢。」鱸魚見重於古人如此。

欣賞鱸魚的詩，宋人楊萬里，描寫鱸魚的形態最確切，詩云：「鱸出鱸鄉蘆葉新，垂虹亭下不論錢，買來玉尺如何短，鱠出銀絲滿座圓，白質黑章三四點，細鱗巨口一双鮮，春風已有眞滋味，想得秋風更廻然。」這首詩，連鱸魚味道之美也活躍紙上了。

鱸魚產於大海及江河間，海產品叫鹹水鱸，江產品叫淡水鱸。原來鱸魚一年兩期生活環境。秋時在半鹹淡的河口處產卵，春末夏初時，幼魚離開了鹹水而入江河生活。秋間復從江河順流而歸於海。初時肉質爽滑幼嫩，一入海中，鮮味更有進色了。

鱸魚每年農曆四月間開始逗海邊近江河口處發現，體狹扁，長僅數寸，巨口細鱗，腹向淡白。幼魚體則有黑色斑點，因其頭部大而鰭棘堅硬，俗稱大頭驢。待由江河入海，已經長大到一二尺許了，色澤蒼黃，肉紋亦粗，俗稱黃鱸。產於淡水的，色澤鮮明，肉紋細膩，有銀鱸之稱。

國內鱸魚之美，首推松江之鱸，具有四鰓。

「二〇六」

漫述特異的酒

現在市面的酒，集中外之大成。中國酒則有各地的名釀，如茅台，碧綠，花雕，高粱，指下勝屈。洋酒則有威士忌，白蘭地，毡酒，啤酒等。假使劉伶李白復生，大可以日在醉鄉中，樂而忘返了。

偶閱前人筆記，關於酒的記載，有些是很特異的。據紀曉嵐閱微草堂筆記稱：「滄州酒，阮亭先生謂之麻姑酒，著名已久，然士人實無此稱。而論者頗有異同，蓋舟行來往，皆沽酒於岸上肆中，村醪薄雜，殊不足供杯斝。而土人防微求無厭，相戒不以置酒廳官，雖十倍其價亦不肯出。保關制府尚不能得一滴，他可知也。其酒非市非所能釀，必舊家世族，代相授受，始能得其水火之節候。水須取於衛河，而黃流不可以爲酒。必於南川樓下，如金沙收江心泉法，以錫器沉至河底，取其地下所沥之清泉，始有冲虛之致。其收貯畏寒畏暑畏濕畏蒸，犯之則味敗。其新者不甚佳，必在閣下十年以外，乃爲上品。」照這樣看來，那酒的製造過程，已是相當麻煩，而又要儲藏齊悠久的時日，難怪一般人不能當到了。

梁章鉅歸田瑣記稱：「余在甘肅，齊禮堂軍門恒授一藥酒方調可治雀明目，黑髮駐顏。其方用蜜炙黃芪二兩，當歸一兩二錢，茯神二兩，紫參二兩，麥冬二兩，茯苓一兩，白朮一兩，熟地二兩二錢，」

「上」

美容院聘請女學徒

本美容院設在雲埠市中區，擬聘請學徒一名，懂講多少英語，有意受聘者，日間電話682-7281，星期日或晚間七時以後電話254-3807

關文剛

祖國科學醫學

探用中草藥專家

▲針灸推拿▲風濕骨炎▲

▲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

ALI'S 地氈經紀

製造家清盤大平賣

有無數款式選擇，收價平過發行價，每星期開市六天。電話 879-7347

3730 Main St. at 21st Ave.

◎哀謝

不孝男開侍奉無狀禍延家慈繆門高氏大夫人（中山石岐人）痛於一九七一年三月廿八日病終於雲埠Calsbal醫院享壽積閏七十有四歲。孝男開開隨侍在側親視含殮遵禮成服經於四月五日假座Mount Pleasant殯儀館舉行喪禮扶柩安葬於科市蘭墓園。叨蒙天主教聖母無原罪修院女修士暨淑貞，政府社會福利官林長榮，地保官黃堃俠，文彬學校董事長黃忠傳，華僑公立學校副董事長陳惠明，中華總會館主任秘書蔣潤華，新安貿易行宋經理，太平洋公司總經理宋亨利等各位宗親戚友，空郵慰唁并親臨執紼舉喪鮮花圈素車隨送隆情高誼歿存均感謹此哀謝。

杖期夫繆溢佳

哀子 繆開

媳婦 徐氏

男孫 耀璋 耀潤 耀和

女孫 耀娟 耀瀛 耀英

司書侄孫生等 仝叩謝

厚惠芳名 恕不另登

贈獎學醫學獲八國

香港中醫針灸學會主席

梁覺玄

Phone 879-3622

新遷地址

4306 Fraser Street

Vancouver 10, B. C.

（近 E. 27 Ave.）

●訃告

不孝煒傑侍奉無狀禍延

先考諱嘉字滋來李公府君痛於一九七一年五月四日病終於雲埠中央醫院積閏享壽六十有五歲。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）下午一時假座暗市萬殯儀館舉行喪禮扶柩出殯下葬於海景墓園。恭聞

宗親戚友世誼哀此訃聞

未亡人 余氏 拭淚祭枉

孤子 煒傑 泣血稽顙

孤女 金瓜 泣血祭枉

胞姊 瑞屏 適余門

胞妹 珍養 適甄門 拭淚祭枉

堂兄 欽來 拭淚頓首

堂弟 毓榮 儀璇 拭淚頓首

嫂 甄氏 拭淚祭枉

弟婦 岑氏 余氏 伍氏 拭淚祭枉

堂侄 兆官

兆年 國榮 榮標 振發 振源 榮光 惠萱 拭淚頓首

堂侄女 麗琴 適余門

麗萍 修蓮 月愛 修艷 拭淚祭枉

堂侄婦 余氏 梁氏 甄氏

蔣氏 黃氏 鄭氏

堂侄孫 余氏 黃氏 拭淚祭枉

男女侄孫廿五名 曾侄孫一名

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

（二）解決「職業」「投資」兩問題。大菜舖連賣業，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，收價貳萬四千五。

（三）離雲埠四十六里，西人業主菜舖連賣業出讓，樓上有兩睡房住所，佔兩業地一萬三千餘方尺，每日生意百二，銷期六千，年利六厘，要二萬四千五，另點貨。

電話：一二一四、五〇三三一 馮本鐸

879-6111 Ben Feng, Montgomery-Yen Ltd.

良好中西飯館出賣

位於工商業中心，樓業六年新，生意極佳，現因人力問題，願廉價出賣，來信，電話，或面議均可。

Moonlight Cafe Ltd., 1318 Bay Ave., Trail B. C. Phone 368-9633

宜中西廚一至二名請函洽

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

教授鋼琴樂理

十餘年經驗豐富，畢詩省註册音樂女教師（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：七二一一、六〇五四沿

活活百貨公司

WOODWARD'S

Vancouver Downtown Store Only

雲埠市中心 蔬菜部

瓜菜平賣三天

ON SALE May 6, 7, 8,

Thur. Fri. Sat.

五月	六日	七日	八日
星期	四	五	六
墨國芒菓	兩個二毛九		
本埠芥蘭	每磅二毛九		
生菜	每磅三毛九		
豆仔	每磅三毛三		
百加利	每磅二毛九		

廣興 永興 大華 華隆

肉食部酬賓大減價

小號等蒙 各界僑胞歷年光顧，感謝良欣，茲由壹九七壹年四月廿三日起，將燒烤鹵味，猪肉，腊肉，壹律降價大平賣，以示答謝之意，希爲注意爲禱。

永興有限公司

WING HING CO. LTD.

280E. Pender St., Vancouver 4, B. C.

Tel 688-6025

本期特價貨

即日起應市

天壇牌什錦子薑 四罐壹元

水仙花糖水龍眼 每罐四毛

半磅庄珠江草菇 三罐壹元

壹磅庄白兎奶糖 每盒九毛九

壹斤庄白鷺牌白梗干 每包五毛

半斤庄白鷺牌厦門蛋米粉每包二毛五

壹磅庄珠江蠔油 每罐壹元二毫

五十磅庄壽星公絲苗米 每包八元

五十磅庄太平洋絲苗米 每包六元

明湖春飯店

110 W. HASTINGS ST.,

（WOODWARD'S）活活公司正對面

餃子 炸醬麵

以及各種著名小吃

純正北方風味

歡迎惠顧品評

宜乾洗熨工人

本店宜僱經驗乾洗熨工人一二名，工金從優，有意者請電話八七四、式四式一

承賣銀色電視機

地毯，各項用具等。Almost Wholesale

電話437-7434, 327-4341

O. K. 傢私公司

溫哥華奇化街式五六號

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 餐椅（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

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 豉油皇鷄半隻

揚州炒飯或蠔油撈麵

歡迎僑胞惠臨光顧

高祥光君主理

國泰

CATHAY

影片好戲院觀

成人一元七毫五

學生一元五毫

小童七毫五

奧林匹克戲院

士丹頓街東

Olympia Theatre, 2381 Hastings St. (Near Nanaimo)

每晚七時半放映一場 七時半放映

電話：251-2479

「路客與刀客」

月功、頭及、鞭子功、輕功、軟功、火炮功、功夫電影絕後後勢

編輯 胡鵬酉 嚴編生數十紅星參與演出

國泰公司傾力全萬元力移攝巨幅武俠神怪精工著

十大名片之一 到處滿座

十 二 五月十七星期三

十三 四

每晚七點半放映「路」片

同場加映

『南北喜相逢』笑聲滿堂

梁醒波 關情 主演

兩片一次映完，情節奧妙，有目共睹！

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，

箏壳魚，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，蜆魚，班魚，鯇魚

沙蟹魚風蟹鮮九龍吊尤魚片