

津津有味譚

魚

食品介紹

陳存仁

熟，味極濃香。白鯧、黑鯧，都是鮮美甘滑的淡水魚，在功用上說，以黑鯧較勝。本草上說：「鯧魚有補腎暖中之功，其胆之苦後最肥美，無論清蒸、油煎，或切片佐膳，都有美味。(二)鮮活鯧魚去頭尾，將魚肉剖兩片，連接如蝴蝶狀，先以火腿片、冬筍、冬菇、水等，入湯煮滾，再放下魚片，這便是有名的蝴蝶魚。(三)俗語云：「青魚尾，連(魚旁)魚頭」。其實鯧魚的尾部，也是美味，製成「燒划水」，划水是形容尾部在水作為划水之用的。(四)廣東人吃鯧魚湯，價錢比魚肉尤貴，在湯邊燉，得肥潤之妙。江南人則喜吃魚頭，內滾燙煮，肥嫩非常；此地上酒菜館中，也有此菜供應。(五)最大的黑鯧，可用糖來

待，她穿東方女性的服裝，以及中國人所學不到的，所以她在香港進食時，也吃过一家之後，必另換一家，據說法國巴黎，有近十家茶館，其中有四百家，每家都有一兩樣拿手名菜，是別家茶館所沒有的，不但肉頭細潔，而且汁液肥美，製成的，不但肉頭細潔，而且汁液肥美，「燒划水」，就是用鯧魚尾部來烹

由九月廿四日起

至九月廿六日止

週五、星期六、星期日、

周一、

周二、

周三、

周四、

周五、

周六、

周日、

周一、

周二、

周三、

周四、

周五、

周六、