舊懷也式菜
炮製考功夫

最近在多間粵菜食館，都實到他們推出的懷舊菜式。

懷舊，不限於電影、歌曲、甚至時裝，菜式也有懷舊。誠然，舊事物能夠引起人們的懷念，必有其魅力和優點。麗人仍算後生女，所以當到了六十年代盛行的菜式，不免也懷舊起來，憶起了童年時代的種種……

霸皇鴨，久未嘗矣！兒時流行「到會」，凡有喜慶事，筵席中必有霸皇鴨一道，我最愛吃釀在鴨身內的蓮子和蛋黃，甜美不膩。可惜今時不容易吃到此菜，因為工序複雜，也費不了高價錢，一般食肆都不肯花功夫去做了。

煎蝦碌，令麗人想起逝去的祖母，這是她老人家的拿手菜式，過年過節必買回來大大隻的中蝦，一蝦兩件，我最愛啖那蝦頭。有次與朋友晚飯，我問部長，有無乾煎蝦碌？竟被友人笑我老土！吃白灼蝦又何嘗不是老土？其實，乾煎蝦碌甚考究，要煎得香口甘腹需費功夫慢火煎至金黃，並不簡單。幸好懷舊風起，現在多處可吃到乾煎蝦碌。

真正是今不如昔，因為是平價小菜，沒有人肯花功夫去炮製了！飲食業發達，但要吃一碟精彩的菜遠炒牛肉，並不容易。

金錢蝦盒、蟹盒，現在也少有食肆去做了。老一輩的人說，這是戰前已有的「陶陶仙館」的名菜之一。炮製此菜也是慢工出細料，猛火炸後，轉慢火再炸，火候控制必須到家。

還有一樣至今雖然隨處可吃，卻又不斷引人懷舊的家常小菜——菜遠炒牛肉，用料也不注重。唉，參麗人。

知味

唐振雄圖

橙花魚柳卷

甜甜酸酸的味道，最能增加食慾。水果入饌中，個人認為以橙最為突出，這道橙花魚柳卷亦是佳作。

魚柳切薄片，蟹柳一開二，橙剝肉搾汁，橙皮預先泡水去苦澀味後切幼條備用。將魚柳卷蟹柳及橙片，上粉炸至金黃後，勾橙汁芡即成。

竹笙玉麒麟

竹笙浸發後捲以素鷄條，千本漬（日本鹹菜）及北菇切片，與竹笙素鷄卷排成麒麟狀，整碟蒸熟後淋以玻璃芡即成。

竹笙卷加上千本漬與北菇片，入口時清淡中帶一點點冶味，可能是類似榨菜的千本漬吊起的味道。在幾款葷菜中加一道素菜，雋美非常。

泰和鷄菜式多樣

泰和鷄又名武山鷄，原種產於江西省泰和縣武山脚下汪陂村而得名。

本地食肆正式大量供應泰和鷄食製，是年多前在美麗華酒店屬下的「翠亨邨茶寮」專程自原產地運港饗客。美麗華酒店的飲食部負責人吳耀彪曾語筆者，他們是派出專人到各地搜集奇珍異寶，以求一新口味。泰和鷄是名聞中外的珍禽，他們經多次奔走，費盡唇舌，始獲內地有關機構批准，限量予「翠亨邨茶寮」作獨家供應。

據知，原種泰和鷄雖有四百多年歷史，但曾於抗日戰爭時期，由於疫症蔓延而幾乎絕滅。及至一九五九年，有心人始在武山脚下汪陂村遺址，憑碩果僅存的原鷄種，大量繁殖。不過由於國內外大量需求，泰和鷄現今仍未能滿足市場需要。

由於泰和鷄含鐵質成份高、油膩少，膽固醇極低，具補氣養血、滋陰固腎等多種特效功能，所以成為珍貴滋補妙品，與市面一般竹絲鷄或烏鷄比較，其食療效能更優越。

泰和鷄體型嬌小玲瓏，奇美可觀，具十大特徵：紫冠、纓頭、綠耳、鬍鬚、五爪、毛腿、絲毛烏皮、烏肉、烏骨。與市面一般烏鷄並不相同，有說泰和鷄是純種烏鷄，亦不無道理。

在「翠亨邨菜寮」嘗過的泰和鷄饌不下十數種，茶寮大廚師且時有創新——鮮人參燉泰和鷄、包翅燉泰和鷄、原盅清燉泰和鷄、芪黨蛇綠燉泰和鷄、雙冬枝花泰和鷄、銀杏炒泰和鷄丁、香酥糯米泰和鷄……多姿多采，補而不燥。就連著名藝人汪明荃也曾大讚泰和鷄的食療效益，滋補美味，何樂而不吃？

李湘

泰和鷄

父親節臨表心意
送個玫瑰花蛋糕

「父親節」，追溯起源，應該是一九〇八年，美國查爾克里頓夫人為紀念她慈愛的父親，首先提出在每年定一個日子為「父親節」，當時頗獲得美國西維珍尼亞州的居民贊同，在內費蒙特城教堂舉行「父親節」慶祝會，其後一位約翰杜德夫人更選定每年六月份的第三個周日為父親節，一九二四年美國總統格力芝頒令全國，在這一天舉行慶祝父親節，並於一九七〇年由美國總統尼克遜正式簽署承認。

母親節子女均送上康乃馨以表敬意。那父親節又是以甚麼花作為敬意的代表？原來玫瑰花是代表尊敬父親的花朵。

一個鮮美別致的忌廉蛋糕配合一個以玫瑰花為設計主題的餅盒，正是一份上佳的父親節禮物。美心西餅於六月十八及十九日推出兩款精緻父親節蛋糕，連同全新設計的餅盒，以此作禮物，正好表示子女們對父親的敬意。兩款蛋糕分別定價六十八元及一百二十元，全綫七十多間餅店有售，查詢電話：K七四三三三一一。

又，父親節即將來臨，美心集團旗下各類中式食肆均備有精選父親節菜譜，京、川、滬、潮、粵各具特色。此外西式餐廳亦推出父親節套餐，尊酒美食共渡溫馨愉快的一天。

新雅粵菜館
一年一度，大割價
捲土重來，與衆不同
嘩！
正宗北部深水大蟹
每磅$4.95
特價酬賓席，敬請查詢預定
457 W. BROADWAY（百老滙夾金比街）
訂座電話 872-2343

Raga Restaurant
1177 West Broadway
東印度餐館
自助午餐
只收$6·95
每星期營業七天
午餐及晚餐
上午十一時半至下午十一時
$6 ★ 剪下此贈券！ ★ $6
減收$6·00
晚餐
·只能用於同一價錢或更高價錢的第二份晚餐
·只有效使用在晚餐
有效期至一九八八年七月卅一日
訂座查詢電話：733·1127

B.C. Royal Cafe
119 E. PENDER ST.
VANCOUVER B.C.
Phone: 681-3953
四時有不謝之花
五節有長春之草
住在大溫哥華
食在秘書賓路
天上人間
雲秘書賓路蔡根蔴遠立正

VANCOUVER CASINO
娛樂兼贏錢 最高賭注額$5.00
冷氣開放，免費地下停車場
單地卡羅式卡士設備，輪盤、10張21點枱、番攤
Royal Mandarin Centre
611 Main Street (& Keefer)
Vancouver, B.C. 文華二樓
下午六時至凌晨二時
（每星期7天營業）
Government Control Sponsored by your Local Charities
詳情請電：253·4263
SUPPLIER VANCOUVER CASINO SUPPLY INC.
如團體有興趣舉辦 CASINO
請電：253·0013
文華二樓
地方更闊大 燈色更光猛
歡迎各界人事參觀
Blackjack ★ Roulette ★ Sicbo

陶陶酒家
102 E. Pender Street
Vancouver, B.C.
PHONE: 681-1030
食譜精研 大師小酌
恣從尊便
地址：雲高華片打東街壹〇二號

余景輝會計師
會計，核數，稅務，商業，產業管理及諮商。
填報入息稅
地址：雲哥華片打東街二百號二〇三室（緬街夾片打街）
辦公時間：
星期一至五上午十時至下午五時半星期六十二時至四時
電話：669·4406

NORTHWEST FOOD PRODUCTS LTD.
355 POWELL ST. VANCOUVER, B.C.
花旗麵廠
PHONE 684-9820
五磅十北 花旗乾麵 雲吞乾麵 花旗炸麵 蒸氣炸麵 蒸氣鮮雲吞皮 鮮春捲皮 鮮蛋麵 新鮮河粉 幸運餅行

嘉頓
餅店茶餐廳
Garden Bakery & Tea House
249 E. PENDER VAN. B.C. TEL:682-1608
即磨香濃咖啡
天天推出經濟早午餐
各式粥粉麵飯美味西餐
出爐麵包 環境幽雅
中西餅食 座位舒適
冷熱飲品 七天營業
鮮美蛋糕 無任歡迎
馳名呂宋芒果蛋糕
承接結婚禮餅
歡迎電話訂做生日蛋糕
嘉頓出品 你有信心

京華麵家 海鮮菜館
GAIN WAH RESTAURANT
218 KEEFER ST. VAN.
馳名燒烤 粥粉麵飯
正宗粵菜 生猛海鮮
晚飯宵夜 歡迎外賣
超值四和菜 27·95
瑤柱海鮮羹
玉蘭炒雙鮫
清蒸游水班
排爐火鴨（半只）
白飯（甜品）
超級六和菜 45·95
花膠鴨絲羹
當紅炸子鷄（一隻）
清蒸游水班
花蔥焗肉蟹
玉蘭鮮鮫
中式焗雙扒
白飯（甜品）
特價酬賓席 89·50
京華大拼盤
玉蘭帶子
椒鹽鮮鮫
瑤柱三寶羹
當紅炸子鷄
奶油焗雙蟹
北菇扒菜胆
清蒸游水班
揚州炒飯（甜品）
每日有特價餐供應
營業時間：
星期一至星期四、日
上午十時至凌晨一時
星期五、六
上午十時至凌晨二時
684·1740
地址：奇化街218號

北園
NORTH PARK RESTAURANT
擴張營業 全新裝修 喜慶讌會
瑭璜禮堂 筵開卅席
酬賓席
七彩大拼盆 上湯龍蝦2½磅 紅燒八珍翅 掛爐片皮鴨 紫羅炒鴨片 釀焗鮑魚盞 當紅炸子鷄 奶油扒肆蔬 楊州炒飯 清蒸海上鮮
$168.00
993 GRANVILLE STREET VANCOUVER B.C. V6Z 1L3
PHONE: (604) 688-8828

雙喜食品廠
Double Happiness Foods Ltd.
427 Powell St., Vancouver
Phone: 253-4424
新鮮河粉 全蛋生麵 上海麵類 雲吞皮 春卷皮
正宗香港式高級食品

金麟餐廳
KINGSTON RESTAURANT
金麟港式茶餐廳
特價早午套餐
各式粥粉麵飯
敬希光臨惠顧
地址：華埠歌雅街617號
681·1109

喜萬年酒樓
KING'S GARDEN RESTAURANT
十二週年紀念
茶市精美點心特價$1.49
家庭歡聚席
三式拼盆 八寶冬瓜粒湯 薑葱焗雙蟹 七彩肉鬆生菜包 當紅炸子鷄一隻 北菇扒海參 椒鹽焗肉排 清蒸海上鮮 白飯 杏仁西米露
特價八十九元九角（足十位用）
夏季酬賓席
明蝦鮮果大沙律
兩熱菜 蟹肉扒鮮菇 翡綠鷄鬆鮫
芙蓉瑤柱羹
薑葱焗龍蝦2½磅
當紅炸子鷄一隻
七彩肉鬆生菜包
清蒸游水大石斑
生炒牛肉飯
杏仁西米露
特價一百二十八元（足十位用）
六和菜
八寶冬瓜粒湯
薑葱焗大蟹
肉鬆生菜包
時菜鷄鬆鮫
椒鹽焗肉排
清蒸海上鮮
白飯
杏仁西米露
特價四十五元九角（足六位用）
營業時間：星期一至五，上午八時至晚上九時
星期六、日及假期，早上七時半至晚九時半
238 KEEFER ST. 溫哥華華埠 電話：669-4132

漢宮大酒樓
KINGSLAND CHINESE RESTAURANT
987 Granville Street Vancouver, B.C. Tel: 687-6675
超值貴賓席
鮮龍蝦大沙律
貳大熱菜：金銀鮮麻鮑甫 玉掌美人魚
濃燉鷄鮑翅 雙鳳朝陽 紅燒雙乳鴿 鴛鴦玉麒麟 腿汁鮮露笋 奶油焗海鮮飯 冰花木瓜燉雪耳 四式美點
$328.00
特價酬賓席
七彩大拼盆 上湯龍蝦2½磅 紅燒八珍翅 掛爐片皮鴨 紫羅炒鴨片 釀焗鮑魚盞 當紅炸子鷄 清蒸海上鮮 奶油扒肆蔬 楊州炒飯 紅豈沙生菜盆
$168.00
奶油龍蝦2½磅 油泡明蝦 貳大熱菜 蚝肉會魚肚羹 串燒牛仔肉 當紅炸子鷄 掛爐片皮鴨 七彩炒鴨絲 翡翠象拔蚌 楊州炒飯 青吊雙脆口 紅豈沙合時生菜
$148.00