

素菜四色

雲

素燒獅子頭

材料：老豆腐五塊，木耳八、九個，筍一支，大白菜一棵、醬油、花生油、太白粉適量。

做法：木耳發開洗淨，切碎末。筍去壳煮片刻，剝碎末。

老豆腐放大碗中攪碎，加入剝碎的各材料調味。拌時如出水過多，可倒去若干，加入太白粉。拌得乾些，團成丸子，同時熬熟花生油，邊做丸子邊炸。

時間一久，豆腐要出水，就難做成丸子了。

丸子炸成金黃色、撈起、即是素丸子。

大白菜洗淨，切長段，用二大匙油炒軟。加鹽調味，稍加一些水。

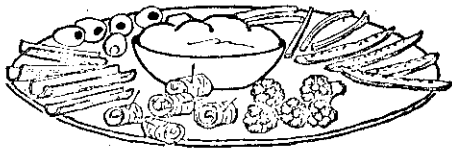
丸子舖在白菜上，煮約二十分鐘，入味後起鍋，加麻油數滴上桌。

冬菇烤翅

材料：冬菇三十五個，烤翅六只，約半斤。冬筍一支，醬油、糖、麻油、花生油適量。

做法：冬菇用熱水泡發去蒂，分切為二或三片，泡冬菇水澄清留用。筍去壳，切斜刀塊。

每只烤翅分開為六、七小塊，用水煮幾大滾，再用冷水漂洗後擠乾。在沸油中炸到外周微黃，餘油倒出，只留二大匙，炒冬筍和冬菇。再將炸過的烤翅及泡冬菇水，加少許醬油，用慢火燒到烤翅很軟，汁快乾時，加少許糖、鹽調味。再燜煮至只留少許湯汁時起鍋，加麻油數滴，冷熱均可。



如用酸菜作配料，另有滋味。可將酸菜切絲，先用熱鍋扁酸菜汁水，再同煮即好。

燴素腸

材料：豆腐皮、胡蘿蔔、筍、豆腐干、木耳、綠豆芽、番茄、鹽、麻油、花生油、太白粉各適量。

做法：筍、香菇、木耳、豆腐干、胡蘿蔔均切絲，綠豆芽去頭尾瀝乾，番茄切塊。乾豆腐皮的硬邊撕下，熱水泡軟，另用溫水將豆腐皮擦軟備用。切成的各絲同豆腐皮邊，用鹽及濃厚太白粉水少許拌勻，分放在豆腐皮上，捲成長條形。兩邊摺入，黏住摺邊，以免炸時散開。

另用多量炸油，將豆腐皮捲炸透。待稍涼，切寸段，再用油一大匙，炒香茄塊。加入豆腐皮捲及鹽糖適量，滾後用小火燴數分鐘，上滴麻油裝盤。

燴黃瓜皮

材料：小黃瓜一斤，花生油一大匙，黑醋及糖各三大匙，紅辣椒一個，鹽、太白粉適量。

做法：小黃瓜洗淨，切去兩端瓜蒂，橫切一寸左右小段，再直切為四長條。瓜心切去，成長方條帶點瓜肉的黃瓜皮，紅辣椒炒一下，切小段。油熬沸，將黃瓜皮紅辣椒爆炒一下。爆炒時間非常短暫，不能將瓜炒熟，通稱「過油」。

黃瓜皮盛出後，將糖、醋、塩放入留有餘油的鍋中，煮滾，試味後，和入太白粉水，濃度以正好能黏附在瓜皮上為適宜。一定要用黑醋，才能使湯汁黑而油亮。最後將糖醋汁澆在黃瓜皮上。醃一、二小時，入味即可。

但那時對於科技的發明，並不受人們的重視。只有升官發財才是第一要事。

公元一、二、六年，張衡又調任大史令。一、三、二、二年他發明地震儀，能測出地震及其方向。全體用青銅製成，直徑八尺，形如酒樽。外有銅龍八條，指著八個方向。龍口含一銅鈴，下接一張口的銅青蛙。如某地發生地震，向某方的龍，就吐出銅鈴，落入蛙的口內，並發出响聲示警。

一、二、八、年甘肅東南大地震，在洛陽西方一千多里，地動儀吐出向西的銅鈴，表示西方有地震。在洛陽的人，並未感到地震，都懷疑並無其事。過了幾天，甘肅送來地震的文告，始為人所驚嘆。這是世界上第一具測地震的儀器，可惜歷代的專制皇帝，都不重視科學，這具地震儀也失傳了。

張衡又發明了測風的候風儀，是用木材製造，形如飛鳥。西漢末年帝王都迷信「圖讖」，假借儒家經典，偽托是孔子所首創。到了東漢仍是盛行，杜造神話預言。光武帝劉秀，也是深信不疑。開明的學者有反對的，往往被處死刑。名學者桓譚，七十歲的老人，竟因此送了性命。

一、二、三、年有大臣主張用圖讖改訂曆法，也有人根據圖讖而反對者，發生大爭論。兩派都不懂曆法，目的都在謀求富貴。幸有張衡與周舉，根據學理，努力推翻圖讖。

但圖讖的迷信，竟又流入太學，作為必修科。一、三、二、年張衡為文論「貢舉」。述及入學子弟，為爭利祿，發生冒名抄襲，胡言亂語，混亂學術。次年他又指斥圖讖的虛妄與矛盾，正如繪圖者，不畫狗而畫鬼，可以隨意胡亂騙人。張衡冒犯朝廷的國典，反對迷信，雖未成功，他不怕權勢的精神，正氣至今猶存。

東漢末年，宦官與外戚，交互掌握權政。橫征暴斂，強占土地，勒索百姓，人民無法生存。張衡於一、三、〇、年間，上本請求排斥宦官與外戚。安帝不聽他的忠言。宦官外戚，橫行如常。張衡的悲憤，只好專心於著述來發洩一切。

宦官們為拔除眼中釘，將張衡外調，出任河間相。到任後，立即懲治土劣，清理冤獄，獲得民衆的稱贊。豪強惡霸，紛紛逃遁。但皇帝仍是寵信宦官，整個社會，動盪不安，常有民變發生。邊地外族不斷進攻，東漢朝廷日漸衰落。一、三、八、年張衡上書，請求退休，返鄉養老，皇帝不許，他只好勉強的再苦撐下去。他在晚年的文章中，強烈的表示絕望、悲傷、淒涼。一、三、九、年，張衡六十二歲，在悲痛的心情中，沉默地死在洛陽。