



法吃種幾的魚

華文 · 蘊再 ·



每年十一月、二月，正是大批肥美烏魚上市的時候，也是淡水魚清塘之時。這時青魚、草魚、鯉魚、鱖魚都特別肥大新鮮，價錢也比平時便宜，我們可趁此時期做幾樣如魚乾、薰魚、糟魚等，不但味道可口，並可久藏不壞，茲將各種做法列下：

薰魚乾

無論那一種魚選新鮮肥大的，由脊背劃開，肚皮連在一起，去鱗取出肚內一切雜碎，用布擦乾血液，不用水洗，每斤魚約用鹽二兩，擦花椒五香炒熟，反覆揉搓之後，盛瓦盆內用石頭壓緊，可使魚身堅實，兩天以後把底下翻到上面來，四五天後，再取出用繩子穿起掛在烈日下晒之，晚上掛在透風的地方，晒乾後用木屑或吃剩的甘蔗渣薰之，薰至顏色焦黃即成美味之薰魚乾了，吃時可放碗內加清酒

五香薰魚及炸鱸魚

青魚一尾，重三斤左右，或草魚、鯉魚，烏魚均可擇新鮮的去鱗，挖破腹取出雜碎，洗淨後用布擦乾，先將魚頭切下劈為兩塊，然後再把魚橫切成三分厚的小片，切完放在鉢內，加好醬油半斤，鹽一大匙，糖二大匙，清酒四大匙，蔥數根，生薑數片，攪拌均勻，再撒五香粉少許，醃泡半日，時常攪拌使其透味。將花生油放入鍋內，熬到冒白煙後，將魚分批放鍋內炸之，炸至焦黃色，撈起，再炸第二批，最後炸魚頭。

另一方法是如上法將魚肉浸醬油後，在另有麵粉和清水調成糊的碗中滾一次，等魚肉過身塗滿，再投入油鍋中炸之，見魚塊兩面都已變黃色，就可撈起，趁熱蘸醬油或甜醬吃很香酥。或用開水泡湯，

將醃晒好之乾魚，切塊放鉢內，加花椒、蔥、薑、另加酒釀（糯米加酒糟發酵而成的，街上有出售的，即老糟）與魚面平，上再用上好麻油蓋一層，鉢口要密封，使不透氣，半月後就可開食了，食時在飯鍋內蒸食甘香可口。

魚雜碎燒豆腐

許多人對於魚只吃食其肉而對於肚內之肝、腸、油膘等多半丟棄不用，實在可惜，其

兒童故事 公雞為什麼報曉

據傳說：從前在某一山上，有一頭肥壯而又胖大的狗王，牠尋找食物的方法，全靠頭上的一對寶角，每次總是不費力就可咬個大飽。相反的有一隻山鹿，因為懶惰，牠總不願費力去尋找食物，所以牠是餓得骨瘦如柴的，忽然靈機一動，想騙取狗的寶角，以便不費力就能吃個肚飽。

第二天牠就向公雞懇求，求牠代向狗王借角一用，並說：「晚上即刻歸還角主，決不食言。」公雞也毫不加考慮的即滿口答應了。果然不出所料，狗王見是好友公雞暫要借寶角一用，也就樂意地答應了。懶鹿借到寶角以後，真是欣喜若狂，於是帶着寶角煙般的地便飛跑了。

天漸漸地黑了，公雞還未見鹿交還寶角，於是急忙上山去找牠，倒也奇怪，尋遍林野仍然不見鹿的蹤跡。

一天、二天，甚至等快有一星期了，依然未見鹿將寶角還來，狗王就咆哮如雷地向公雞索還，雖然公雞日夜不停地尋找，可是那能找尋得到呢？失望之餘，再三向狗王求情，結果反惹得狗王大怒，竟不由分說，即把公雞咬得遍體鱗傷。

從此公雞常遭到狗王凌辱。公雞恐怕連自己子孫也遭侮辱，因此就教牠們每天天亮時，要向狡猾的鹿呼喚着：「寶角還狗王——」從此每日拂曉之時，我們都能聽到公雞啼叫：「喔喔喔喔——」

——李錦煌——



魚鬆

在臺灣普通做魚鬆，用的實如將魚的肝、腸等、洗淨用來紅燒豆腐，外加蒜苗，辣椒，是下飯的美味。

後則去皮，骨及刺。再將鐵鍋用老薑擦乾淨，鍋裡放花生油，油熱後把魚肉倒下，急速炒十分鐘，以後用文火慢慢炒，注意不讓它黏鍋，等肉都炒鬆了，再一點一點的加進煎好的香汁，再炒十多分鐘，就成了又香又好吃的魚鬆了，炒的時候長一點，就可以多藏放一些時候，如果逢天氣不好，怕會變壞，可隔三五天，再放回鍋中炒一炒，但不必再加油。用魚鬆來下粥下酒，裝便當都會覺得津津有味。

