

## 山珍海味

山珍海味，听起来不错，但是吃着味道并没甚么。而且，烹调法也只有那么几种，因为材料来得珍贵，练习机会就比不上最普通的鸡、牛、羊和猪了。

要更仔细来分的话，还有所谓的上、中、下三种八珍呢。

上八珍是狸唇、驼峰、猴头、熊掌、燕窝、鳧脯、鹿筋、黄唇胶。

中八珍是鱼肚、银耳、鲑鱼、广肚、果子狸、哈什膜、鱼唇、裙边。

下八珍是海参、龙须菜、大口蘑、川竹笋、赤鳞鱼、干贝、蛎黄、乌鱼蛋。

制订这八珍的人，大概是甚么御厨之类的吧？人在北京，以为远方的东西都较珍贵，当今交通发达，中八珍之中的哈什膜到处买得到，价钱还来得个贱呢。

被叫为雪蛤膏的哈什膜，虽说能够美容，女士们一听与蛙类有关，心中怕怕，吃了一口，皱着眉头，大叫很腥的居多。

就算是上八珍中的鹿筋，任何药材店都能买到。在餐厅吃，觉得坚硬，当然没牛筋那么好吃。

说到牛筋，上八珍中的熊掌更像牛筋，我试过一次之后，有机会也不肯再吃。

驼峰有股古怪味道，我也不欣赏。至于燕窝，还是留给女士们去补身吧。

香港人对上八珍也许有的没吃过，中八珍则样样随手拈来，银耳更不觉稀奇，鲑鱼还嫌骨多呢。

下八珍简直是家常便饭了，海参在街市中已有发好的。龙须菜见过，少人买。大口蘑就是普通的蘑菇，川竹笋在南货铺买得到，赤鳞鱼不算甚么。干贝常吃。蛎黄较为珍贵。乌鱼蛋就是台湾人爱吃的乌鱼子吧？你下次离开中正机场时可以买一块回来试试，不是很贵。