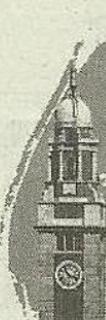


話說香江



廣東福建人喜歡吃「和味龍虱」。

東西。所以，賣龍虱的分很多種貨色，有大、中、小，當然以大隻的最貴；有即製即食，此乃最上價，而上午製下午賣的，便是次等貨，至於隔夜炮製就更次一等了。在炮製時，龍虱還生猛的，這是上品，而死後再製的，則屬劣貨（分辨方法，龍虱後腿雙雙伸直，便是製時生的；要是雙腳屈曲，則死後再製）。龍虱還分

食店，售賣瓜子、甘草檳、仁面乾、杏脯乾之外，也自粵省辦來龍虱、蠶蛹、蟬等昆蟲

食品售賣，而且生意極佳，匪夷所思。

據說，廣州製龍虱是煞有介事的，有各家秘方，不像港人隨便哈

日，遠運香港及東南亞販賣的；便是乾貨了。不要小覷漿欄街的檔口，訂單源源不絕，乾貨無遠弗屆。

熟來賣的，因其時廣州食虱甚盛，非要費盡心思不足以吸引特殊嗜好之顧客。而龍虱檔成行成市的，首推西關漿欄街，該處都是大商店居多，豪客及遊客穿梭如鯽，購物完畢，也會駐足龍虱檔吃點「和味」，異

味四起，毛骨聳然也。