

話說香江



廣東東西。所以，賣龍鳳的分很多種貨色，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，龍鳳還生猛的，這是上品，而死後再製的，則屬劣貨（分辨方法，龍鳳後腿雙雙伸直，便是製時生的；要是雙腳屈曲，則死後再製）。龍鳳還分

再談往昔香港人愛吃昆蟲，四五十年前的中上環還有頗多的舊式零食店，售賣瓜子、甘草欖、仁面乾、杏脯乾之外，也自粵省辦來龍鳳、蠶蛹、蟬等昆蟲食品售賣，而且生意極佳，匪夷所思。

吃昆蟲的日子

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

據說，廣州製龍鳳是煞有介事的，有各家秘方，不像港人隨便焗熟來賣的，因其時廣州食風甚盛，非要費盡心思不足以吸引特殊嗜好之顧客。而龍鳳檔成行成市的，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，也會駐足龍鳳檔吃點「和味」。

一般人認為龍鳳味怪而美，佐酒時雋永可口，滋陰補腎，壯陽止夜尿，所以老少都吃。至於「桂花蟬」，則各有喜惡，因為蟬腹較大，咬下去肚滿腸肥，又濕又膩的，異味四起，毛骨聳然也。