

鮮·菜·加·工·法·二·種

陳景福

鹹菜（鹽酸菜）

收穫後的大芥菜，除去無用部份，用清水洗淨。倒在晒場上，利用日光晒去部份水份，至半乾時進行醃漬。

先取少量鹽撒佈缸底，加菜一層，株株排好，用力搓揉。壓實以後，加一層菜，撒一層鹽，每次都得壓緊，使菜與鹽發生摩擦作用。像這樣菜排列數層，將達缸口時，舖上一層老葉，撒些食鹽。上放厚木板，壓以重石。

經三四日後，就可見菜水滲出，同時菜葉變黃，菜量縮小。俟滲出的菜水醃沒菜層，就減輕石頭的重量，使它醃醉。二星期後翻缸，即將醃菜取出翻動，重新層疊入缸如前。每層略撒鹽，鹽的用量為原有新鮮芥菜的百分之五，再加木板及重石如前。時時除去液面浮游物，半月以後即可取食。

至於醃漬菜時加鹽量，因貯藏期的長短而不同。貯藏時間短，用鹽少；如貯藏時間長，用鹽量宜多。菜醃醉後，可貯存較久。茲將每百斤新鮮芥菜用鹽量（斤）列表如下：

貯藏	二	三	四	五	六	月
月數	月	月	月	月	月	月
鹽量	六	七	八	九	五	一〇
	一	〇	一	〇	一	一

新鮮大芥菜除製造鹹酸菜外，也可以製成辣菜。大芥菜經醃漬脫去部份水分後，加入調味料，經醃醉後即成一種具有酸、鹹、辣味，芳香風味頗濃的芥菜加工品。

醃製方法如下：

選菜和洗菜手續與上述的鹹酸菜方法同，但在醃鹽前將菜切為數段，使菜水易於滲出。採鹽的菜放入桶或缸內，用乾淨石頭鎮壓。

二或三天後，起出石頭，掠去菜水，行第二次採鹽如前。經過三次採鹽入缸後，菜水自

菜內成為鹽汁，大半滲出。

三次採菜，（新鮮菜每百斤）用鹽約十三斤。然後將菜取出，用手擠去菜水。將菜可晒去部份水分進行調味，再裝入罐中，密封罐口，層層壓實。約經半個月的充分醃醉後，就可開罐取菜食用。菜味鮮美，有增進食慾的功用。

冬菜

將包心大白菜或包心甘藍切去根部，除老葉及壞葉，用清水洗淨。然後切成寬約一分，長三四公分的菜角。莖部和葉柄部應切細，使受到日晒的程度均勻。切好的菜鋪於竹匾上，或直接放在清潔的水泥場地上晒。晴天晒約三十四小時後翻菜一次，使它曬得均勻。

菜因日晒而葉子水分蒸發，體積縮小，這時可將空出竹匾的位置或晒菜場地再行鋪菜日晒。晴天晒約二天，至菜重減至原重五分之一時，就可收集一起。

每一百斤晒好的菜，加入食鹽和大蒜泥（將蒜頭剝皮搗碎或用攪碎機打成蒜泥）各十斤。將這些調味料放在木盆或清潔的水泥地面上，充分揉和，揉到鹽全部溶化而稍滲出菜水為止。

這時將菜慢慢放入大酒罈或磁罈等容器中，一面裝菜入罈，一面儘量用手壓實，使菜在容器內愈緊密愈好。裝滿後，蓋上一圓木塞，罈口用布包紮。上面倒覆一個大碗，然後把菜罈放在日光可稍照射，而能避免風雨吹打的地方。

約經一個月至一個半月的時間，冬菜已經「主醃醉」完畢，如不調味分裝，再繼續放置一、二個月，使它有一「後醃醉」作用，這樣可

相親相愛

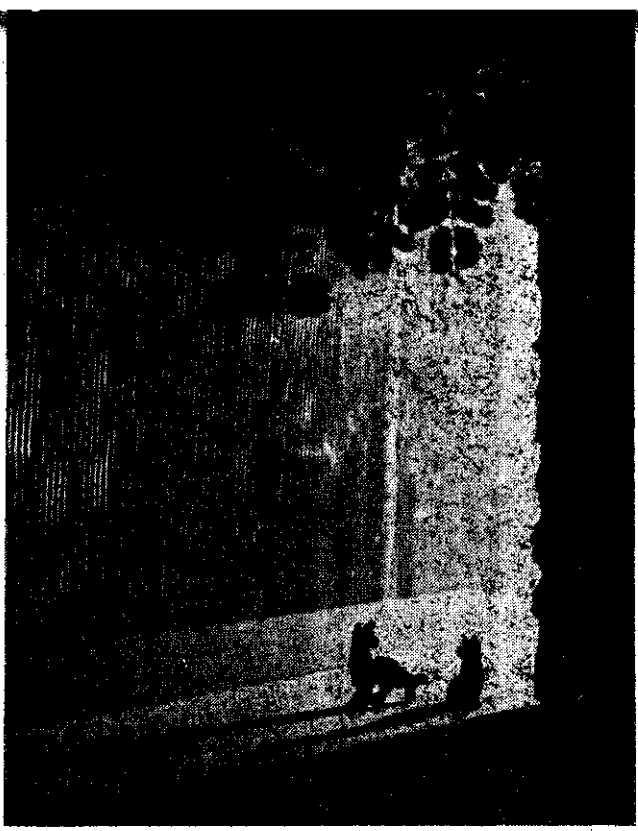
·朝義朱·

十五年前，我剛從臺北來到彰化，對農村風光感覺十分新鮮；因此一有空閒，就揹着相機出去照相。

那時，我用的是方型照相機，不能交換鏡頭，太接近了又怕驚動動物，因此只好用像鸚鵡似的脚步，慢慢走近魚塘邊。然後探着身子，提心吊膽地拍下左頁這張鵝的照片。照相照好，已經是滿頭大汗了！

右圖是最近的作品。那兩隻玩具狗，是在臺中街頭花五塊錢買的，原來放在桌上做擺飾，我覺得牠們的姿態不錯，就拿來照了一張相。

十五年前我拍這對鵝，十五年後我拍這兩隻狗，都是因為自己喜歡照相，看到好的東西就想照。當時既沒有想到照下來有什麼用，事實上也沒有計劃，把牠們拍成照片來表示些什麼意義。現在，偶然把兩張照片擺在一起，却覺得強烈地象徵着一種人類的感情——相親相愛。





人類希望愛，希望親，希望和平。由於這兩張照片，想到古代的許多文人雅士，常以某些東西來寄托情感（如東坡的探菊東籬，寄傲南山）。我雖非憂時疾世之士，也不敢附庸風雅，可能是在潛意識裏，有意無意地表現出希望親愛，和希望和平的情感。

這兩張照片，雖然前後相距十五年，但在使用器材和技術處理上，很多相同。都是用的同樣的相機，同一種軟片。前景的處理——竹枝樹枝的方向和姿態，竟也不謀而合，這可能是個人的偏愛。

這裏，我還想介紹一下拍攝玩具狗這張照片的安排：右邊那柱黑牆是一塊硬紙板。背後像亞鉛板的牆壁，是一塊瓦紋包裝紙。牆角的樹枝是故意裝上去的。地面是甘蔗板。拍攝的時候，用一支五百燭的燈泡，自黑牆的背後射出，來造成一條小巷和夕陽西斜的氣氛。把玩具狗放在適當的位置。用柯達萬利軟片，ASA一百度，光圈八，快門八分之一秒，照相機放在三腳架上。

家禽家畜，在農村裏家家都有，所以拍攝家畜的照片是比較方便的。不需要很多的器材設備，普通的照相機就能勝任有餘了。

但要拍好一張家畜或家畜照片，除了構圖簡潔，光線明顯外，好像還要加上點人類的感情，才是一幅上乘的作品。喜歡照相的諸君們，你說對嗎？

增加菜的風味。

如要製造「調味冬菜」或「五香冬菜」，可將主鹽醃後的冬菜自罐內取出，混和調味料。通常採用的調味料為五香粉、醬油或辣椒粉等，加入量的多少，視各人的嗜好而定，一般以最少為宜。

分裝入特製的小罐內，陶瓷製和玻璃製的

村農步進

親切運動

日本農村頃發動一種「小親切運動」，最近再進一步提倡推行「勿妨害人家運動」。

發動此項運動的起因，是由於農民在公路傍邊焚燒稻穀殼，一位乘腳踏車的老人，因受煙燻跌倒，被後面來的汽車壓傷。

也有人將田裡的草丟在公路上，或將帶有種籽或根的草丟在河川、水溝或水圳裡。這些草籽或根，流到他人的田裡去，使雜草滋生，有時也會堵塞水溝或水圳。

農村生活中，我們必須時常把「不給人家添麻煩」這個觀念放在心上，大家推行勿妨害人家運動，成為進步的農村。（蔡耀東取材自「家之光」四月號）

合食改善

家裏有一個人感冒，全家人也都跟着流行起來，這樣說來，家人有一個染上肺癆，全家人可不都遭殃？這確是一個嚴重的問題。

都可使用。裝時如原裝方法一樣，用手儘量壓

實，裝得愈緊愈好。如用陶瓷罐，可用牛皮紙包裹於口部，再用豬血石灰漿塗封。如用玻璃罐裝，因有特製的塑膠蓋，可以旋緊使罐口密封。（高雄旗山東平里一號鐘松榮、臺南佳化里一四七號許料深兩位農友來信，詢問蔬菜加工問題，請參看本文。）

生活細節

我從外邊回來，看到隔壁圍了許多人。走近一看，原來是鄰居王太太，正和一個渾身淋淋的過路人爭吵。原來是王太太不小心將洗碗水潑到人家身上，弄髒了行人衣服，行人不肯罷休，因此發生爭吵。

我想到一些往往容易被人忽略的生活細節，王太太就是一個常見的例子。她不看清左右有無路人經過，就隨便往門口道路上潑水，結果潑到路人而引起糾紛。此外，從樓上往下潑水也是屢見不鮮。

在狹小的路或小巷子裏，有時候可看到三五學童，併肩搭背，將整條小路塞得滿滿的。他們目中無人，慢慢地走，不管後面的車子和趕路的行人，好像那條路是他們的，別人都得跟在他們後面慢慢地走。

還有些人在乘坐汽車時，在行人來來往往的公路上，從車窗向外吐痰或亂拋東西，毫不考慮到行人和公共衛生。這些雖是小事，但充份表現不注重公共道德。（正言）

夏季衛生

農村家庭裡，飼養雞鴨鵝家禽的，最好能固定在一塊地方圍飼，否則到處是糞便，弄得臭氣四溢，影響公共衛生。

農家的廁所、豬舍等，通常都較為簡陋，必須經常打掃清潔並消毒，否則則易滋生蚊蠅，傳染疾病。如能設一個沼氣發生池，一方面解決燃料問題，同時也改善了環境衛生。至少也要勤於利用這些水肥製造堆肥，讓發酵來殺死細菌與寄生蟲卵。

陰溝與排水溝，若不常清除通暢，也是蚊蠅發生的大本營，必須特別注意。夏天要防蚊蠅，室內最好