

農村家庭



採茶

—唐少銘—

李子盛產期——

加工前的保存

• 陳景福 •

本省李子的主要產地北部是宜蘭、苗栗，中部是彰化台中縣，每年四至五月為盛產季節。食品工廠均於此時加工製造蜜餞及罐頭，以供全年銷售。由於李子產期短暫，所以在盛產時期有湧擠現象。加工廠因限於設備及人手不足，無法在盛產期間加工製完，多將李子生果用塩漬貯存，以供全年加工之用。

食塩雖有保存功能，但經塩漬後，李子發生收縮現象，果肉色澤遠不及新鮮的鮮艷。如短期貯藏，在一個月以內的，可以用冷藏法。一個月以上的，可用二氧化硫溶液保存方法。

冷藏法：李子耐冷藏時期的長短，依品種不同而稍異。通常於華氏三一—三二度（即攝氏〇度）的溫度，及八五—九〇多相對濕度的冷藏庫中，可貯藏三—四星期。

超過這一期限，有些品種（如軟肉種）就會變軟，品質變劣。同時果肉破裂變為黃色，失去原有風味。

也有的品種（如 Kelsey 及 Wickson）冷藏溫度超過華氏三一—四〇度時，果肉就嚴重破裂。

• • •

亞硫酸法：二氧化硫（ SO_2 ）對果實的保存作用，除防腐之外，尚有漂白及防止變

褐功用。收穫的果實可直接投入已盛有二氧化硫溶液（或液體二氧化硫）的容器中。質地較軟的李子，必須在溶液內加少許硬化劑（堅實劑），以防止果實腐爛。

據經濟部聯合工業研究所農業化學研究室試驗結果：

(1) 未經亞硫酸溶液或其他防腐劑保存的生果，十天後即全部腐爛。

(2) 用二九 PPM（百萬分之二九）亞硫酸溶液保存處理的生果，經二十天後就開始腐爛。

(3) 亞硫酸溶液的適當濃度：保存在一個月以內的五〇〇 PPM，在二個月以內的五〇〇至一、〇〇〇 PPM，三個月以內的一、〇〇〇至一、五〇〇 PPM。保存三個月以上的需要二、〇〇〇至三、〇〇〇 PPM。

亞硫酸的濃度為二、五〇〇至三、〇〇〇 PPM 的，可以完全防止果實腐爛。

(4) 硬化劑的適當用量爲○六至○八% (以重量計算)。普通用碳酸鈣。硬化劑用量如超過○八%時，果皮易於破裂。如低於○六%時，經短時間後，果肉即變軟，不適於加工。

(5) 亞硫酸溶液內如加入水果量二·五%的醋酸，風味最好。

(6) 開始保存時所用的亞硫酸濃度高的，揮發較快，濃度低的揮發較緩。在保存的末期，亞硫酸原先濃度高的，果肉內殘存的亞硫酸反而較低。在保存效用，初期亞硫酸濃度高的，效果較好。

因爲溶液內可能引起腐敗作用的微生物，在初期即已消滅，保存液內接近無菌狀態。到了保存末期，果肉內部的亞硫酸殘存量雖然很低，仍能防止腐敗。

相反的，初期保存時亞硫酸濃度低的，殘存的微生物可能再度引起腐敗作用。

(7) 裝盛亞硫酸溶液的容器，用密封聚乙稀 (Polyethylene) 塑膠袋，外面要套一層木桶、陶器缸或水泥槽。因塑膠袋無定形，外層必須附加一層固定容器，才能避免因容器內部果實的擠壓，以及亞硫酸液的流動，而引起破裂或破漏現象。

塑膠袋完全密閉，可以節省亞硫酸的用量及濃度。對於短期加工用的果實更爲適合。

因可用低濃度亞硫酸，減少以後去除亞硫酸的加熱時間，且能保存果實色澤。

(8) 李子加工前要驅除亞硫酸。通常用加熱煮沸法，加熱時間看李子保存時間而定，約五—二〇分鐘。根據試驗，李子經二四〇日保存後，果肉內部亞硫酸殘存量平均爲六〇至九〇PPM，約爲原先亞硫酸濃度的三至四%。經十分鐘加熱煮沸後，殘存果肉中亞硫酸可大部驅除。

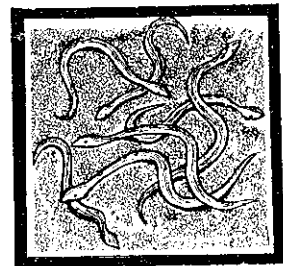
(9) 保存過的果實，一般果酸的總酸量降低甚多，平均爲原來生果總酸量的七·六%，也就是減少九二·四%。所以加工製造時必須加入檸檬酸 (Citric acid) 又可增加風味。

(10) 經亞硫酸保存後的果實，風味稍淡，但大體上並無顯著差別，果肉組織與果形完全與生果無異。

(11) 經由亞硫酸溶液保存後的李子，可以供加工及發酵之用，可供製成任何加工品。

說明：(一) 台中橋樑讀者張振昌，來信詢問李子加工保存問題，以上資料根據經濟部聯合工業研究所報告七六號「蜜餞製造技術改良之研究」解答。

(二) 李子果實醃漬的方法，請參考陳錫鑑編著：農產食品加工，第一章六節。此書由大新書局（台北士林華榮街五四號）總經理。台中市綜合書局（自由路綜合大樓）也有出售，每冊售價約三十元。台中市自由路二段二號省立台中圖書館有此書，可以借閱。



兩已可炒一盤。另一種是經沸水泡過的小鱈魚，只有五、六寸長，除去頭骨的淨肉，也是六元一兩，就比較經濟。

鱈魚的背部可做脆鱈，腹部可以炒鱈糊。紅燒鱈魚，就要大鱈活殺，整段的。家庭加菜，可以任意變換口味。

鱈魚的幾種吃法

韃

清炒鱈糊

鱈魚腹部洗淨切寸段，瀝乾，用酒、醬油、太白粉拌勻。油熬滾，先爆蔥薑，再入鱈絲。猛火爆炒數下，加適量醬油、糖、塩調味。滾數下，試味後，加大白粉水。最後加熟油一匙，使湯汁鮮亮。

裝盤時中央空出一洞，放入嫩薑絲一撮，再用二匙麻油燒沸，倒入洞內。此時油還在翻滾，立刻上桌，香糯味濃。

紅燒大鱈

大鱈魚一條，先在頭頸邊斬一刀，用剪刀刮開腹部。切長段，頭與尾不要。用沸水一泡，洗去粘液，漂洗後抹乾。

豬肉五兩切方塊，筍一支切塊。油熬滾，先爆蔥薑，再入鱈魚，急炒數下。加入豬肉、筍塊及酒、醬油、塩、糖適量。一碗清水，用文火煮到湯汁稠濃，豬肉已酥。試味後，即上桌，味濃肥腴。

炸脆鱈

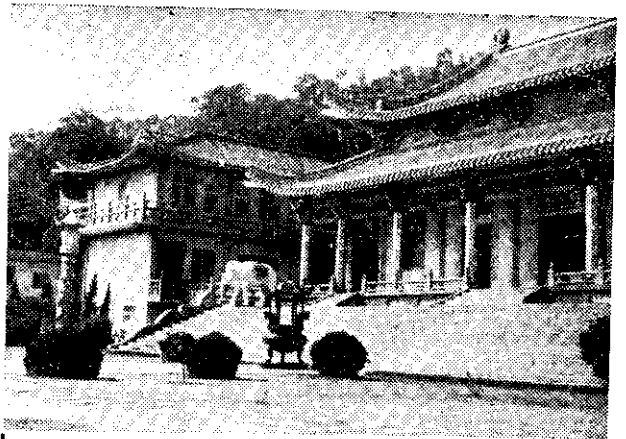
最好用鱈背肉，背肉兩邊要連在一起

豆芽拌鱈絲

綠豆芽，要肥嫩的，去頭尾後浸在水中，以免斷口處變褐色。

鱈魚切粗條，再切成一寸半長。用能蓋過鱈魚的清水，加葱、薑煮滾，將鱈魚段置入。煮到初熟，大約三分鐘，即撈起，待用。

豆芽也用滾水燙熟、瀝乾、裝盤，上加鱈魚絲及嫩薑絲一撮。用麻油、醬油及胡椒粉拌食，清新可口。



碧山岩

碧山岩古刹在南投鎮福興里，奉祀觀音佛祖，清乾隆十七年（西曆一七五二年）興建。附近多樣仔樹，繞以翠竹曲徑，前臨貓羅溪，風景清幽。遙望九十九尖山峯，如玉笋凌空，蒼茫入畫。〔碧山曙光〕為南投八景之一。（張瑞卿）

對鏡整容

平時，我沒有照鏡子的習慣。

可是，有一次，我打破往例，去照了一回鏡子。那是當我赴宴回來的時候，看看我的臉紅了沒有，因為宴會中喝了一點兒酒。

這次，我不但發現自己臉紅了，而且還看到了下巴有一叢鬍子沒刮乾淨。回想剛才宴會時，大家望着我似笑不笑的情景，我感到很難為情。

從此以後，每次出門前，我一定要照一照鏡子，看看儀容服裝是否整齊。

忙碌是福

鏡子像是我們的好朋友一樣，能把我們的錯誤和缺點，清清楚楚的照出來，使我們有改正的機會。（黎明）

豐衣足食整天沒有事的人，反而容易生病。原因是他們太過空閒，沒事可做，就會把一些不愉快的回憶，從腦海中抽出來，想了又想。過分注意那些不着邊際的回憶，忘了現實生活，甚至心理失常。

治療這種病態，最理想的藥方就是工作。不管那是體力上的勞動或是藝術上的創作，要緊的是保持忙碌，就沒有時

間去做無益空想，幫助他從魔境裡逃出來。

美國有一座精神病院，就用這種方法去治療病人，有顯著的效果。他們叫那些病人，每天按照一定的程序工作，鋤地、澆花，倦了就休息。許多病人就這樣治癒了病症，恢復常態生活。（黎明）

鑿井記

馬達抽水機突然地罷工了。雖然電源未斷，電動機吼叫不停，可是水管裡的水却升不上來。一次又一次地往抽水機上的漏斗灌水，被吞了下去却毫無反應。

借來工具把水管接合處的螺絲釘旋開來，水箱裡活塞下整著幾塊小石子，活塞沒能蓋緊。大概就是因為這緣故，無法送上屋頂的過濾池吧。

重新把螺絲釘上緊，灌滿水漏斗，開上電源。電動機猛吼，水仍舊不上來。滿腹狐疑地再查驗水管，沒漏水現象呀！會不會是地下水被塞住了？

再度卸下螺絲釘，把兩丈長的塑膠管抽上來，沖洗之後却是通暢無比，只是水管久埋土中，都變成烏黑了。放下長塑膠管，上緊了螺絲釘，再試著抽水，仍沒效果。

晚餐時，話題放在抽水機上，父親說這口水井

是二十年前挖的。起先是用柱竹管通入地下，用手壓式的幫浦抽水。五年前，因為水質不很理想，我極力主張設過濾池，與廚房改建同時改裝，才換成馬達抽水機。

當時為了節約開支，水井沒再整修，只是通入一支直徑六公分的塑膠管。

五年來，雖然也有幾次的小故障，但是更換零件後，都能圓滿地重再工作。沒想到這次的罷工，竟是如此決絕。家庭會議結果，認為那支埋了二十年的竹子，已經腐朽，該重新換個地方。

於是決定重鑿一口井，採用塑膠水管，地面裝設兩個管口。一支裝設手壓式抽水機，另一支仍使用馬達抽水機。

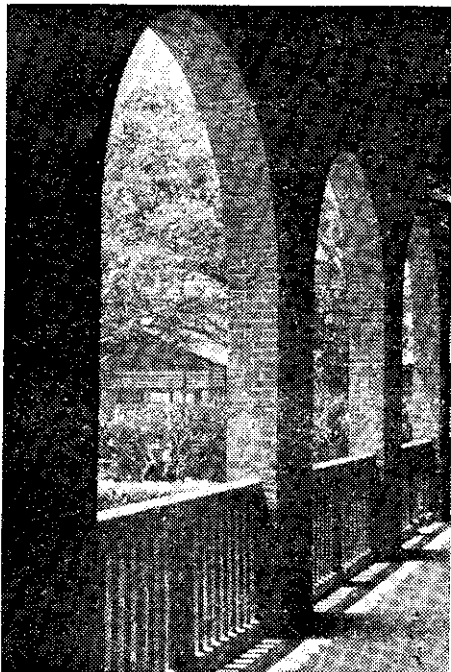
第二天清晨，鑿井師傅來了。他詳細地問明情形後，便上街去採辦用品，說明第二天

開始工作。翌日一早他帶來了各項用品，但因助手沒雇到，還要再等一天。

缺了水，才知道水的方便。馬達抽水機罷工的第二天，蓄水池的儲水用完了。每天早晨，得到鄰家去提水，中午用水兩桶，晚間用水三桶。平時用洗衣機時沒覺得用水多少，這幾天提水洗衣，才知道一大桶水還沒能裝滿洗衣槽。就連庭院小花園的花草，這幾天也沒有澆水了。

三天來借用鄰家井水，發現水質不潔淨。剛抽出的水，看來還算清，可是倒入水缸中過了一會兒，就變得混濁了。尤其是燒熱了以後，更覺得有一種不好的氣味。

他們說「慣了就好。」我想，這不是慣了或不慣的問題，水質不好，對健康的影響是很大的。（巫仁和）



庭院

—呂福和—