

家中宴客

實惠融洽

家中宴客既經濟又實惠，氣氛也比較和諧與融洽。在家庭裡，一切顯得自然，行動比較不會受到拘束。因此，有些人寧可接受別人在家中宴請，不願到外面受洋罪。

家中宴客分正式和非正式兩種，前者宜邀請輩分較高的客人，規矩一點的吃；後者多請些同輩分的同事、朋友、親戚，款待隨和些，淺酌小飲，共話家常，同樣可以使賓客盡歡而散。

只要不是太正式的宴請，客人的服飾不可規定太嚴。主人在宴會前，應先打扮完畢，負責招待客人。小茶點不要準備太多，以免影響正餐。缺乏用人的家庭，女主人親手下廚，時間宜分配好，免得臨時慌張失措。所以，宴會時間最好在周末、周日下午或

晚間六、七時，彼此雙方都比較方便，主人在準備上，也可顯得充分一些。

款待賓客，著重氣氛，每次邀請人數不要多，以免發生疏忽情形。尤其要利用機會，使大家相互認識，興趣相同的介紹在一起，可解除陌生不安的尷尬。

飯要足夠，上菜要快慢適宜，才會使客人感到滿意。菜樣切忌稀奇古怪，或亂搞花樣，令人高深莫測，不知如何是好？酒量不大的客人，不可勸於勸酒，或以威脅性語句相諷刺，相信下次他再也不敢領教了。

在彼此吃飯夾菜的時候，可放些音樂，使氣氛輕鬆。宴畢吃些水果調胃口，或安排餘興節目，也未嘗不可。

在家宴客，爲了聯絡賓主間的情感，只要懂得安排和計畫，既不會太忙，又能收到預期效果，所費又不多，值得試一試。相信以你的口才和禮貌，一定會讓宴請過的朋友，表示感激。(曾淑蘭)

白菜加工·味美可口

張志翔

白菜加工，非但可供自家食用，也可拿到市場出售，一舉兩得。茲將幾種加工方法介紹於後：

醃白菜乾

材料：白菜十公斤，粗鹽一公斤，花椒末、五香粉各二十公克，沙糖五十公克。

製法：白菜洗淨，剝開，切成四分長小段，放瓦缸中，一層菜，一層鹽(半量)，上面用重石塊壓住。三天後取出，用手揉搓並擠去汁液。再放入缸中，加半量的醃漬液，三天後又取出，用手揉搓再榨去汁液。如此三、四次後，將菜放入小口罐中，一層菜，一層調味料(花椒末、五香粉、沙糖)，裝滿並壓緊，將罐口用塑膠袋緊縛密封，三個月後取食，香美無比。

醋漬白菜

材料：白菜十公斤，粗鹽三〇〇公克，烏醋一大瓶，沙糖一五〇公克。

製法：白菜洗淨縱切爲四，再橫切成四分長小段，把塩均勻洒上，放缸中壓以重石。五天後取出，把汁擠去，放小口罐中，將加糖醋液倒入醃漬，密封罐口，不久可食。

五香冬菜

材料：晒乾白菜十公斤，

大蒜頭二公斤，細塩一公斤，五香粉五〇公克，沙糖三〇〇公克。

製法：白菜剝去老葉，洗淨，縱切爲四塊，晒一天。再切成三分長小段。第二天把莖葉分開晒，葉二、三天，莖三、四天，以柔軟無水爲度。將細塩揉搓白菜，緊壓裝入罐中，兩天後取出，擠去汁液，放竹匾中晒一天。

晚上收回，完全冷卻後，加糖揉搓，放蒸籠中蒸半小時，取出晒半乾。大蒜頭剝去外皮搗碎，待菜收回放冷後加入蒜頭、五香粉，拌勻裝入小口罐中，壓緊，瓶口密封，放陽光下晒二十日，可供食。

塩醃白菜

材料：白菜十公斤，粗塩一五〇公克，海帶七十五克，紅辣椒五粒。

製法：白菜剝去外面粗葉，洗淨晾半乾，由底部縱切切成四塊，不要切斷，刀痕長約十公分，將塩撒入。放缸中，一層菜，撒一層塩，壓緊，上面加重石。海帶洗淨去沙，切五分長塊狀，與紅辣椒同時放入缸中醃漬，半個月後可食。



古木參天 (張瑞卿)