

韓國泡菜的製法

鍾瑤

材料：

1. 大白菜兩棵（約4斤）
2. 蒜頭2球。拍碎，切粒。
3. 薑1或2條。切成粒。
4. 辣椒粉，隨意。
5. 鹽 $\frac{1}{2}$ 杯。

用具：

1. 大型玻璃廣口瓶一個。
2. 大湯鍋一個。

方法：

1. 大白菜一片片剝下洗淨。
2. 菜葉從中對剖開來，切成大段。
3. 湯鍋洗淨後，水滴乾，將切好的白菜分成4份。

4. 將準備好的蒜粒，薑粒，辣椒粉等也分成4份。
5. 取一分白菜放入鍋內，洒上一份佐料，。
6. 用手將菜及佐料攪拌，用力揉，用力壓。到白菜葉片萎縮，出水為止。
7. 將縮小的菜和湯汁，全部分次裝入已準備好的廣口玻璃瓶中，用手將菜壓緊。依次將剩餘的白菜和佐料揉和裝入瓶中壓緊。
8. 玻璃瓶口鋪一層塑膠袋，再將瓶蓋旋緊。
9. 放在室溫下3天，見玻璃瓶內泡菜湯已起泡就好了。一次吃不完，夏天需放進冰箱，冬天則不必。
10. 如果是冬天，可以稍加保溫，大約3~4天即可食用。

艷麗動人

繡球花

黃呂文鳳

（賴爾柔攝影）

花色變化繁多的繡球花，在陽光的照射下開得那麼燦爛，那麼高貴，那麼美麗！

淺紫，純白，深藍，粉紅，白中帶藍，藍中帶紫，大大小小，成堆成簇，真是美不勝收。

或許，就因為它太美麗而誘人，豐富的色彩那麼不確定而多變化，西洋人才贈給它「移情」的「花語」。

花材：繡球花、藤。

花器：白色圓水盤

形式：盛花

插法：

①先插藤

②插繡球花

提示：繡球花因富於色彩，又有大小朵的變化，葉子也有它獨特的美。因此只用幾朵繡球花也可插出一盆動人的花。而只用一種花材完成的插花稱為「一種插」或「一種生」。

藤子相襯使它更富於動感。

