

每逢年關將近，家家戶戶門前總是掛滿了各式各樣自製的年貨，如香腸、臘肉、鹹魚、醃製的豬肝，幾乎無所不有、琳瑯滿目。天氣好的時候，總見家庭主婦們忙著把這些臘味像曬衣服似的，拿進拿出。每逢天雨！這些媽媽們可就皺起眉頭，往這些臘味上猛抹麻油啦！聽說這樣可以防止生霉。

在各種自製的香腸中，除了一般的豬肉香腸，湖南人還有一種用豆腐和碎肉製成的「豆腐香腸」，風味獨特，令人過齒難忘，但因為豆腐不耐久存，自家做的通常有限，而市面上也不知為什麼，大概也是存放因素，從來沒見過賣豆腐香腸的。

在所有加工肉品當中，香腸屬於消費量最大的一類，但也是最容易變味的一種食品。過去，家庭自製可以控制量，比較沒有問題，但市售產品就

香腸 的選購與食用

／王文賢

很難說了。

中式香腸因為是傳統食品，所以在包裝上也多半採傳統方式。香腸一串串的掛在架上，雖然顏色與香味都吸引人，但是保存期短，品質變差較快，直接和空氣接觸的結果，更容易發霉。所以，在購買香腸時，最好是選擇有包裝的比較妥當。

有的香腸爲了好看，繩子上染成紅色，很容易將色素染在香腸上，已影響到香腸的品質，最好避免採購。另外，香腸中最令人頭痛的就是硝酸鹽的添加了，也就是所謂的「硝」，這種添加物，對人體可能

造成危險，選購時應特別注意。

購買香腸時，從成品的外觀、軟硬度、結構、味道、顏色等可憑經驗及常識做一判斷。例如太紅的可能就是添加過量的硝酸鹽，其他如包裝的標示、製造日期、內容成分、保存方法、期限等，也都應該注意。

還有，可參考衛生單位，及民間的財團法人單位，如消費者基金會這些組織所提供的資料，也不失是個好法子。

在這兒，順便提醒一下，請您注意吃臘肉香腸的幾點安全原則：

1. 不要一次吃得太多，不要在短時間中密集食用。
2. 不要高溫油炸，否則容易產生亞硝基胺等致癌物。
3. 不要和含乳酸菌的食品或飲料一塊兒食用，因為發酵的奶內所含細菌會促進硝的化學反應，形成亞硝酸胺。 ❀

工商服務

由於工商業發達及工作所造成之壓力，人們對於精神生活之追求乃日漸重要，所以種植花草與綠地培育也就成爲現今消費大眾一項鬆弛緊張情緒的消遣。

但是愛花、愛草的雅士們

常因忙碌與缺乏專業知識，形成照顧上之疏忽，所以芳信股份有限公司負責人顏全宏先生乃與國立嘉義農專共同合作開發出——「懶人花盆」產品，以解決盆栽在澆水上之困擾。本花盆係由貯水槽、適氣管、塑膠圖板、盆蕊、不織布、種植槽等資材所組成；顏先生舉例萬壽菊之培育相比較，經使

用後該項產品在水份滋養上比一般花盆減少一半之成本，同時花瓣也較鮮豔、花苞數多且又可延長觀賞期限，實具多種特性。

顏先生期盼全省農友參觀比較，同時鼓勵一般消費大眾多加利用，無論是務農者或是賞花的雅士們共同開闢一片綠意盎然之大地吧！（林嵩展）