

兩種農產物加工——豆瓣醬和甜醬

桃園農校 胡啓和

一個家庭裡，每年在菜餚和零食上，消耗不少，如果能够自己釀製，不僅節省了很多費用，如果獲得了技術心得，還可以組織家庭工廠製造產品，供應社會需要，是確實值得一試的一件事。

現在，介紹兩種簡單的釀製品：

(一) 豆瓣醬

【原料】蠶豆五斤 脫殼小麥二斤 鹽二斤 種麵一兩
 (註：種麵是純粹培養的一種絲狀菌，繁殖在米飯上面，曬乾製成，以質輕色黃為佳，如在市面上不易買到，釀造醬油工廠中發育良好的「醬黃子」也可代用)

【用具】水缸、鐵鍋、蒸籠、籬筐、石磨、溫度計。
 浸、籬筐、石磨、溫度計。浸在水裡浸至脫壳和分瓣的程度即行撈出，(三十小時左右中間換水兩次)用清水沖洗一次，放在蒸籠裡蒸四小時，然後熄火，烟在籬筐裡過夜，第二天早上倒在籬筐裡，檢除豆壳，並使之放冷。
 小麥洗淨後，用急火炒得稍焦，再用石磨磨成粗粉，分批加入熟豆中，種麵碾細後也完全加入，充分翻拌，拌至以手緊握結成一塊，再用手指觸壓或將其自一尺高處落下又行散開的程度，所以麥粉用量因豆瓣的乾濕而不同，拌勻以後，分攤於籬筐裡，厚薄要均



勻，其高度不可超過半寸，用粗紙覆蓋，把籬筐移入一間密閉不透風而潮濕的小屋中，窗子附近掛溫度計一支，籬筐中也插一支，最好在窗外也能看清表上所指示的溫度，此時屋中的溫度不可低於攝氏二〇度，否則屋中應加一炭盆，使溫度能升達二五度最宜然後將窗密閉。
 約經過十二小時以後，種麵發育旺盛，麵的溫度逐漸升高，二十四小時後，其表面已生滿白色斑點，此時麵的溫度可能升到三四—三六度，室溫同時也行增高，這時應立刻打

開窗子，通風換氣，並搗去籬上已生白色斑點及白毛狀菌絲，麥豆結成塊，可翻轉並撕開觀察，如不很發育可用鍋鏟將麵塊一翻，並均勻壓碎，再把窗子封閉，如果麵的發育良好，經過八小時麵溫又可升達四十度，應立即再打開窗子，如果超過四十二度，則麵的顏色變成紅黑，就過度了，正常的發育為菌絲由白色轉變成黃色，再變成黃綠色或墨綠色，質輕味香，如發育不均勻可再關閉窗子，經過四—五小時，然後再曝曬一兩天就可以下缸了。

早兩天先將麵兩斤加水十五斤溶化，靜置一兩天，撇去上浮的夾雜物，傾出底部的污泥，然後將發育完了的麵倒入鹽水中，連日曝曬，最初三天成甜醬約二十斤。

【原料】小麥粉十斤，鹽二斤半，發麵一斤。
 【用具】蒸籠、小缸、籬筐。
 (手續)把小麥粉和發麵種家常食法做成五六十個饅頭，攤涼後，切成半寸厚的片排列在籬筐裡，上面用紙蓋好放進製豆瓣醬的罐中，與上法相同，一直等到黃綠色菌絲佈滿饅頭的表面，另外用水二十斤加鹽二斤半，除去浮渣及污泥後，將饅頭揉碎入缸，擺在日光下曝曬，經過一個月就可告成。

【按以上的原料用量可製成甜醬約二十斤】

問：我的七歲兒子，開始入學讀書了，起初很快樂，但一個月以後他忽然不願意去學校了，而且怕到學校，每次都得我陪他在學校裡才行。他為什麼會忽然害怕起來了？(永康許旺問)



答：孩子在這個年紀了解有許多事是可怕的事，也許學校裡發生了可怕的事，也許同學或老師說話不小心而嚇着他了，例如老師說不聽話的孩子不能回家，等等。
 無論如何，你不能再嚇他了，而應該陪他到學校去，但你要鼓勵他與別的孩子一起玩，這樣他會漸漸地參加活動，得到信心以後就不怕了！那麼以後也就不需要你再陪他了。

問：我有一個四歲的女兒，非常神經質，常常怕房子倒了，被風吹走了，或是祖母死了，怎麼辦？我知道她將來總要遇到一些意外事件要怎樣保護她，糾正她的神經質呢？(員林李全發問)



答：孩子在這時期是分別不出真與假的，所以你一定要少講那些鬼怪或其他不能信的故事。你應該給她講些日常生活問題，讓她注意實際生活，而不作種種幻想，那麼他以後自然會好的。