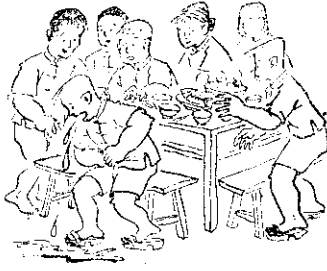


# 從「原子魚」談到

## 肉類中毒 其新

購買魚肉時一定要選擇新鮮的，不能貪圖便宜，因為腐爛的肉類是有毒的，而且這種毒質雖經煮沸也不能消除的。



最近本省諸傳發現有感染過原子能的魚類，並說這種魚吃下去可能發生生命危險。這個問題，對於本省以魚為主要食物的數百萬軍民及漁民的生活都有很大的關係，因此是值得我們注意的。據各專家的意見及試驗的結果，本省發生「原子魚」的恐慌是全無科學根據的。理由是：第一、實驗根據爆炸的地區是隔離本省很遠的太平洋上一個名叫比基尼的小島，而且實驗時間已經過去很久了，因此實際上感染原子放射能的魚類，在還沒游到本省近海時就應該全部死去了。第二、根據試驗，除了高雄方面捕獲的許多魚類外，傳檢出數隻有感染放射能外，在本省近海所捕獲的魚完全檢查不出有放射能。至於那幾隻檢查出

來的魚，所受到的原子放射能量也是少到對於人類身體完全沒有害處，所以因為「原子魚」而擔心吃魚，實在是一件可笑而愚蠢的事。

一定有人要問，那麼一再發現食魚中毒究竟為什麼呢？其實普通食魚中毒多半因為魚類本身腐爛，以致人們食後發生中毒現象，而與原子能並不相關。因為魚肉類或貝類等食物含有極豐富的蛋白質，當其腐爛時，蛋白質會起分解作用，產生一種毒素，此物可使人體中毒，發生腹瀉，嘔吐等病

況。夏天炎熱，肉類容易腐壞，所以夏季中毒的機會較多，尤其像鱒魚（烟仔魚）等富於蛋白質的魚類更應特別注意。預防中毒最好不吃不新鮮的魚肉。怎樣檢定不新鮮的魚肉呢？凡是魚身柔軟，眼珠混濁，魚鱗容易脫落的都不是很新鮮的；至於肉類如顏色不新鮮而是暗紅色，肉柔軟而無彈力，用手指壓下時不能恢復原狀，甚至於具有臭味。又魚肉類之加工品如肉圓，魚圓，火腿也應注意，這些東西時間過久，表面生粘液，可能發現有絲狀物質。更應該注意的就是因腐爛而發生毒素的魚肉類，無論如何燒煮也不能除去其毒素的。所以如果發現食物稍有腐爛時，不要貪食應該立刻捨棄，尤其在農村為了節省，有時把腐敗之食物也勉強食用或保存起來，這是非常危險的。



這什麼？

# 四川泡菜

吳文華

在四川泡菜為每餐不可少者，因其清脆爽口，食後能沖淡油膩，所以不但為吃素人所喜食，即宴席上亦為必備之小菜。

泡菜就是用花椒、鹽及水泡製成的。祇要看鮮艷奪目的紅或綠的辣椒，翠綠豇豆（菜豆），粉紅的蘿蔔，嫩黃的薑芽或黃瓜，白玉色的高麗菜，各種明朗的色彩，映入眼簾中就會給你一種「美」的印象，進口更是清脆滋味！願大家一試。

市上有特製瓦罐一種，專為泡菜用的，上面有一個淺槽，可以放滿清水，再用碗做蓋蓋可使罐內密不透氣，這槽內的清水務需保持清潔，夏天每四五日換水一次，天冷時十日換一次就夠了！

泡菜第一步是沖鹽水，就是將鹽溶解在冷開水裡，待鹽溶解以後，加入花椒（中藥店裡有賣）十數粒及好高粱酒少許，幾天以後這鹽水就可以泡菜了！

第二步就是將要泡的菜洗淨，生水晾乾後浸入罐內鹽水中，不過菜不要晾得太乾，否則就不脆了。可做泡菜的蔬菜有青大椒、嫩豇豆、蒜頭、高麗菜、蘿蔔、小黃瓜、嫩薑等。

泡菜是隨著時令隨時加添而變換不同的蔬菜的，每加幾次菜後，鹽水味不夠鹹了就可酌量增加食鹽及酒少許。

泡菜不但可以生吃，而且也可做炒菜用（炒菜用的泡菜不可泡太熟，就是泡的時間要少），例如肉炒泡黃瓜或泡蘿蔔以及牛肉炒泡豇豆都是下飯的好菜呢！

泡菜罐內的鹽水要保持清潔，所以取泡菜時用的筷子切忌有油或不清潔的，取後一定要將菜撥平，使菜全部浸在水內，同時蓋蓋時，罐邊的水不可滴入水內，否則就會生白花的。罐內如發現有一層白花的時候，可用火剪燒紅燙二三次就會消掉了。



# 豐年頌

一俊 逸一

農民之友巧如仙，讀者遍臺萬萬千。  
農業改良依領導，報國生產賴拉牽。  
昔年還是不毛地，今日已成阡陌田。  
等待再歸故土日，移植大陸兆豐年。