

# 替村家庭



## 自製醬油與醬菜

四天等，完全沒有霉味。

醬油為日常生活不可少之烹任主要調味原料，市上出售的醬油，因加有防腐劑對身體有害，如我們自己來做，不但沒有受毒的危險，還可節省很多的錢，並得到真正鮮美的

的原味醬油，何樂而不為？茲將製法列後。

選豆：黃豆十斤，先將壞的豆粒、雜物、砂石及泥土等剔出，洗淨，用冷水泡之，泡時水和黃豆平，水不能太多，否則有損製成品。

煮豆：待黃豆漲大，水恰完全被吸收乾後放鍋內用大火煮開，一滾後改用慢火燜爛，

的原味醬油，何樂而不為？茲將製法列後。

選豆：黃豆十斤，先將壞的豆粒、雜物、砂石及泥土等剔出，洗淨，用冷水泡之，泡時水和黃豆平，水不能太多，否則有損製成品。

煮豆：待黃豆漲大，水恰完全被吸收乾後放鍋內用大火煮開，一滾後改用慢火燜爛，

### 保持餅乾的香脆

文峯

餅乾常常因為放置幾天就變軟了，這裡告訴你一個好方法。就是用報紙包幾塊木炭，放在你要收藏餅乾的大口瓶或瓦罐裡，上面再蓋一層紙，那麼餅乾放在裡面就可常保香脆了！如用石灰代替木炭也可防潮的，這是因為木炭與石灰都有吸收水份的效能。



餅乾常常因為放置幾天就變軟了，這裡告訴你一個好方法。就是用報紙包幾塊木炭，放在你要收藏餅乾的大口瓶或瓦罐裡，上面再蓋一層紙，那麼餅乾放在裡面就可常保香脆了！如用石灰代替木炭也可防潮的，這是因為木炭與石灰都有吸收水份的效能。

二天後，再倒在大口的缸裏，日曬夜露，時常攪和約三四十天顏色漸變紅而成紫黑色乾醬。

加色：這時醬已成功，但顏色往往不及市上出售的紅潤，可用砂糖半斤，在鍋內熬焦成糖色，然後加鹽及冷開水，和勻可以增加顏色美觀，以後仍晒於日中。

抽油：醬晒到這時可以開始提取醬油了，取時用一竹製篾籃，坐在醬中間，高出醬外二寸，醬油自然滲入竹篾內，用湯匙或勺子提取鮮美原味醬油。每次提取醬油後，應加入等量的鹽水，不使醬太濃厚，同時切忌雨水浸入，鹽可多而不能淡，否則醬油會酸的。

醬蘿蔔、黃瓜、生薑、大頭菜之類都是佐粥小菜，如果你做了上面的醬油，那麼也可做些醬菜隨時吃用了。醬菜的製法很簡單，將新鮮瓜菜買來洗淨，晒太陽下，萎縮後放入醬內醃七八天即可吃了，不過做醬菜的醬應另外放在一個罐中，專為醬菜之用。

# 五世同堂

—記問訪府林—

農曆九月九日，各地正在舉行敬老的時候，筆者深入高山，訪問了這個大家庭，並向其最高的一代林老太太表示崇敬之意。（參看封面裡）車抵南投縣，步行了廿幾分鐘，沿途山路崎嶇，竹林蒼鬱茂密，空山峽谷，鴉雀無聲，若不是探訪這一家庭給了我無限的興奮，我真不敢再向前走一步。過了一個鐵索橋，即彷彿進入畫境，只見群山蒼翠，層次分明，懷抱了一個小村莊，綠景紅牆在陽光浴照下，倍覺清新可愛！當筆者邁入這一名叫南港的山林時，村口的孩子們已停止了遊戲，他們已很久不見生人了，因此都呆呆的站立望着，好像我們的突然來臨，擾亂了他們這個小社會平日的寧靜似的，有些孩子早已回家報告了。片刻，一位老太太走出家門來迎接我們。這位鶴髮童顏，精力充沛的老太太，看樣子才七十多歲，但詳細問問已九十有八了。我們說明來意後，即被引入一個寬闊的正廳，中堂排列着若干神位，雖已無繚繞的香火，但香味尤存。老太太，一聲招呼，一位中年人端來一盤點心，這是淹漬達四個月生山豬肉，味美而甘，筆者聞之，垂涎欲滴，但因沒有吃生山豬肉的習慣，始終未敢入口，同行的楊君，却口福大飽了。

這個大家庭的祖先，原是從廣東蕉嶺遷來的，現在全家人口已到八十五人，第二代最長的也已六十四歲。說到治家，老太太自有一套辦法，她把工作按性質分派給四個兒子負責。長子是一位通才，管總務；次子精明尚算理財；三子，手巧，主管興建修葺；四子年青力壯，專辦農事；還有四五個孫兒，負責狩獵；此外，兩個魚池也有專人管理。因為採用了科學上的分門別類，及組織上的（下接二十五頁）

