

# 幾種年糕

潘和祥

每逢農曆年底，無論大家小戶，都愛做一點或買一點年糕，以供新年上食用或待客。過新年時，「農曆」為什麼大家總愛吃點年糕呢？因為年糕的「糕」字，和高升的「高」字，字雖異而音相同，吃年糕，是討點年年高升的吉利，並寓有年年在進步的象徵。關於年糕的做法，各地稍有不同，這裡介紹江南葦素及清水年糕的做法於下：

**清水年糕：**  
材料：糯米十斤，細白糖七斤，厚板油二斤，熟豬油二三兩，乾玫瑰或乾桂花一兩。  
製法：厚板油剝除薄膜，切成二公分寬十大公分長之長條。乾玫瑰花，除去蒂，剝開花瓣備用，如備有乾桂花，則應浸水數分鐘後，撈起瀝乾備用。

**豬油年糕：**

材料：糯米十斤，細白糖七斤，厚板油二斤，熟豬油二三兩，乾玫瑰或乾桂花一兩。

製法：厚板油剝除薄膜，切成二公分寬十大公分長之長條。乾玫瑰花，除去蒂，剝開花瓣備用，如備有乾桂花，則應浸水數分鐘後，撈起瀝乾備用。

**糯米揀除砂石，經淘洗瀝乾水份，用臼舂碎，以細密之篩篩粉，未曾舂碎之米粒，可繼續舂篩，每小斗米，約可出粉拾餘斤。**

磨好以後和糖，加水少許揉勻，做成幾塊粉餅，分裝籠內（籠內須先鋪好籠布），蒸之。

（紅年糕，可購一點無毒的胭脂，用水溶解後加入粉內）。蒸數拾分鐘後，見籠內的蒸氣，形成一股「柱」樣向上

蒸氣，形成一股「柱」樣向上

嵌豬油長方形的豬油年糕，捲時可再酒上一些乾玫瑰花瓣，或桂花，在糕的兩頭，如遇有過份突出的豬油應割去，最後可用玻璃紙包藏。

素年糕的做法上面一樣，不過中間是用麻油而已。

這種年糕可用油或蘸以麵粉雞蛋混和的黏稠體炸食。

清水年糕：這種糕裡面，不加糖，亦不加鹽，糕味是淡的，製成後的糕，是專充做菜用的。

做這種糕的米，每拾斤內，各用上白蓬萊五斤，在來二斤，糯米三斤，關於食法，將糕切片成絲，可做菜，或煮湯做菜，有葦芽年糕，三鮮年糕等等。

把每塊小粉糰，都壓成長方形，長十六公分寬十多公分，先將豬油放在一頭，開始捲此粉糰，以後再隨捲隨加入油條，裏攏，即形成厚厚的，內

## 衛生故事

### 開明的王家阿婆

#### 三、不通則痛 痛則不通

老松

婆開玩笑的說。

## 衛生故事

「阿婆，這是真的啊！人若是不知道痛，真的活不下去呀！你想是不是？不但這樣，身體上有痛苦，可千萬不能馬虎的。」

「可是我們常因事作的太累了腰痛，也要找醫生嗎？」

「若真是太累當然，休息就可以了，不過若能在溫水中浸一浸更好！」

「那是什麼原故？」

「那就是因為促進血管內的血流通，那就不痛麼！」

「啊！我明白了！一個人肚子痛，吐或瀉，一定是腸胃不通了。」

「對的，牠不是不通就是發炎！」

「找醫生！」阿婆

「哈哈！照松先生說，人幸而知道痛，要不知道痛，連生病也不知道了。」阿婆

「人的身體上一看有一塊發紅，高高地凸出一塊，用手摸一摸，比別的地方熱，稍微壓下，痛，或病人自己說痛了，

「好的！你記到四個字：『紅、腫、熱、痛。』」

「你不要緊的說給我聽，我好像有個驚覺。」

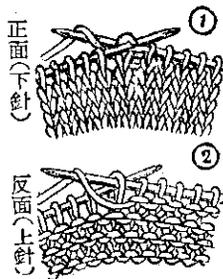
「你就要緊的說給我聽，我好像有個驚覺。」

「哈！這個嗎？到不太說明白，不過就醫學常識來說，是應該明白一點。」

「松先生，上次我他們阿婆的脚上生病，你說是發炎，前天又說肺發炎，到底什麼是發炎呢？我真弄不清楚啊！」阿婆見了我的面，總會有問題的，看樣子她大有要知藥明醫的大志。

（上接第二十二頁「毛線衣針法」）

正面用下針，反面用上針交換織成。



法織式衫生衛 (四圖)

上面介紹的上針與下針的織法，一定要練習熟，因為許多花式的織法，都是由這兩種針法變化而來的。

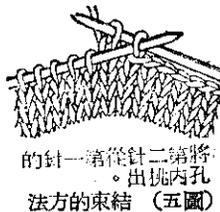
結束的方法

一件衣服織好了，一定要結束的，這種結束方法也有很好了。

再將毛線尾任意穿入毛衣裡，使它看不見，就好。

將孔內挑出，使兩針合併成一針，然後再織一針，再像前面一樣的將後面的一針，又從前面的一針的孔內挑過去，這樣就一針一針的減少了，最後將毛線剪斷，挑過針孔去，

再將毛線尾任意穿入毛衣裡，使它看不見，就好。



將孔內挑出，使兩針合併成一針，然後再織一針，再像前面一樣的將後面的一針，又從前面的一針的孔內挑過去，這樣就一針一針的減少了，最後將毛線剪斷，挑過針孔去，

