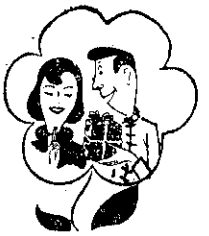
青年與結婚

——節錄黃朝琴先生播講稿——



我國的習慣，對於結婚的形式是十分重視，但對結婚的目的很忽略。在結婚時，男女兩家都要儘量的擺場面：女家總想如何纔能表示出嫁的粧奩多而富足；男方總要大請客，酒席愈多愈好。至於新娘新郎兩人感情如何，將來生活如何那就毫不關心了；做父母的，只懷抱孫主義，認爲兒女結了婚，自己的責任就完了。這種結婚方式，實在是一種壞的風俗，也是青年們最悲傷的事情。

就粧奩來講，現在時代進步，衣服飾物的式樣都時時在改變中，如果一下賠給女兒很多東西，這只能誇耀於一時，對於將來是絕對不適用的。做父母的，你何必把這些有用的金錢用到無用的地方去呢？再就請客方面說，請客的意義，無非是向人表示，這對兒女已經成婚了，所以我們只須請幾位親近好友就可以了，何必一動就請上幾十桌以致一百多桌，有時還要請上幾位名人演講，這只是浪費金錢與時間，實際上對結婚的一對新人沒有什麼價值。

我曾走遍天下，見過許多結婚儀式，歸納起來，文明愈高的國家，結婚儀式愈簡單，用的錢也愈少；反之，文明程度愈低的國家，其結婚的儀式愈複雜，用錢也愈多。因爲在文明程度高的國家裡，生活總要求合理化，對於衣、食、住行都要能得到平衡，不肯有絲毫的浪費。所以他們在結婚的時候，便先要研究如何組織美滿自由家庭，如何纔能配合兩人將來的生活？他們都是着眼在將來的生活，考慮兩人的收入，如何購買傢俱，房產，如何發展事業等等。而我們都只計劃着如何去浪費排場，這是多麼痛心？

各位青年，我們絕不自認文明低落，希望大家用最大的勇氣，把這種不好的壞風俗改除，減少許多這種舊習慣造成的不良後果。請青年們多多研究結婚的目的，考慮結婚後的生活，盡量簡化結婚儀式，減少各種浪費，使新家庭能自立生存。做父母的要隨時代潮流，爲兒女打算，不要把面子，排場等無謂的浪費加在青年人的身上，這才能算是進步賢良的父母。

小常識

減少煮飯時的泡沫

旗

無論農村或都市的主婦們，在煮飯的時候常因泡沫噴出而感到麻煩的。因爲不但鍋容易髒，並且因泡沫的流出使一些營養跟着流失。若爲了要防止起泡，在沸騰打開鍋蓋，這樣必因爲蒸氣的損失而延長了燒飯時間，同時因與空氣接觸的機會增加，有一部份維生素也會損失的。

要防止這缺點，就是在飯要開的時候，滴幾滴花生油或猪油，那麼泡沫馬上減少，並且沸騰狀態很好。

你知道嗎？

採集珍珠不是一件容易的事，但女人却比男人做的更好，不信嗎？日本的採珠業就大半雇用女人，因爲女人不但比男人能耐寒些，而且還因忍氣較長，所以能在海底停留較多的時間。

家常便菜

甘藍飯

林玉釵

吃慣了乾飯和粥；有時總想換換花樣，變變口味。這裡特別推介一種菜飯，省時又省菜，尤其是天冷或農忙沒有功夫的時候，更受歡迎的。這裡所謂的甘藍菜，並不是指葉用的甘藍菜（大家所稱的高麗菜），而是球莖甘藍，下面所用的材料是四人份的：

米三碗，球莖甘藍三斤，蝦米四兩，葱頭、味素、豬油、鹽各少許。

（一）將米及蝦米分別洗淨，蝦米只要略爲洗一洗，如家中有酒時最好用酒浸一下。（二）球莖甘藍去皮，用刨子刨成絲或切作片。（三）葱頭剝皮切碎待用。（四）將豬油燒熱，葱頭放入發香時，加入球莖甘藍，炒至半軟熟，繼把米，蝦米加入拌勻，然後倒入飯鍋，並加水與鹽。喜歡吃稀的，可加多一點水，鹹淡由自己的味口而定。把味素撒下加蓋，用猛火（武火）燒至鍋沸時爲止，再用慢火（文火）燜十分鐘，等鍋內隱隱若折板聲時，即撤去十分七八的火，再等數分鐘即好。

注意：（一）煮到用文火燜時，要把飯上下略爲拌動數次，一則使甘藍菜與飯混合均勻，二則以免鍋底結黑，然後再蓋上。（二）蝦米不可放在油中炸，否則味苦失去蝦味，以免影響飯味；如能用新鮮的蝦仁更佳。（三）講究的吃法，可用火腿或臘肉數片代替蝦米。