

瓜蔭菜醬

和仙朱

「蔭瓜」是醬菜的一種，具有特殊風味，貯藏耐久，所以製造利益很大。

越瓜(シロウリ)又叫做菴瓜和北瓜，本省每年六月下旬至七月中旬是盛產時期，這時市場販賣價格，往往降至栽培成本以下。例如去年在鳳山方面的售價，平均每臺斤二角以下。

所以，上，放冷，然後蓋上一層龍眼收獲以後，葉或布袋保持溫度，二—三天後若在後烏豆就變成生滿綠黴的豆麵(也有人稱做豆霉或豆蒲)了。

農是非常吃虧的，但瓜農如能將牠加工做成「蔭瓜」，那麼就不致損失太重了。一般家庭若醃漬起來，也是一種很好的醬菜。

「蔭瓜」便是醬瓜的一種，具有特殊風味，貯藏耐久，所以製造利益很大。

本人將「醬菜蔭瓜」的製造介紹如後。

做這種醬瓜，最重要的原料就是蔭蒲和越瓜了。

蔭蒲是用烏豆或黃豆製造的，可向市場醬料店，或醬油工廠購買，一般鄉間也有出售的。

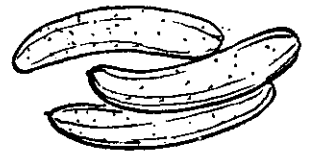
自製蔭蒲的方法，是將烏豆浸水一夜後，煮熟撒於竹筐

二次鹽漬：第一次鹽漬經過一—二天以後

瓜內水份自然就滲出來了，這時就應該將這水倒去，然後再照前方法，加鹽醃漬，最後也要用重石壓緊，以防酸化變質。

第一次及二次鹽漬時，所需要食鹽量，和貯藏期間的配合比例可參照下表：

漂水洗除鹽分：鹽漬貯藏的時間可視市場利益情形，並配合農閑期而定，普通都是在



一個月左右開始製造。做時將「鹹瓜」從桶內取出，放入水槽內用清水洗除鹽分，使瓜肉內鹽分脫出。浸至用口嚼時鹽味已很薄淡時為止。

①每次取出食用時，必須用乾淨清潔的長筷子入桶內取出，然後乃要加蓋密封。
②二次鹽漬後的越瓜，也可以做其他醬菜原料，如脆瓜(普通醬瓜)，甜瓜，味淋漬及福神漬等。

準備貯藏期間	需用鹽量	越瓜
一個月	十五公斤	一〇〇公斤
三個月	二十公斤	一〇〇公斤
半年	二十五公斤	一〇〇公斤

〔第一次鹽漬時，用去鹽三分之一。第二次鹽漬時，用去鹽三分之二。〕

研究一下你的

嬰兒為什麼哭？

哭雖是一種與生俱來的本能，但當孩子舒適愉快時，絕不會無緣無故的哭起來的。因為嬰兒自己也有痛苦或不安時，他不會自己想辦法去解除，也不會用語言來告訴別人，于是他只有用哭來表示他的抗議了，所以嬰兒的哭一定是

有道理的。

造成嬰兒哭的原因很多，絕不是僅僅爲了肚子餓了才哭。許多母親，看見自己的孩子哭，立刻將乳頭塞進孩子的口中，這固然會使

因找出來，除去他不舒服的原因，那麼你的孩子自然就不會哭了。(文)

