醬菜蔭瓜

朱仙和

「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，煮熟撒於竹筐上，放冷，然後蓋上一層龍眼葉或布袋保持溫度，二—三天後若在這時出收穫以後烏豆就變成生滿綠黴的豆麴（也有人稱做豆霉或豆蒲）了。

然後將豆麴泡水，漂洗豆粒表面上的黴粉（菌絲），以後豆一斗加食鹽六臺斤，砂糖四臺兩和少許水，混勻就得「蔭蒲」了。

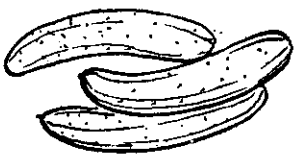
越瓜選擇已發育完全的越瓜，大小比較一律，又無病蟲害的爲製造原料。

製　法

一次鹽漬：越瓜破開兩片，用湯匙括去種子。

將食鹽撒入缸底約半公分厚時，然後投入括乾淨的越瓜一層，上面再撒鹽一層，照此方法每舖一層越瓜，就撒上食鹽一層，在舖時要常常用手輕壓，減少缸內的空隙，最後再撒食鹽一層，並用重石壓蓋其上，鹽漬時間爲一—二天。

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，然後再照前一方法，加鹽醃漬，最後也要用重石壓緊，以防酸化變質。



醃漬　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。浸至用口嚐時鹽味已很薄淡時爲止。

越瓜漂水後要再晒乾水分

調味（蔭蒲）漬：越瓜晒乾又放冷後，就將瓜浸漬於蔭蒲之內，注意這時瓜片不可浮出。然後用一個平面蓋子，蓋上缸口，用泥糊立刻封好，放在屋簷下或露天地裡亦可。

此種醃漬貯藏愈久風味愈好。但普通在漬（蔭蒲）後，滿一個月時，就可開蓋取出食用，至三個月以內食完的爲最經濟。

三、注意事項

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。因爲嬰兒自己有痛苦或不安時，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，看見自已的孩子一哭，立刻將乳頭塞進孩子的口中，這固然會使孩子的注意力轉移，暫時不哭，但却不是根本的解決辦法。你不要不管孩子的哭，特別是嬰兒哭個不停的時候，他的哭可能是因爲咽喉乾燥需要喝水；疲倦需要睡覺；衣服太多或是太少，尿布濕了令孩子感到不舒適；也可能因爲蚊蟲，跳蚤的困擾，或是身體不舒服，也許是疾病的預兆，所以這是不能忽略的。你不能只將乳頭塞給孩子就了事了，你應該將哭的原因找出來，除去他不舒服的原因，那麼你的孩子自然就不會哭了。（文）