

種兩醬茄番



蕃茄價廉而富

營養，做茶生吃皆宜。現在正是蕃茄上市的時候，下面介紹兩種加工方法，做好的蕃茄醬，可以調味，也可貯藏到沒有蕃茄時吃。

一、蕃茄原醬

選十分成熟，皮滑深紅核少而果肉富彈性的果實。

以酸味甜味強的最好，病果及過熟（肉質柔軟）的皆不可用。原料多少不拘。另備銅鍋一隻。將果實洗淨除蒂，並以小刀刮去蒂下的青色部份，各切成兩三塊備用。

將切好的果實放進鍋，不加水，以文火慢煮。等果實流出汁液時，加強火力猛煮，同時用筷子不斷攪動果實。經一小時，鍋裏水分增多，液面不斷生出白泡沫，撤去白泡沫，再加強火力繼續熬煮兩小時，離火。取出趁熱用紗布絞出果

肉與果汁（用細目篩子過濾更佳），裝在經煮沸殺菌乾燥的瓶子，密封則成。食時加糖或放在菜裏調味。

二、蕃茄味醬

上述蕃茄原醬加入香辛料和調味料，再加工就成美味的蕃茄味醬。下面所舉的是一般所用的配合例。至於鹽糖的份量，辛辣酸味的淡厚，可以隨各人的口味略加改變。

用蕃茄原醬六公斤，葱類一百五十公分，大蒜十五公分，辣椒四公分，（以上三種搗碎取汁備用），肉桂皮十公分，丁香四公分，白胡椒四公分，（以上四種研粉末），砂糖三百公分，食鹽八十公分，白醋半碗，味晶，澱粉，紅色料各少量。

將蕃茄原醬放入鍋，文火加熱濃縮幾分鐘，溫度須保持攝氏九十度左右。加入葱蒜辣椒汁和所備砂糖的一半，攪拌煮十分鐘。再將鍋內溫度降至六十度，把桂皮丁香胡椒等粉末，分幾次慢慢地添加並用筷子攪拌均勻。經二十分鐘加入剩餘的砂糖、鹽、醋、色料和味晶，使溶合均勻則成。為增加粘性，可在第一次加糖時放少量澱粉，但勿放多，澱粉多較易腐敗。

注意：做時絕不可用鐵鍋或銅鍋煮果實，切果用的刀子最好是竹製或鉛製，因可使製品顏色鮮美，如以鐵製刀切，製品顏色較差，但味並不差。又如將胡椒辣椒丁香桂皮等直接加入，製品會生些黑小斑點，如浸在白醋中一晝夜後，濾汁用之，則顏色較佳，浸液的調味料應比直接加的多五成。

麻竹筍乾

黃希周

將搗來的筍，先剝去筍殼，切成長約二十公分的小段，在刨筍片刀上，刨成薄片（中心部份不要），放入鍋內蒸熟，然後取出放入醃醃坑內，大約經過一週至十日左右，即可取出曬乾出售，倘市價低廉，製成筍尖出售。

不願出售，或天雨不能曬乾，那末可留貯在醃醃坑內，過些時候再賣。

老師不是萬能

——兼——

有少數父母，在孩子到了入學年齡，就往學校一送，以後，這孩子的好壞，就全由學校和老師來負責，孩子回家以後的行動，自己一概不管，不對的時候，不是一頓痛打，就是拿「明天告訴你的老師」來嚇他；孩子功課的好壞，更是老師的責任，好是應該的；不好，就怪學校請的老師都是飯桶，沒有能力教導孩子。這真是絕大的錯誤！孩子的成就，應由學校和家庭合作。請看最近臺北發生的一件事吧！

臺北市重慶北路，有曹姓二兄弟，年十五六，平常愛看武俠小說，而且深入了迷，兩人常暗暗商量上山訪仙求道。就在五月二十九日那天，偷偷地帶了鐵棍和刀等武器；太極拳，柔道，七劍十三俠等書；及觀音大士，如來佛，關帝君等神像，和一些柴米衣服，到新店深山裡求道去了。他們每天在山上訓練武藝；直

到第三天，給一位遊人發現了，才通知警局轉告他們的家長領回。這是一件小新聞，對於武俠小說的是否應該禁讀，這裡暫且不談。但由此可以看到父母對於孩子平時的行動，如能稍加注意，不僅不會有此事發生，還可使他們把寶貴的時間用在正途上，父母假如能時常去學校和老師談話，或至少在校方舉辦懇親會，家長會或母姊會時，去學校和老師們交換意見，彼此了解孩子在家庭中或校中的情形，對於孩子課業的勤惰，課外時間的利用，品行的優劣，時刻注意，進步的，該鼓勵；不對的，該矯正，雙方都能取得一致行動，對於孩子才有益處，尤其在品格上，要知道老師不是萬能，而且精力和時間有限，孩子大半的時間是在家中，一舉一動，受父母影響很大，所以不要完全依賴學校來管教，父母應該多負責才是。

