

# 黃蘿蔔的做法

偉文

黃蘿蔔(タクワン)是農村家庭自製的食品，但如材料選擇不好，或製造不得當的話，味道就要差多了。下面介紹的作法，製品是比較好的。

一、材料：①蘿蔔六十公斤，最好選美濃早生等優良品種。②米糠，要選顆粒粗而新鮮的梗米米糠，必須篩去碎米，胚芽，及其他夾雜物等；如含有濕氣，可用文火炒乾。③粗鹽：必須三級品以下的，愈粗愈好。④黃粉四十五公分，紅糖一百五十至二百公分。(或糖精一至二公分)。甘草碎片少許。

二、漬前準備：將每四至五條蘿蔔的葉捆在一起，掛在樹枝、竹竿、或屋檐下，讓其自然乾燥。乾燥的程度，及食鹽、米糠等副料的配合，都隨粗頭向外貼緊桶壁，細尾向內

製品預定食用時期而定。假設製造時間為十二月至明年三月，副料的配合，可參看左表。

表上鹽和糠的分量是六十公斤生蘿蔔所需量。乾燥日數是以吊在屋簷下晾乾為準，日晒者可縮短些。

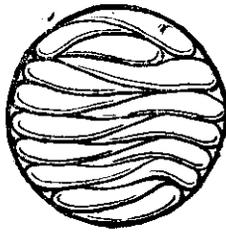
晒乾後，剪除蘿蔔葉部，鬚根及細尾尖等。將黃粉紅糖(或糖精)和粗鹽混合均勻後，再和米糠混勻。盡量揀同樣大小的漬在一起。最好是用有蓋的木桶，因可直接運售。家庭自製可利用水缸，但外面須繞圍鐵絲以增缸的強度。桶或水缸都應在使用前以熱開水燙洗，並立即使用。

三、漬壓：(用七十公升裝的木桶，剛好可裝入晒乾的六十公斤生蘿蔔)蘿蔔排法是粗頭向外貼緊桶壁，細尾向內

食用期	乾燥日數	形狀變化	米糠	粗鹽
五至六月	五至八日	可變成弓形	十二至十四公升	四至五公升
七至八月	九至十一日	能勉強變成半圓形	十二公升	七公升
八至九月	十二至十五日	柔軟輕易地變成半圓形	九至十一公升	九至十一公升
十至十一月	十六至二十日	可打成一個圓形，結而不折斷	六至九公升	十二公升

，一層層疊排(如圖)。盡量少留空隙，因空隙處會積水，繁殖細菌，發生臭水味。

①先將木桶內側用少量粗鹽擦遍，再在桶底均勻地撒一層鹽，然後鋪鹽糠一層(鹽、米糠、黃粉及糖的混合物)約二公升。按圖排一層乾蘿蔔，再撒鹽糠一公升半壓平。

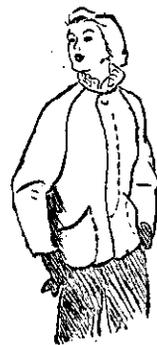


法列排蘿蔔壓漬

②照上法，一層鹽糠一層蘿蔔地順次鋪放，但桶底應儘先放較大的。鹽糠分量，愈上層愈應加多些。最後一層蘿蔔應略比桶面為高。上面將剩餘的鹽糠(每桶用量按前表分配)一次撒完，加上押蓋(比桶口略小)，使用重石約八十公斤重壓之。經過一至三天(食用期五至八月者需三天，八至九月者兩天，十至十一月需一天)，漬汁上來後再做如下的整理。

④整理：將上層的蘿蔔重新排整齊，有空隙時，就再填上乾蘿蔔。再將口糠(米糠三公升半、鹽半公升、黃粉八公分)混合而成者，這是另做的，可節省重石。

本省冬天仍是很冷，主婦們應該準備一件保溫，便利的衣服，做家常工作的時候輕便靈活，而又不受冷的威脅。



## 輕便

## 保暖

馮鏡淳

本刊現在介紹一種可以配合裙或褲，穿上身的合適短外衣，以供讀者參考應用。

材料：①面布——輕而暖的衣料，雙幅料需一公尺半。②裡布——七十一公分幅，二公尺半。③襯布——七十公分。④中型鈕扣五個。

## 作衣

圖：①按女裝標準尺

寸(胸圍八十三公分)製

圖。②脇下的摺，也就是袋口。

剪裁：①前身二片，後身一片，袖左右各二片

。②裡邊：後領一，前開口一。

註：①本圖為禿領，如欲另加翻領亦可。②因禿領關係，在冷天應在裡面加穿立領毛線衣。

