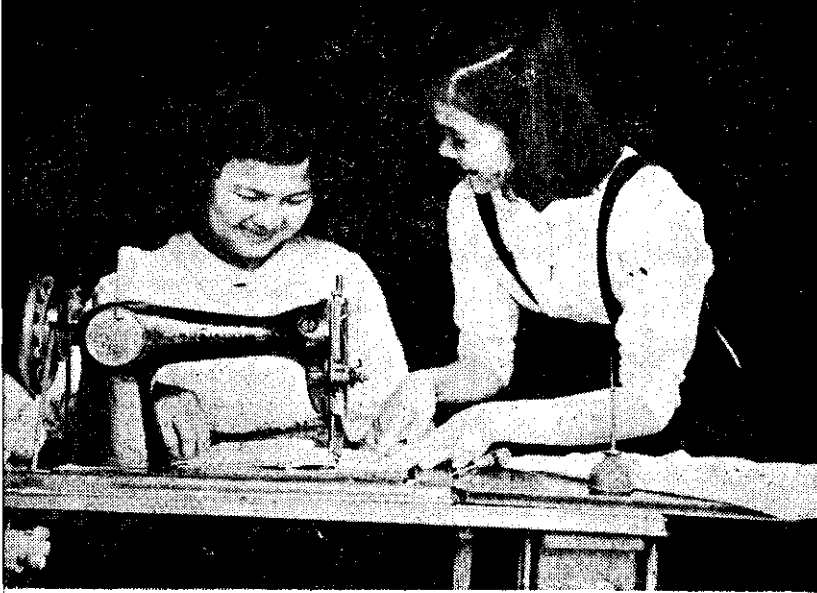


# 修理縫衣機的故事

洪薇



(油的餘多掉吸，行幾踏下針在布圖用先，後油加)

我剛學會了用縫衣機(針車)，但只是能踏踏而已。丈夫就爲我買了一架，我高興極了。自然，對這機器，喜愛得不得了。不過關於縫衣機的保護和修理，還沒有完全學會。我剪了幾件小衣服樣，想利用這新縫衣機，給孩子做些新衣服。剛踏動，不知怎的，

人工來了。他把機器打開

針斷了。只得換上一只針，再踏。這回雖然沒斷針，却老是斷線，穿上再踏，可是又跳了線，一針跳過去好遠才和底線連上。我剛想把它打開檢查一下時，却夾線了，怎麼也踏不動，只好去請一位修理工人來幫忙。

，東看看，西摸摸，看樣子，似乎那兒都沒壞。最後他趁我一不注意，只把縫衣針拆下來換一個方向裝上，再試一下，居然好了。他向我要二十塊錢，我不願意。就是這麼

換裝一下針的位置，也值得二十元？可是他說了：

「太太，針重裝一下，固然不值二十元，但是我給你整個檢查了一遍，此外我還可以告訴你一些使用的常識。」

我正要知道一些關於縫衣機的常識，於是就靜靜地聽下去。

「針的接上機器的一端是個半圓形，一邊是扁平的。必須把這扁平的一面緊貼在機器上，不要裝反了或裝歪。否則就會發生跳線、斷線、夾線等毛病。你今天發生的就是這個毛病。做的時候，先把下面的線拉到前方去，上面的線，也要把它從那壓着布的小板中間送到前面去，才可縫製，否則也易夾線。」

把線放到前方，布料放在壓布板下面，先把這小板板下來壓住布料，才可開始做。如果先用針把布戳住，再把小板

扳下來，就較容易夾線。要常常加油，可是必須用縫衣機油，不可用電扇用的油。因爲電扇用油比較黏重，日子久了，就會發生黏滯的毛病。不過縫衣機油用來加在電扇上，倒是沒有關係的。

加了油以後要先用一些舊布放在針下踏幾行，把多餘的油吸掉，就不會沾污衣服了。」

這些可能是很普通的常識，可是對於初學的我，確是值得二十元。我照價付給了他。

## 毛豆

## 炒肉

## 丁

毛豆，就是青嫩的大豆，這是在大陸上一般的名豆。

阿南。在大豆結莢到豆粒飽滿但還是鮮嫩時，就把它拔起來吃。這種鮮嫩的豆子，可以加在很多菜裡吃，青香鮮美。現在略舉幾

樣介紹如下，本省大豆栽培已經很廣，種的農家，不妨採來做了吃吃看。

**毛豆炒肉丁** 猪肉四兩，毛豆粒(去了豆莢的豆子)四兩，五香豆干十小塊(可多可少)。

猪肉洗淨切丁(就是小粒)，用醬油、和少許太白粉拌勻。豆干洗淨切丁。

毛豆先放鍋中，加少許水和適量鹽煮一下，熟了盛起。

另起油鍋，倒入肉丁，快炒數下，然後

把豆干毛豆倒入同炒，炒勻即可起鍋。

**毛豆燒豆腐** 老豆腐二元，毛豆四兩

將老豆腐洗淨，瀝乾水分，切成小塊。油鍋熱後，把豆腐放入，煎到兩面都成金黃色，加入鹽、醬油和少許糖。然後加半碗水，把毛豆倒入同煮，煮至豆腐疏鬆脹大，中間有孔時，即可起鍋。

**鹽水煮毛豆** 毛豆的豆莢兩尖端剪去

，洗淨，連莢放鍋中，加水到與豆莢面平。煮到豆莢熟了，加適量鹽，再煮開，就可取出來。吃時只要連豆莢放在嘴裡，用牙輕輕一咬，豆粒就會從頂端被咬出來，最適於下稀飯，也是孩子們最喜歡吃的。

