

醬瓣豆的做豆蠶

江漢亮

現在正是蠶豆收穫的季節，可以利用老熟的蠶豆，做成豆瓣醬，它的做法是很容易的。

原料

蠶豆80%，麵粉20%，鹽、糖、辣椒適量。（例如：蠶豆八斤，麵粉二斤）

用具

竹盤、鋁盆、爐、缸、白布、小刀。

做法

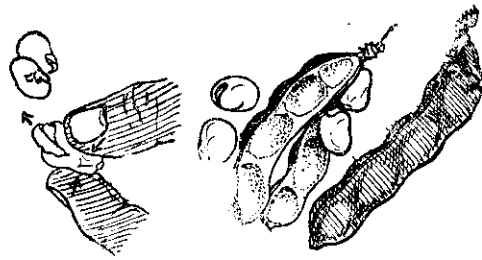
①先將老熟的蠶豆煮熟，剝去，放在開水鍋中，煮約二十分鐘後取出。

用小刀將蠶豆的一端切一小口，用手指在另一端一捏，就可將蠶豆肉捏出。

②將去皮的豆肉放在開水鍋中，煮沸約五分鐘，取出放冷備用。

③麵粉放鍋中，用文火不斷翻炒，至變赤褐色並生香氣為止。

④麵粉放冷後，撒入種蠶



肉豆出捏，後熟煮去豆蠶

，慢慢拌合均勻，再與蠶豆混合，放在竹盤內製麩。

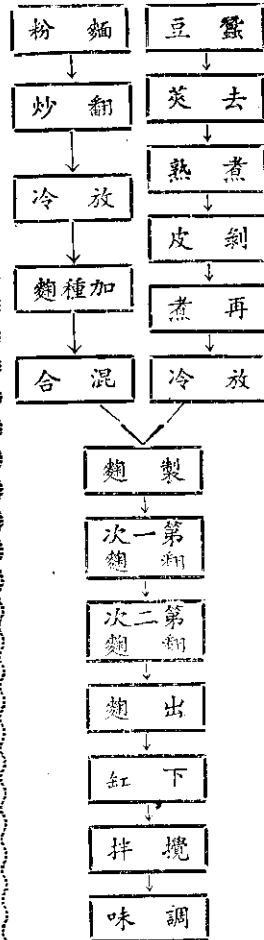
把竹盤放在攝氏二十六度至二十八度的麩室中任菌菌發育生長，經十六至二十四小時，品溫上升至近三十八度時，行第一次翻麩，這時已有白色菌絲滿佈豆粒面。再過五至七小時行第二次翻麩時，已有黃

色孢子，就可放至出麩為止，出麩後，即可下缸。製麩經過時間，約四十八至七十二小時。

⑤下缸的鹽水用「婆美」（比重計）十七至十八度的濃度，缸口用潔布蓋好，鹽水用量為原料的一倍半（如原料十斤，用鹽水十五斤。）

⑥下缸後，要常常攪拌，促進發酵，經三十天至四十天後，加少許砂糖，辣椒粉或切碎的生辣椒，再醱酵十五天，就可開始食用。如果能醱酵二個月，品質最好。

現將製造過程列表如左：



注意嬰兒安全

劉樹遠

兒童因意外事件而死亡的事，常有發生。例如開水的燙傷、跌傷、火傷、刺傷，或是吞下了錢幣、鈕扣、髮夾、或是誤食了藥品毒物，這些都要由做父母的仔細注意，才能避免。下面幾點，是最常發生，却又很容易避免的。

嬰兒單獨放在床上時，須有欄杆圍住，否則嬰兒一翻身，有從高處跌下的危險。

嬰兒的衣服和被，不可太緊，應該讓他能隨意轉身，被也不能太大太重，以免不小心將嬰兒窒息。

不要把嬰兒和幼小無知的姐姐同睡在一起，幼小的姐姐睡夢中翻身時，會把被翻蓋到嬰兒的臉面上，或者是姐姐的腳，手或身體在睡夢中放到嬰兒鼻孔上，而使嬰兒悶死。

母親喂奶時，要注意勿使乳房堵住嬰兒鼻孔。

孔，尤其是輪着或夜裏喂奶時，很容易一面喂着自己也睡去，不小心就會影響到嬰兒的呼吸。

抱着嬰兒時，不要抽煙，以防燙傷，或將煙灰落入眼睛，同時嬰兒對煙味也會感覺不舒適。

尖銳的、細長的或邊緣粗糙的玩具，不要給幼兒們。搖得響的玩具內不可藏有砂粒，以免弄破了後嬰兒把砂粒吞下肚子。

千萬不要把嬰兒一人留在家裡，鎖了門外出，這是最危險不過的事。

