

鹹豆鼓的做法 靜好

讀者會來信問起豆鼓的作法，本文爲周錫慶先生答讀者問而作。做豆鼓最適宜的溫度是攝氏二十度至二十五度，目前的氣溫，正是最適於做豆鼓的時候。做好的豆鼓，用來炒肉絲、燒豆腐、燉肉，都鮮美可口，主婦們工作閒時，可以試試看。

用具

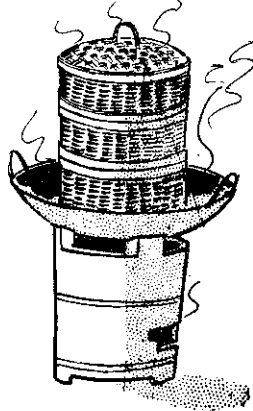
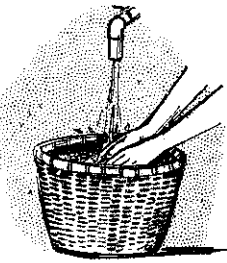
淘籬一隻、蒸籠一個、竹簾一張、稻草一束、小口甕或小口瓶一個，其他如家用普通爐鍋。

材料

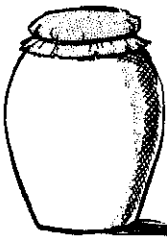
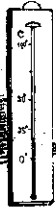
黃豆、高粱或燒酒、鹽。
黃豆揀淨淘清，浸在水中

，經五六小時撈起，攤放在蒸籠中，約二、三公分子厚。鍋中放水大半鍋，將蒸籠放於鍋上，用大火蒸約一小時，豆已熟而有六、七分軟了。待冷，攤鋪一薄層在竹簾上。稻草削去碎屑，以免霉豆時將草屑黏上，然後把稻草覆蓋一層。將簾子和豆放在不通

風的室內，氣溫在寒暑表攝氏二十度至二十五度時，大約五六天，豆上可以白霉花出齊了。將豆從簾中取下，放在乾燥的飯鍋中，洒上一些高粱酒和細鹽，（酒不要洒得太多，祇須將豆潮潤已够了）。攪翻一下。如喜食辣味者，可加些紅椒粉拌和，然後裝入乾燥之甕中。



在試做時，可少做些，裝入甕中，將豆塞得十分結實，把甕口或瓶口封固，不令出氣。然後將甕或瓶移在陽光下約曝曬十天左右，即可取出烹煮了。

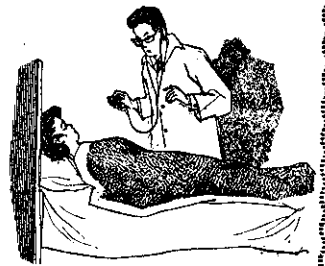


留在甕中或瓶中的豆，仍要把甕口封着，可隨時取而烹煮。偶或有潮氣侵入豆中而起了變化時，將豆倒在竹簾上，放陽光下，再晒一下，待涼收入甕中或瓶中時，在豆上面再洒一些高粱酒。做豆鼓最適宜溫和的天氣，如天太熱，豆色易變黑，如天太冷，霉花一時不易生出。豆鼓可用來炒肉、燉肉、燒豆腐、無論用來下稀飯，煮麵，都很好吃。

知須救急

李魁

苦痛者患輕減以可，護救的當適
○亡死的外意少減，重加情病止防，



在你的日常生活中，往往會遇到一些意外的事；或許是你的家人，或許是你的親友，或許是你的隣人，也或許是你自己。這時你必須沉着鎮靜，一面趕快派人請醫生，同時爲傷患者做急救的工作。適當的救護，可以減輕患者的痛苦，防止病情加重，減少死亡。

做急救工作的人，必須沉着鎮靜，並須態度溫和、動作敏捷。在醫生未來之前，必須做的工作是：最好使患者平臥。但在損傷，跌倒碰撞，或因車禍而受傷的人，不要胡亂移動他，因爲他如已內部受傷，或脊骨已折斷；胡亂地移動，對傷者更不利，甚至會使他殘廢。如果必須要抬起他時，要托起身體的每一部分，不要只抬他的頭和腳。

如果傷患者有嚴重出血，或吞服了毒物，或因溺水，煤氣中毒或觸電而停止呼吸的話，那末救護者的動作必須迅速，稍一遲延，便有生命危險。

不要強迫失去知覺的患者喝任何飲料，以防流入氣管而窒息。也不要想用打、搖動，或叫喊來喚醒失去知覺的人。必要時用毛毯，棉

被或外衣保暖。

不要使患者看到自己的受傷部分，以免恐慌；並且不要使病情的嚴重性，告訴他的家屬。使圍着的人群散開，保持環境安靜。並須使患者舒適，恢復信心。急救工作人員的鎮靜，就是使患者消除恐懼心理，對於復原，很有幫助。