

清明應節食物

清明糰子

再韆

每逢清明節，相傳要用糯米做的青色艾糰子，作為上坟祭祖用。因此每逢清明，市面就有出售，但都是用綠色顏料做的；色彩雖鮮艷，可是沒有那股艾的清香，就不够味，並且用工業顏料的，還會中毒。

現在將我家鄉（杭州）用艾葉做清明糰子的方法，告訴大家，在臺灣很少看到艾葉，但可用絲瓜葉代替。還有一點好處，綠色的葉子，都有葉綠素，對於人體也是很相宜的。

材料：

深綠色鮮嫩的絲瓜葉若干片，生石灰半斤，清水二十個醬油瓶（約二十斤），大竹葉片若干，餡心，糯米粉各若干。

作法：

選那沒有虫蛀及病害的鮮嫩絲瓜葉片若干，洗淨備用。

再將竹葉洗淨，浸在清水中，將石灰水加入的絲瓜葉取出漂洗清潔，去掉葉梗葉脈，放在石臼內搗爛，如做少量時可放在粗大碗內，用刀柄或趕麵棍搗爛亦可。

另燒水一鍋，將洗淨的絲瓜葉煮二、三分鐘，除盡青草氣，待冷後，將絲瓜葉放入石灰水中，密加封蓋，經三、四天後始可應用（因此要在清明節前先做好）。

再將生石灰半斤加上二十醬油瓶的清水化開調勻，盛放在大瓦罐或廣口瓶內。

再將生石灰半斤加上二十醬油瓶的清水化開調勻，盛放在大瓦罐或廣口瓶內。

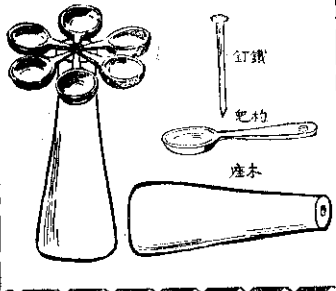
再將生石灰半斤加上二十醬油瓶的清水化開調勻，盛放在大瓦罐或廣口瓶內。

再將生石灰半斤加上二十醬油瓶的清水化開調勻，盛放在大瓦罐或廣口瓶內。

調色碟

用過的奶杓兒或非肥皂杓兒，可用來做些有用的東西。這兒介紹的，是用做調色碟的。

準備木座一根，奶粉杓或非肥皂杓數個，釘子數個，將杓釘在木座上即成。（許素娟）



蝦仁炒蛋

＊ ＊ ＊

蛋四個、蝦仁二兩、豬油二兩、蔥花、薑末、精鹽各半茶匙。

蛋中加葱鹽薑等，攪勻，先將蝦仁放入沸油鍋中略炒，將蛋倒入，用急火緊炒，蛋無汁液時即好。（淑貞）

要用燙麵做的

油餅和燙麵餃

油餅

高筋麵粉六飯碗，水四飯碗。麵粉放麵板上，將水滾滾後，稍放幾分鐘，慢慢倒入麵粉中，同時用筷子將麵粉不停攪動，使水麵調勻，等稍涼，揉成團。

另用麵粉二碗，加水一碗，和成團，與已和好的燙麵團同揉勻，用麵杖壓約一分厚的薄餅，餅上刷上豬油或麻油或花生油（花生油最好是已熬熟的），並撒些鹽少許，捲成長條，然後分成小塊。將分割處捲塞長，使油不致流出來，再搓一下，使它略呈細長，然後盤成螺絲形，用手壓扁，再用麵杖趕薄，約三分厚（如圖）。

將平底鍋或炒鍋放火上，鍋中刷油少許，然後將餅放入鍋中，加蓋烘烙，要常轉動，以免烘焦，等一面烘黃了，再翻另一面，等兩面都呈脆黃色後，放麵板上，輕輕擰打數次，使餅層分離，再切開即可。

用上述法將麵和好後，略為揉壓，照上期所刊的水餃做法作成較大的餃子，做好後放入蒸籠內，用大火蒸熟。入籠程序，與包子一樣，只是不必等外皮發鬆，即可蒸了。所用餡子，肉與海鮮或素的等均可。

家常餅：將燙麵和好揉勻後，分成一個個如做包子大小的小麵糰，放麵板上用麵杖趕成薄餅。平底鍋中不必放油，用文火燒熟後，即可將餅放入烘烤，烤熟後即取出。吃時將菜鋪在餅上，捲起來吃。

餅趕

油刷

合捲

圓盤

