



五香冬菜

吳後惠

製造法

最近家庭和食堂，採用冬菜來做菜的已極為普遍。冬菜的主要原料是白菜，可以在盛產的時候，很便宜的買來，加工製造成高價的五香冬菜，利益非常優厚。

白菜做原料

生白菜五十臺斤，最好是包心白菜，其次是包頭連白菜，有的人說利用甘藍菜也可以，但依作者的經驗，它的品質便遠比用白菜做的要差得多。

其餘的配料是大蒜頭五臺斤，細鹽五臺斤，五香粉、甘草粉、八角粉、茴香粉各約二錢。但僅用五香粉亦可。

洗切後日晒

(一)洗菜 白菜用小刀除去根部和壞葉，一葉一葉地剝開，用清水洗滌乾淨後滴乾。

(二)切菜 先把葉片縱剖成約四片，再把葉葉的部分橫切成大些約三至四公分，葉柄部分切小些，約二公分。兩種要分開放。

(三)曬菜 把切好的菜葉和菜柄，分別放在竹筐裏日晒，如果規模較大，非要舖在水泥地晒時，地上要絕對乾淨，並且當時須沒有風沙才可，否則泥沙混入，影響品質極大，必須特別小心。

晒時每隔三、四小時要翻一次，使它晒得很均勻，在很

強的光下，菜的上部晒一天即可，而下部約須兩天。五十臺斤的生菜，大約會縮減到五斤半左右。

拌配料調製

(四)碎蒜 把生蒜頭放在竹筐上，盡力用木板擦落它的外皮，除去外皮後，放在石臼裏，把蒜搗得很碎。

(四)調製 在大木盆或竹框裏，把乾菜、碎蒜、細鹽、五香粉、甘草粉、八角粉和茴香粉等充分均勻混合，稍為用手揉一下，隨後慢慢裝入大酒甕內，一邊裝，一邊用手盡量壓實，用木塞或者其他東西密封甕口，上面再覆一個大碗，放在太陽光可以晒到的地方，讓它經過約一個月的初步醱酵。

分裝玻璃甕

(六)包裝 初步醱酵完畢，冬菜芳香可口，打開大甕的封口，分別裝入特製的小甕內，小甕用陶土製的或是玻璃製的

都可以。

現在以玻璃製的比較好，因為用陶土製的封甕材料，是內面塗有防水膠的厚牛皮紙，並且用膠水使紙的周圍和甕邊結合，但是那種紙蓋容易破損，以致甕口部份的冬菜常會發霉。

凡用玻璃製的小甕，因為有特製的塑膠蓋，可以旋緊而把小甕口密封所以較為理想。裝的時候，也要盡量壓緊，然後封口貼標紙，再用草袋每二十小甕做成一包，捆好貯藏，等待出售。

※ ※ ※

香煙帶刺去外面的煙紙，把煙絲積存起來，裝在密閉的鐵罐中，可做下列的用途：
(一)母雞孵卵時，將煙絲拌和在孵卵用的稻草或糠壳中，可防治雞蟲的為害。
(二)每隔六、七天，將煙絲切成細末，拌和在飼料中。每一只雞約需煙絲半小撮。雞吃了後，能將腹內的蛔蟲和蟲卵排出，保持健康，增加產卵率。
(三)將煙絲的浸出液，加水百倍，用噴霧器撒佈，可以殺滅蚜蟲及其他軟體昆蟲。(仲毅)

?

怎樣選購賀年片	
樣	怎
選	
購	
賀	年
片	

選擇呢？當然憑各人的愛好，這裏供獻你幾項原則，作為你選購時的參考：

(一)送給年高或長輩的親友，可選中式的，畫面要大方，素雅、莊重，例如山水、福祿壽、吉祥如意等圖案。

(二)給青年朋友或同學的，可選西式，畫面要輕鬆、活潑、富有活力，如英雄、美人、龍虎等圖案。

(三)給兒童或幼輩，應選西式，雙層、立體，畫面要新奇有趣，富有啟發性。或是選神話故事和動物等圖案。

(四)寄給有特殊愛好的親友，要投其所好。如是畫家，可寄印有名畫複印的卡片。如是影迷，可選購印有電影明星的照片，對於愛好唱歌的朋友，當然就選歌星照片了。

(五)給情人，摯友或親屬，應選貴重，或有留存紀念價值的。

要好的親友間，除了賀年片外，當然還可以附寄禮品。

寄送賀年片，通常應在聖誕節以前寄到，尤其是道路遠隔的親友，要預算日期，提早發寄。

寄到國外的，因是在這季節裏的，許多國家的郵政都特別擁擠，更要特別提早，配合船期。

過了船運的日期，臨時想到一位親友，趕快用航空寄發，那就要增加好幾倍的郵費了。(基祿)

