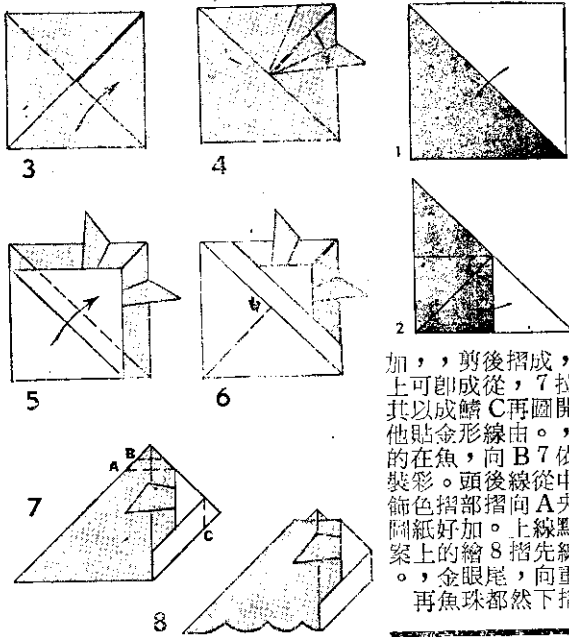
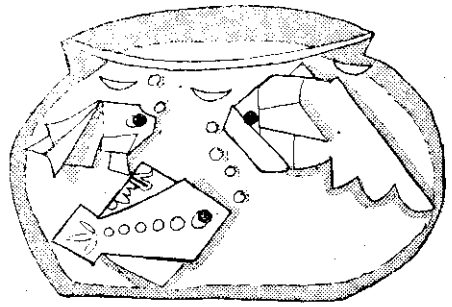


魚 做 摺 金 紙

• 未 童 •



1. 方形彩色紙對摺成三角形，彩色向外。2. 三角形兩尖端向中對摺，成方形（原紙四分之一）。3. 兩邊尖端分別向上摺（照前頭所指方向）。4. 上層兩三角形，分別從中線向外，摺成兩個突出的耳朵。5. 耳朵下方的上層，向上反摺二次，先依實線再依點線。6. 手指伸入袋形部份內，拉開，依中央點線重摺。7. 從A線先向下摺，再從B線向上摺。8. 然後從C線向後摺。摺好的金魚，頭部加繪眼珠，尾上加其他裝飾圖案。再

醬肉和硝肉

再 韌

醬肉和硝肉，是春節中的應時食物，製造簡單，味道好吃，你想試試看嗎？

醬肉

材料要選取五寸長的長條，不要下水洗，否則在製造過程中會出蛆蟲。去毛後，再將皮上的污點，用菜刀刮除乾淨。

花椒和鹽，放在鍋中炒乾，放置片刻等冷透。將花椒鹽放在肉的四週上，用力擦透後，將肉放在瓦罐中或大碗中。肉上壓大石一塊，上面不要加蓋，使其空氣流通。防止蠅類小蟲進入，可在上面覆蓋鐵絲網。

醃過二天後，將肉取出，掛在太陽下曬二天。等肉的表面已乾燥，可將附着的鹽屑擦去。將肉放在清潔而乾燥的瓦罐內，注入上等的好醬油，上面仍不可加蓋。泡浸二天後，將肉取出，每條用繩穿掛，曬在太陽下。晚上仍泡浸在醬油中。如此，日曬夜浸，經過四—五日，等到肉的外面已呈醬色，就可將肉曬乾，掛在陰涼通風處。

醬肉蒸食，煮食都可，裝便當尤其最相宜。

硝肉

用中等蹄膀一只，去毛。再到中藥舖購五角錢的皮硝，分作五份，每隻蹄膀用一份。用

力將硝擦在肉皮上，務須週到均勻，然後再用鹽擦。鹽的用量，可依各人的口味而定。每隻蹄膀用鹽量，約為二湯匙上下。但硝量千萬不可過份，否則就會使肉發生澁味，難以入口。

鹽擦透後，用細麻繩將整個蹄膀捆紮緊，紮得愈緊愈好，可以多用繩，然後放在大碗內，置於蔭涼通風之處。在天氣和暖的南部，約經四—五日；在寒冷的北部，約經七—八日，才可取食。先解去麻繩，再到去皮上的污跡，用滾水洗淨後，隔水煮熟，方不致走味。也可以在水中煮熟，但不能煮爛。將肉自水中取出，等涼後，切成薄片。此時肥肉呈白色，瘦肉現出鮮麗的玫瑰紅

色，使人發生食慾。入口脆嫩有香味，而無油膩之感。

醬肉、硝肉，都是過春節的應時食品。年底農家宰豬後，大量的肉，做成醬肉或硝肉，可以久藏，慢慢取食。自製的比市售者更經濟，味道也更美好，製法既簡便，風味和火腿不相上下。

簡便美容術

牛奶瓶用後所剩餘的牛奶，搽在手胸和頸項前後，可使皮膚潤滑。

睡午覺之前，把檸檬、黃瓜、番茄切成薄片，貼在面部，然後作十分鐘午睡。

蜂蜜、酸乳酪，搽臉上。蛋清也可以搽在臉上，當作面膏的代用品。等到乾後，須用水洗去。（金真）

春節新裝

領口和長裙摺縫的線條，簡單大方。細腰帶襯出美艷的身段。衣料根據當地氣候決定，北部選厚呢，中南部薄呢或其他布料。（永光）

