

家常菜烹調法

糖醋黃瓜

用料：

小黃瓜 一磅(約六條)

花椒 十數粒

麻油 一湯匙半

白糖 三湯匙

醋 一茶匙(另備四分三茶匙)

鹽 味精 半茶匙

製法：

一、黃瓜直條一開二，挖淨種子，再打蘭花刀紋，每片用鹽均勻塗抹一遍，放在容器中。

二、放置醃約十數分鐘以後，將其一片片取出，鬆排在盤裏。

三、將炒鍋燒熱，放下麻油，待麻油溫後加入花椒炸香，再將已調好之糖、醋、鹽、味精等倒下一滾便全部澆淋在黃瓜上拌勻，約放置三小時後便可食用。(可切成斜薄片裝盤)。

紅炆牛腩

用料：

牛腩 一磅半

薑 一塊

白糖 一湯匙

醬油(淺色) 三湯匙

醬油(深色) 三湯匙

八角 整粒

酒 一湯匙

製法：

一、先將牛腩整塊放在滾水中燙洗過後，另換清水在鍋內，加入葱兩支，薑一塊，酒二湯匙，用小火慢煮至半熟。二、取出牛腩切成長方塊，放入砂鍋內用少許油炒，並加入薑片，八角，白糖，醬油深色醬油等同燒，另將煮過牛肉之原汁倒入，再用文火炆約一小時，至肉塊酥爛為止，淋下少許麻油即成。

膠東半島

果鄉秋收景色

書信輯

威海市的胸家齊，那裏簡直是個葡萄園。九十名戶的山村，整個都籠罩在綠色的葡萄架下。那就風光，也夠幽美了吧。這是一條奇特而又美麗的街道，它完全由茂密的葡萄枝葉所搭成。那裏兩旁都栽遍了葡萄樹，坐長凳盛枝滿大街的兩旁和上空，結這大街蓋上了一條長長的天然綠色的走廊。現在，垂掛着下來。人們在這大街上走着，就美了。

太陽斜西了，請帶着這古老傳說引起的好奇，走到小興凱湖邊去吧。

當爬上堤岸，第一眼瞧見的便是那白亮亮的湖水。有人說，湖水是大地的眼睛，的眼睛，的確，在這仲秋時分，墨綠的，平靜的湖水，真像一幅深沉的眼睛，在看著金色的樹木，田野，山巒。

「未完」

彷彿是進了一個琥珀和珍珠綴成的世界。

一條從山谷深處流過村莊的小河裡，那裏有一個人間難見的奇景。河畔兩岸和河南上空，葡萄架下掛串串葡萄，姑娘們在葡萄架下也洗衣裳那光光

色的葡萄和姑娘壯健的身影，倒映在清

澈的河水裡，交織成一幅如幻似真的畫

圖。這裡家家的院子，也都是葡萄的小

園林，頭一年拾來一顆小小的枝丫，往地裏一塞，撒上些濕泥巴，第二年葡萄的枝葉就爬滿了整個院落，使得院子和屋裏都充滿了綠色。人們就在這葡萄架下吃飯乘涼，婦女們在葡萄架下做針線活兒。

在這裏，不論是大街上或是小河旁，那遍地觸手可及的香葡萄，竟沒有一粒丟失。且不說大人，就連七、八歲的小孩，也都把集體的財物，看得比自己還重要。應該說，在這裏看到的，不僅僅是膠東之秋谷物果木的大豐收，也看

到人們在精神品質上的大豐收。

「完」

這裏，不論是大街上或是小河旁，那遍地觸手可及的香葡萄，竟沒有一粒丟失。且不說大人，就連七、八歲的小孩，也都把集體的財物，看得比自己還重要。應該說，在這裏看到的，不僅僅是膠東之秋谷物果木的大豐收，也看

到人們在精神品質上的大豐收。

「完」