

啼笑皆非。試向一隊由台僑人組成的球隊，遠征異域，當地以台僑僑民不能歡迎他們，而被當局安排寄居人街的國民黨快民聚餐，怎不令人痛心？作者與巨人隊球員聚餐時，用台語詼諧對答，他們大有他鄉遇故知之感，在談話中可看出球員們還是帶着濃厚的台灣鄉土風味，一付天真活潑的兒童氣息，亦台灣報紙以報導之球員們拜見當局受人謝恩，到“總統府”呼口號的敘述完全不同。不知該者們作何解釋？



新“新竹肉圓”的做法 一眉怡一

一.材料:

- ①皮——粘米粉一杯，生粟粉四杯（即兩包十 = 025 的包裝），水七杯。
- ②餡——香蝦仁 $\frac{3}{4}$ ~ 1 磅，瘦肉 1 ½ 磅，蔥 2 把，香菇 4 025，蒜頭 1 個。
- ③香油，油，醬油，味品，酒，紅色 food color, Corn starch 各少許。

二.做法:

1. 先將水和粘米粉放入鍋內攪勻，開始用大火燒，並不時的用筷子在鍋內攪拌，以免粘鍋，然後待水熱後（不可讓水滾），改為中火，仍繼續不停的攪拌到半熟（呈乳白色，略似濃稀飯湯）高火，待涼後，加入四杯的生粟粉，用 mixer 拌勻備用。

2. 瘦肉，香菇，蔥，各切成丁，蒜頭剝碎。將瘦肉，香菇及蝦仁各用③料拌勻。油鍋燒熱，將蒜頭爆香，加入瘦肉，香菇伴炒，再加入蝦仁炒熟下。（半熟即可）取出加入蔥丁拌勻。

3. 將做 Cup cake 用的 Tin Cup 內抹上一層油，加入約各杯拌勻的①料，再加炒好的②料，上面再放等份的①料，水開後，用大火蒸約十分鐘，皮呈透明的顏色即可。取出時：先將皮上抹一層油，再將 Tin Cup 泡冷水中，刀抹油，沿着杯子的邊緣刮一週，倒蓋，取出肉圓，趁熱沾蒜頭醬油吃。

附註：以上材料約可做 25 ~ 30 個的肉圓。一次吃不完的肉圓，冷後，可用中火回熱，亦同樣可口。