

可怕的蒼蠅

鶴年

傳播疾病的魁首——

蠅的生活史

一隻蒼蠅的長成是要經過四個階段的蛻變——卵、蛆、蛹和成蠅，全部所需的時間常隨氣溫而不同，通常夏天十天就足够了。以臺灣全省各處的氣候來說，對蒼蠅的繁殖是終年適宜的。

蠅的種類太繁，體態較小的是家蠅，肥大一點有金蠅（大頭蠅）、綠蠅或棕蠅等等。它的繁殖能力特別驚人，雌蠅一生可產卵十次，每次間隔三、四天，一次產卵一百枚以上，假如一對蒼蠅及它後代的生長和生殖不受阻礙的話，一年後所活着的子孫一定有二億億之譜了！

散佈病菌的飛機

蠅的一生就脫不了「臭」和「腐」！蛆和蛹既生活在糞便或污水裏，蠅本身也時時以廁所、畜欄或垃圾堆為家，他生存的必需條件就是污穢。加上漏體細毛，足上分泌粘液，那能不玷污藏垢。因此它的身體是製造病菌的工廠和隱藏病菌的倉庫。

它停留在人們的食品和用具表面，甚至直接休息在我們

的身體上，無形中使附着的病菌轉移一下陣地。同時它常用口器叮舐菜肴，尤其是當他吃硬的食物如菜梗、米飯時，它先把肚裏的穢物和毒菌吐到食物上，使食物軟化後它才吃下去，這樣它不停地排出細微的糞粒，和散放內部的病菌。

每隻蠅身上所攜帶病菌的實際數目無從估計，據說至少有幾百萬個，所以這批散佈細菌的飛行倉庫對人類健康的威脅實在可怕！

滅蠅

蒼蠅是傳染疾病的最大媒介，我們隨時注意日常飲食的衛生，在飲食場所裝置紗窗和紗櫥，這不過是消極地阻隔它底滋擾，最值得提倡的辦法還是澈底的「滅蠅」！

(一) 清除繁殖場所

進房舍周圍的環境，首先要注重廁所和廚房的清潔，最好裝置紗窗和紗門，糞池密封加蓋。其次應按時清掃畜欄和垃圾，不容污水聚積。

這些說起來很簡單，但做起來相當困難，要有耐心，尤其希望全體居民的合作才行！

(二) 捕蠅和殺蛆

臺灣拜拜風氣之盛，真可用「三日一小拜，五天一大拜」一語來比喻，不算誇張，尤其是七月普渡，更是集拜拜之大成！富人家當然盡量鋪張，玄耀豪華而大拜拜拜；窮人們也往往將一年省吃儉用，勞苦所得的儲蓄，全都用在這一月或一天的拜拜上，是毫不吝嗇的，甚至於舉債來宴客拜拜的也大有人在。這真是不智之至的一種風俗。

談拜拜

本來中元節起源，出自佛家，根據孟蘭經云：弟子孝順者，于年七月十五日當以孝慈懷念所生父母，作盂蘭盆，施佛及僧以報父母長養之恩。但以後僧人及愚夫愚婦更附會製造許多迷信的陋習，演變而造成今日這種浪費的情形。

生活非常克苦，飲食僅能維持生命，但在拜拜的時候，却是山珍海味，雞鴨魚肉，帶腥油膩，狂飲暴食，這些不但不能有益身體，反而因飲食不均衡可能造成許多腸胃系統的疾病，如胃痛、胃潰瘍、腹瀉、腸炎等等。據衛生統計，每逢節日後患病人數都是激增的，這就可以證明許多疾病是因飲食不當而起的。

如今政府積極推行改善民俗，勸導人民節約時期，統一動員節約時期，統一普渡祭典，對於各地祭拜形式都加以限制，以免有浪費情形。所以我們應當擁護政府政策，凡不合時代性的民間迷信習俗，都應改革革除，若不能免俗而一定要祭拜時，可用香花美果代替。相信你們在天祖先之靈，對於你們這份孝敬之情，一定會同樣領受的。

蒜醃 茄子

記得家鄉有一種蒜醃茄子。拌以小磨香油，是佐早點或便餐的良好食物，其味非常佳美。今願將此法分叙於後，請主婦們一試：

製法：

- ① 茄子洗淨，除去蒂柄及病害部分，先橫切為一至一寸半長的橫段，然後縱切為一分多粗的細絲，置於竹筐中，晾去一部份水分備用。
- ② 將蒜頭剝皮，放入臼中，用木棒搗成泥狀，加入食鹽，再搗二分鍾，達適合目的即可。
- ③ 裝蒜——將已曬乾而無水份的茄絲，與已搗好的蒜泥混合均勻後裝入甕中，用手壓緊，最後用紙密封甕口，放於陰冷處，一月後即可取食，食時可加香油少許，也可用醬油醋少許拌着吃。

