

癌的來龍去脈 (霞)

由於傳說和各種報章雜誌的渲染，現在的人談到「癌」就怕！這裏介紹一些關於「癌」的概念，希望大家既不要「疏忽」，更不必「杞人憂天」！

癌從何處來？

人活着，體內各部組織的細胞就發揮新陳代謝的作用，不斷地自己分裂，長成新的細胞，這種細胞分裂和新生的過程常循着一定的周期和軌跡。

假使有一種細胞的分裂超越了正常的規則，迅速增殖成一群特殊性質的細胞團，這個在醫學上稱之為「瘤」。若瘤細胞依然無限制地「推陳出新」，不但可以壓迫周圍的組織，而且能轉移陣地，流竄到其他組織裏，就名之為「癌」了！

細胞怎會變性？

好好的組織細胞轉變成癌細胞，這個道理一直到現在依然是醫學上最大的謎！不過，也有人加以解釋，但均是一鱗半爪的談話而已。

①退化性的表現。癌似乎特別喜歡出現在老年人身上，當然可以認為這是細胞本身退化的結果。

②胚胎發育異常。人體各部器官組織的細胞性質有很大的差異，在懷孕期發育時，若進某種組織，就因為環境的不適，有形成癌的傾向！

物理或化學的刺激

煙窗的工人易生皮膚癌，吸煙過多的人易生肺癌，小鼠的身上常用柏油塗上，皮上也能發生癌。所以說，細胞的變性可能是受外界刺激的變態。

④荷爾蒙的關係。將雌鼠的卵巢摘除後，它們得乳癌的機曾就減少。男性生攝護腺癌時用女性荷爾蒙注射可改善其症狀，這說明人體內的荷爾蒙分泌和癌細胞還有因果！

癌對身體的影響

癌在初起時，病人很難感覺，先是無聲無臭地進行破壞工作，增殖勢力。繼則隨血液或淋巴腺蔓延而無孔不入。這一群生長漫無限制而會轉移的癌細胞，對體內營養的消耗量相當驚人。因此，發生癌不久的人身體日漸羸弱，發生嚴重的貧血。癌細胞本身失去原有的生理功能，又能蔓延壓迫周圍的組織，故生癌的器官日久一定不能發揮作用，弄得胃不能消化食物，腸不能吸收養料，氣管不能通過空氣，最壞它壓迫神經形成局部麻痺，腐蝕血管而血流不止，讓醫生們眼睜睜地看着病人死去！

(下期續完)

讀者園地

香蕉的種類和味道

魯高

香蕉是大家所歡喜吃的一種水果，本省山地，水田，園地等都有栽培，據統計每年產量，約有三億二千四百萬八千臺斤。平地香蕉大概每一畝產二十斤左右，山地香蕉平均十二斤左右，本省的香蕉種類和氣味有多種，現將其中氣味最好的幾種列後。

北蕉，又名高脚蕉，莖梢呈圓柱形，帶綠色，莖高七尺至九尺，徑八寸果實具有五條稜角，長五寸，直徑約有一寸，果皮黃色，其味甜如蜜。粉蕉，又名低腳蕉，莖高四尺至六尺，徑四寸至六寸。帶深綠色，果實長四寸或五寸，徑一寸內外，有三個至五個稜角，熟後成淡綠色，味道比北蕉更甜。

仙人蕉，又名不狂蕉，比北蕉葉柄細，稍急角度，本種是北蕉的偶然變異而產生的，抵抗萎縮病力量很強，但味道不如北蕉那樣好。

木瓜蕉，果實鮮黃色，花連產的稱木瓜北蕉，莖約十二尺，徑八寸，外皮滑帶綠色，果實特別大，山地同胞常當作點心吃。

紅黃蕉，紅黃色的果實，莖圓柱形，高六尺至八尺，徑約六寸，果實具有五個稜角，淡黃色帶酸味，其形似北蕉，稍短。

香港種，一名紅毛種，約四十九年前自廈門引進，味道如波羅蜜，少水分帶半甜半酸。

小笠原種，高五、六尺，徑有四、五寸，果實帶淡紅色，甜酸，形短小，有三個稜角，從日本小笠原諸島來的。

大島芭蕉種，莖高六尺，徑五、六寸，果實成熟呈黃色。味道甜，從日本大島引進。

鳳梨芭蕉，爪哇種，莖高九尺餘。綠色稍帶紅色，熟時呈鮮黃色，容易裂開，芬芳撲鼻，可算芭蕉中的女皇。

甘藷的收穫

食用與貯藏

陳碧源

甘藷為本省主要農作物之一。今先談有關諸藷的收穫，利用與貯藏，諸藷的用途為製作養豬的飼料。理想的飼料，當推青飼與糟糠等的參雜品，使豬隻能夠得到調濟胃口的機會，而青飼的原料中，尤以諸藷為佳。當挖掘甘藷之前，先把諸藷收割，以有條理的捆扎，搬運至家中新切成半公分許長短，即可參入糟糠，經過煮熟後飼豬。但在收割期間，未能一時適用者，可把它置於陽光下曝曬成乾品，貯藏起來，待需要時取出，再經過煮熟後用作飼料。

其次再談甘藷的挖掘食用與貯藏等問題。在挖掘甘藷時最宜小心使用犁鋤等用具，儘量避免甘藷的破損，搬運至家中後，也要儘量將破損疾病的，逐一挑出，隔離放置。

新鮮甘藷水份很多，食味較淡，如經過貯藏相當時日後食用則味較佳。關於貯藏的技巧要特別週到細密，否則一旦如有潰爛，便會將全年的辛勞歸之烏有。照粵桂二地的氣候，大概與臺灣相近，其貯藏甘藷的方法很好。能够把甘藷收貯起來，保存日期相當長久，其主要的貯藏方法分為生貯與熟貯兩種：

生貯方法：用乾燥的細沙或稻殼充，置於室內，將甘藷深埋，防其發芽與凍結潰爛，可以貯藏到來年三、四月至五、六月間，仍然很好。

至於熟貯的方法，便是把甘藷經過煮熟，製成乾品的貯藏法。這種製作方法頗費工夫，可是其貯藏期間長且可靠，而食用時很方便。在晴朗的天氣，把甘藷煮熟，除皮切成半公分厚度的薄片，放於竹簾或蘆席上，大概兩三天後，便呈橙黃色，像乾柿餅一樣的甘藷乾了。

在粵桂兩省對於甘藷的出產很多，品質優良，而他們的製作精細，成品尤佳。市面上或農家裡，貯藏着黃橙的番藷乾，色澤宜人，既好吃又通俗，農村裡的人都愛吃，城市中富有的人家也視為珍品。