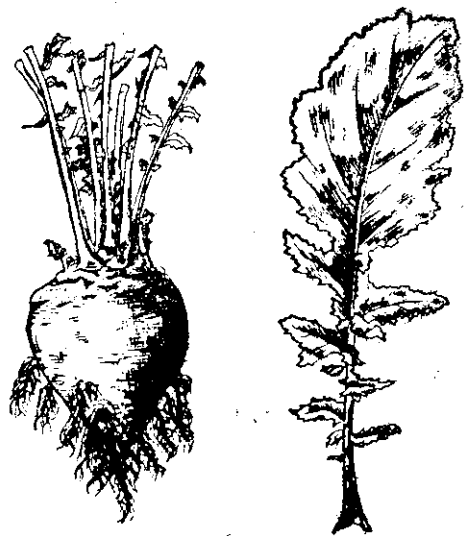


工加的菜頭大南雪



達 祖 方

大頭菜原產雲南，塊根肥大且具特殊風味，本省臺南以北各地冬季都可生產，如能大量生產與加工，將來很有外銷的希望。農家亦可自己加工，製品可供週年取用。

原料・醃漬・發酵

大頭菜自播種至收穫約需三個月，即在立春前後收穫加工。先砍去葉柄，用流水沖洗菜頭，如有畸型、裂隙或蟲食部份，應以利刀切除。菜塊以五至七公分厚度最為合適。大型菜頭則應切成二半或四瓣，便於醃漬。

醃漬容器可用水缸或木桶，應先洗潔拭乾待用。醃漬時用鹽雖因醃漬時間的長短和氣溫高低而用鹽略有差異，但一般在初春季節，每百公斤菜頭約用食鹽十五公斤。將菜頭與鹽分批放在大木盆內揉和，到菜頭略出水分時，一層層排列在缸或桶中。排列時菜頭間的空隙愈少愈好。然後把剩餘的食鹽，揉和少量老葉覆蓋在菜頭上，輕輕壓實，再鋪上重

約一、二公斤的石頭一層。缸或桶口蓋上塑膠或舊布一塊，然後再加蓋，這樣可以減少蠅蟲的侵害。上述醃漬方法，是一種緩慢的發酵作用，但在發酸醃漬期間，菜頭切忌暴露在空中，所以鹽醃後的二、三天，要揭開蓋看一下，如果鹽水並未淹上菜頭，應另配百分之十五的食鹽水蓋滿菜頭上，以免因暴露而腐爛損失。如此發酸約需四十天。如遇農忙，沒有空加工，可以延長醃漬，但如適逢炎夏季節，缸內應再加百分之五的食鹽，就可避免雜菌繁殖。如要把菜頭作醃藏更久，可加入少量花生油或無害的防腐劑也有效果。

香菜頭乾

選購晴天，將菜取出曝曬，晚上收入空缸內，約晒三、四日，菜頭重量約輕了大半。此時可加調味香料如：茴香、丁香、桂皮或五香粉末等。調味香料先與食鹽混和，再塗抹在菜頭表面，香料用量隨意，一般是菜重的百分之〇・二即可。調味過的菜頭再裝入太白酒樽內，或裝入窄口的容器內，然後加蓋密封，就可作貯藏較久，週年取用，與鹽菜調食，更有風味。

醬漬大頭菜

發酵醃漬的大頭菜，不必日晒，可直接取出用清水漂去菜頭內大部份的鹽分，然後切成厚一公分，寬二、三分，長約三四公分的菜片，漬在調味液內。菜頭片十公斤，約需調味液七公斤。調味液主要為上等醬油七公斤，糖半公斤和香料少量。如

欲辣味，可加入辣椒粉一兩或新鮮紅辣椒四兩。菜頭經浸漬此類調味液內約一天就可食用。醬漬大頭菜具備：甜、鹹、辣、香、脆和特殊的芳香，可稱作飯菜的上品。如欲保藏較久，可將菜頭裝入有蓋的容器如玻璃罐內，注入調味液，把它加熱到瓶內菜液溫度攝氏七十五度時，然後緊蓋瓶或罐口即可。

關於土壤改良劑

- (1) 施用土壤改良劑，可促進土壤團粒的形成，但只能保持二年有效。
- (2) 為節省費用，應採局部施用的方法。
- (3) 如有堆廐肥，應與堆廐肥併用，以提高效果。
- (4) 最好選晴天施用。土壤乾燥後即形成良好的團粒。
- (5) 市販土壤改良劑種類雖多，但可大別為有機、無機和合成高分子三大類。(美)

西德拜耳廠最新出品！

是獨一無二的可濕性水和硫磺劑
(省農林廳登記農藥字第229號)

瓜類、豆類：白粉病。
柑 桔 類：火燒柑、紅蜘蛛、象皮病。
Wettable Sulphur 75% Bayer

(殺 菇 靈)

代 理：中德貿易有限公司

現貨供應：洽豐農產行

雲林縣北港鎮大同路84號 電話：341號

其他尚有進口三共會社製品以及青象「大生M22」等

經 銷：臺灣南興泰貿易有限公司

臺中市區市府路 116號・電話4542