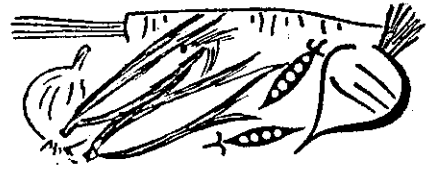


甜酸泡菜

陳景福



甜味漬品 (Sweet Vinegar Pickles)。

酸甜泡菜 (スイートピツクル) 是一種甜味漬品，原料有胡瓜、蔥頭、綠蕃茄、辣椒、菜豆、甘藍或花椰菜等。

先用鹽漬，使生乳酸發酵作用。其次，拔去塩分，加糖及香料於醋內，再用醋漬，即成

用胡瓜原料時，先做成塩漬胡瓜。胡瓜洗淨後，放入鹽中，注入一〇%食塩水。上加蓋板，壓以重石，使瓜在塩液下面，放在溫暖地方發酵。液面如有白色的皮膜，是野生酵母菌 (Wild yeasts)，要隨時擦去，以免腐敗及酸量的減退。塩漬物在最初五週內，每周加塩的分量，以塩液濃度逐漸增加〇・五%為標準，直到塩液濃度達一三%左右為止。

以後每周塩液濃度增加〇・二五%，至達一五%左右為止。塩漬日數，大約為一個月至一個半月。

此時胡瓜組織堅實而帶半透明。如要短期貯存，塩液濃度須要達到一五%。

胡瓜成分中，所含糖分〇・五—二・五%，發酵中差不多全部消失。大部分成為乳酸，少部分為醋酸、酪酸 (Butyric acid) 及乙醇等。

發酵完成時，酸度有達〇・六—〇・七%的。乳酸發酵的速度，與塩液濃度，及胡瓜中的糖分有關，同時也受溫度的影響。

適當溫度為攝氏三十度，如溫度過高發酵太急，食塩的吸收也太急促，胡瓜就會軟化。所以在氣候溫暖時，塩漬過程中宜酌加食塩，以防急激的發酵。

去除塩分：塩漬完畢，將胡瓜由塩液取出，浸入冷水中一夜。次晨換水，傍晚再換水，並加溫至攝氏五十四度至六十五度，放置過夜。如胡瓜軟化，可於加溫時加入明礬或氯化鈣〇・五%，次日即可取出。

醋漬：將已除去塩分的胡瓜，浸入含有醋酸四・〇—四・五%的白色醋中。約十日左右，倒出醋液。每加侖 (合三・七八公升) 醋液加入三磅砂糖，再將胡瓜放入浸一星期。然後再倒出醋液，加入食品用香料。

香料的配合和種類，隨嗜好而異。大約每加侖醋液加香料二〇公克，充分攪拌後，煮沸半小時，隨時加醋補充蒸發損失的分量。用清潔布濾過後，再浸入胡瓜，放置一星期，即可食用。

胡瓜以外的其他原料，塩漬與除塩方法稍有不同。西方人喜食混合醋漬品，常加入蔥頭、花椰菜、綠蕃茄及菜豆等。

(朴子鎮讀者陳文龍來信問高級漬物問題，請參考。)

日本DIC農藥會社最新カーバメート系殺蟲劑

北市農藥字第0529號

メップサイド 水和劑 50

滅捕蝨 (M.I.P.C.)

DIC

(說明書備索)

防治：水稻、浮塵子及飛蝨類。

製造元：大日本インキ化學工業株式會社 (日本東京都中央區日本橋通3~3)

進口元：義聯貿易股份有限公司 台北市迪化街一段221號 電話：541859・541937

中部連絡處：彰化縣員林鎮和平街10之3號 電話：員林1443