

# 人參

## 採收·加工·儲藏

·楊永裕·

人參生長六、八年後，即可收穫，但也有延長到九、十二年，甚至到二十年才收穫的。

### 九月下旬收穫

一般生長年限長時，生活力逐漸減低，病蟲害逐年增加，因此仍以六、八年收穫為多。

目前由於人參生產尚不能滿足人們需要，必須縮短人參生長年限，提早收穫。每年九月下旬，人參葉發黃，莖桿枯萎，此時即可掘取參根。

首先將蔭棚除去，用鋤由南向北挖掘，並由另一人整理參苗，裝入木箱或麻袋，運回進行加工。挖掘時，必須小心，勿傷根部，以免損壞參根，影響商品質量。

### 加工種類很多

人參加工方法不同，在商業上有不同的規格，其加工種類很多，約有二十餘種，茲將主要幾種介紹如下：

#### (1) 紅參的

加工方法：在參田中挖回的人參根，首先進行下鬚，即將直徑〇·一寸的不定根、主根及支根的小鬚等一並去除，然後浸於水中，用毛刷或線弓細心的將所有污泥刷去，洗至呈白色即可。

然後分別大小，裝入蒸籠中蒸約二、三小時，參根呈黃色半透明時，

熄火，使籠內稍涼後，即可取出，置日光下略晒，再送入烤室，進行烘烤，烤時溫度由低到高，再行降低為適，其溫度範圍四五度C至八〇度C之間，直到參根充分乾燥為止。

成品製成後，顏色為紅棕色，因此名為紅參。

(2) 生晒參的加工法：收參後，用毛刷刷去所有泥土，並剪去其鬚根，用硫磺燻一夜後，經日光晒乾，若為陰天或下雨時，用火烤乾即可。

也有將挖回的人參，摘去參鬚，不經任何調製，用長線穿成一串，掛露天場所，用日光晒乾。此種方法在人參加工中為最簡單。

(3) 糖參的加工方法：在參田中挖回的人參，連同鬚根浸入水中，用刷子及線弓洗刷兩遍，然後分別大小，置開水中煮一五、二〇分鐘，待主根變軟，針刺入時，再取出涼乾一、二小時後，用硫磺燻十、十二小時，再用骨製長針橫穿人參根部二、三次，名為「順針」。

接着用金屬製的排針，有秩序的橫穿人參多次，名為「橫針」。使人參根部都有細孔，便於糖汁浸入參根，其後把人參參根放入瓷缸中，再倒入已熬成的濃厚沙糖汁，靜置一二小時，取出涼乾，再扎針一次，又倒入白糖汁，這樣重複三次，然後晒乾或用火烤乾。

成品製成後，白色，含糖多，因此名為糖參。

### 適當儲藏

人參經過加工後，若儲藏得當，則質量不變，色澤鮮艷，反之則易生霉、生虫，影響參的品質，茲將其儲

藏方法，分別說明如下：

(1) 水參：數量少時，首先用鮮青苔及腐植質土，將參順着擺入內，用腐植質土把參鬚隔開，然後用樹皮包好。若數量多時，可將人參順序擺入細沙中，一層沙，一層參，擺於泥盆內，然後放置在陰濕的地方或地窖內，每隔一、二日，於太陽未出之前，放於露天下，換一換新鮮空氣。並應調整其濕度及檢查參根情況，如發現腐爛現象或參根顏色不正常時，則應剔出，另放他處。這樣很細心的保藏，能保持一月而不壞。

(2) 糖參：夏季時極易反糖、變色、生虫，因此應使乾燥。若用匣裝時，則可將匣外理上石灰。若用箱裝時，則箱底裝石灰，吸收水分，將箱口封密，不使透氣空氣，這樣儲藏，可免反糖、生虫、變質。

(3) 紅參：加工後的紅參，放置於乾燥的地方，若反潮時，再行乾燥。

(4) 晒參：夏天利用硫磺燻蒸，可以保持色白而免生虫變質。



人參乾燥