

# 自己做 四川泡菜 自己做

／長風

到過四川的人，每在吃過油膩的酒菜之後，就會想起那鮮脆可口的四川泡菜。如果在平常早餐吃稀飯時，能有一盤泡菜，那真是美味無窮。在四川幾乎每戶人家都有幾罐泡菜。其實，做泡菜很簡單，學會了，隨時可做，人人都會做。

首先買一個深口的泡菜罐，它不同於一般的瓦罐，在罐口外邊，有一個凹形的圓圈，中間可儲水，在罐口上還倒覆著一隻瓦鉢，鉢口正好埋在圈內水中。泡菜罐買回後，洗淨，吹乾。

然後準備半斤粗鹽，一兩乾辣椒（不吃辣的可酌量減少），燒一壺水（約七、八斤）。水沸時，沖入盆內，等到涼時，再倒入罐內。把一兩花椒、上好燒酒四兩、粗鹽、乾辣椒、花椒放在一隻洗乾淨、擦乾的盆內，統統倒入罐內。這一罐原始的泡菜滷就簡單的形成了。

做泡菜的蔬菜，種類很多，如紅、白蘿蔔、胡蘿蔔、萵苣、大白菜、黃芽菜、捲心菜、四季豆、長豆、嫩

薑、青椒、紅辣椒、大頭菜、芥菜、新鮮榨菜……等，必需洗乾淨，切成大塊，晾乾，放到泡菜罐中。

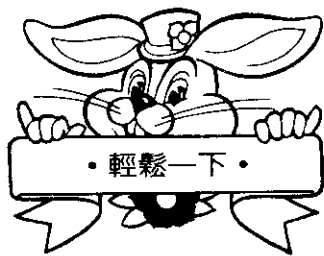
泡菜可同時泡數種，有紅、綠、白各種顏色味道也不同。所泡的蔬菜，在夏天每隔一兩天即可取食，冬天需三、四天後才可吃。

以後每次加蔬菜時，最好加一次鹽。夏天每隔一星期可加二兩燒酒和少許花椒，冬天則每隔三星期加一次即可。夏天，如果有十天或半個月，不去照管泡菜，揭開瓦鉢，也許會發現滷汁上面，浮有一層白沫，這時要趕快加一匙紅砂糖，再加二兩上好燒酒，隔一天滷汁的水就會一樣清澈。如果時間拖得太久，罐口的水乾了，罐內的汁變質，那是因為罐口的水起了絕緣作用，所以罐口那一圈的水，是不能讓它乾掉的，否則所做的泡菜會變質。

做泡菜，必需注意：一、罐內的水，必須保持清潔，要常更換。換水時，要用乾淨的抹布揩乾後，再另換

新水。二、揭開倒覆著的瓦鉢時，動作要快，最好將瓦鉢的口，先在水中轉一下，再揭開，就不會把罐邊的水帶進罐內。三、挾泡菜的筷子，可以買一雙較長的，較好挾！注意！筷子不能沾油。四、各種蔬菜，必須洗淨晾乾，要注意晾乾程度，如晾太乾則製品不脆。

做泡菜，雖然很簡單，但要做得美味可口、鮮脆，調配要適當，希望大家一試。



## 物稀為貴

老師：「孟子曰：魚，我所欲也，熊掌，亦我所欲也，二者不可得兼，舍魚而取熊掌者也。為什麼？」

學生：「因為熊掌比較昂貴、好吃。」（黃登科）