



葉菜類的一種加工方法

半濕製鹽漬蔬菜

李伯年

在旺產季節，菜價低落的時候，應用這裏介紹的半濕製鹽漬法加工，等夏季蔬菜缺乏的時候，供應市場，頗有利可圖。

甘藍和芥菜在新鮮的時候，大部是水份，假如把水份統統脫去，製成脫水蔬菜的話，百斤芥菜只剩六—七斤，百斤甘藍僅存七—八斤，頗不合算。所以，我們最好拿來製造半濕製鹽漬加工，就是把水份脫去一半的加工法。用這種方法，每一〇〇斤新鮮葉菜，可製得二五—三〇斤的半濕製鹽漬蔬菜。在旺產季節，菜價低落時，拿來加工，等夏季蔬菜缺乏的時候，供應市場，頗有利可圖。這是浙江省紹興一帶農友應用的方法，現在把製造的方法，按步說明如下：

一、原料蔬菜的種類 甘藍（包菜、高麗菜、カンラン）和大芥菜（刈菜、オホカラシナ）固可以半濕製加工，其他葉菜類，葉質較硬，大量生產的如：高脚白菜，矮脚白菜，雪裡紅等，也可以用同樣方法來加工。可是菠菜（飛龍菜、ホウレンソウ），萵苣（萵仔菜、チンヤ），包心白菜（卷心白、ケツキウハクサイ）等，葉質過嫩的，就不太適宜。

二、原料蔬菜的採收 要製造加工的蔬菜時，應該等特生長十分充實，微見花蕾，葉質較為粗硬時收穫為宜，太青嫩的，不但加工率要降低，即在加工時，操作上也很多不方便。等蔬菜生長十分充實時，選擇晴天全部收割，平放在地上，在日光下曝曬四小時，隔二小時，翻面一次；遇陰天時，不妨延長乾燥時間。雨天不宜採收。

三、原料蔬菜的清洗 把已收割的蔬菜，用日晒或陰乾，使水份發散一部份，葉質變軟後，可除去無用的邊葉，然後用清水洗去外面粘着的泥沙和

垢物。清洗後，大者縱剖為四，小者縱剖為二，用細子或竹竿串穿於走廊下通風優良的地方，使慢慢陰乾。在北部氣溫下，經三—五日陰乾，水份可發散五〇%，體積大約減少一半，但此時切忌在陽光下曝曬，以免葉質過份乾燥而碎裂。

四、配料鹽的用量 要看貯藏時間的長短而有出入，貯藏時間短的，用鹽量可少，貯藏時間長的，用鹽量宜多。此種用鹽量，是對陰乾蔬菜的比例而言，為明瞭起見，用鹽量的多少，和貯藏時間的關係，列一表如下：

貯藏時間的長短與用鹽量的多少

貯藏月數	一月	二月	三月	四月	五月	六月
用鹽量	一·五	三·〇	三·五	四·五	五·五	六·〇
百分比	一·五	三·〇	三·五	四·五	五·五	六·〇

五、用具的準備 要看你製造量的多少而無一定，普通製造一〇〇斤半濕製鹽漬蔬菜，須用口徑四十五公分，高六〇公分的瓦缸二隻，用清水洗淨，並用沸水消毒，風乾，用木桶代替亦可，但無瓦缸的優良，其他壓石、菜刀、竹匾等一般家裡都有的，不必另購。

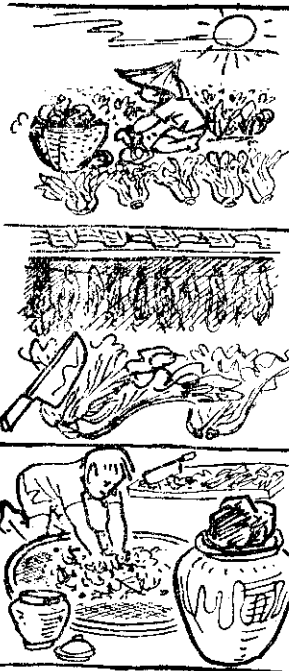
六、初製的方法 先把已經陰乾，大約水份已發散五〇%的原料蔬菜，用菜刀橫切成細小塊，盛於竹匾上，用上說的用鹽量比例，拌入其中，並用手揉捻，使鹽份均勻分佈。待微現水濕，就可裝入缸中，層層用力壓緊，如覺手力不夠時，用腳踏亦可。使表面出鹵而後

止。再用略短於缸的口徑的粗竹片數條，並列於其上，再用大石塊加壓，重量約在百斤左右，使踏緊的菜，不致鬆軟。於是過了一星期，即現微黃之色，二星期後，完全呈淡黃色。初製手續雖告一段落，製成之菜，水份仍多，可供臨時取用，但貯藏時間僅可二個月，不能久藏。

七、覆製的方法 將初製成功的蔬菜，擇天氣晴朗，陽光充足之時，全部取出，用竹籬襯底，翻晒四—六小時，呈略乾狀態，菜色由微黃變成黃褐，迅即收起，再加食鹽少許，如需加入其他香辛料，花椒、辣椒粉均可。再如初製時之操作，層層裝入缸內或罐中，仍須用力壓緊，愈緊愈好。面上必須加重壓力，置於陰涼地方，就可久藏不壞，待蔬菜缺乏時，可隨時取用。色帶黃褐，如鹽量少時，略帶酸味，用鹽量適中時，味不酸且甚鮮美，可與四川榨菜的風味媲美。

用這個方法製成的加工蔬菜，其特點有二：①不乾也不濕，色澤黃褐，保持優良鮮味及芳香氣。②體積減少約在七〇—七五%之間，夏季高溫季節，放置於向北面之陰涼處，可久藏不腐。應用時順序層層挖出，批發零售均可。單獨炒吃、煮湯、燒肉、煮豆腐、炒豆芽、炒肉絲、比四川榨菜的應用還要廣泛。

附註：農友們對於這種加工的方法，如有疑問，請向本文作者臺北市公館農試驗所李伯年先生詢問。



(晴天收穫)

(縱剖晾乾)

(加鹽揉捻)