



雨季適用的蔬菜貯藏

簡易醃酵加工法

李伯年

本刊六卷五期十八頁

已經介紹了半濕製鹽漬蔬菜加工法，但北部蔬菜旺產季節，常常不停的下雨，不要說田間晒乾困難，

就是在室內陰乾也很不容易，這裡再給各位介紹簡易醃酵蔬菜的加工法，這種方法，不論晴天、陰天或雨天，都可以應用，尤其在下雨不停，而田間蔬菜又必須收穫的時候，只好用這種方法來加工。但是這個方法的成本，比半濕製鹽漬蔬菜要高一點。

(一)原料蔬菜的種類 蔬菜類中的甘藍(カラン)、大芥菜(オホカラン)、高脚和矮脚白菜、雪裡紅、蘿蔔菜葉；根菜類中的蘿蔔(ダイコン)、蕪菁(大頭菜、カブラ)；莖菜類中的球莖甘藍，以及大芥菜心，各種菜苔(油菜苔、甘藍菜苔、白菜苔等)，凡大量生產，旺產季節價格便宜的，都可適於加工。

(二)原料蔬菜的清洗和剖切 把收割的蔬菜，剝去無用部份，直接用清水洗淨。如果下雨無法清洗時，可直接落缸，等第一次浸出液留存缸中時，才用浸出液來洗滌。洗淨後的蔬菜，須要剖切。剖切方法，各種類蔬菜稍有不同，例如：甘藍先橫剖為二，成半球形，平置在桌上，球形大的，橫直共切六刀，小的四刀，於是葉片分散，盛於缸中；芥菜和白菜，先縱剖為二，然後橫切成一公分長的小塊；蘿蔔先切去頭尾不要，然後小的縱剖為四，大的縱剖為八，再橫切成四公分長或六公分長。大量加工時，如容器可納十至二十公噸，剖切手續可以省略。小缸加工時，如不切碎，就不容易壓緊，

操作上很感不便。

(三)用具的準備 要製造一〇〇臺斤新鮮蔬菜時，所須器具和半濕製鹽漬蔬菜相同，請參閱本刊六卷五期十八頁。

(四)配料鹽的用量 要看貯藏時間的長短而變，貯藏時間短的，用鹽量不宜多，貯藏時間長的，用鹽量須略增，用鹽量的多少，和貯藏時間的關係，如下表：

貯藏時間	長短和用鹽量的多少
每百斤新鮮蔬菜用鹽斤數	一月 二月 三月 四月
六	七
八	九

多量製造時，可按比例增加食鹽的用量。

(五)初製的方法

把已經準備好的原料蔬菜一〇〇臺斤，例如要貯藏一個月，先用三臺斤鹽，均勻混入菜中，上下攪拌揉捻數分鐘後，裝入缸中，面上放竹片縱橫各六條，再放壓石重五十到六十臺斤。經一晝夜後，菜中所含水分，可吸出三分之一約三十臺斤，把水取出另裝一缸，以備洗滌。

(六)再製的方法

把已經鹽漬一晝夜的蔬菜，如原料準備前已經洗清過的，不必再洗，因天雨

還沒洗滌的，可用壓出的水來淘洗淨，用手捏乾，再用二臺斤鹽，菜鹽相間，一層一層裝入缸中，並用腳踏緊，上加壓石。再經一晝夜後，可壓出水分六分之一(約十五臺斤左右)，把水取出倒掉。

(七)複製的方法 經過上述二個步驟後，再用所剩的鹽一臺斤，和菜層疊攪拌裝入缸中，用腳踏緊，並用老菜葉十餘枚，平舖於缸面，用竹片縱橫壓住，再把原有壓石壓在上頭，不使鬆軟。經一、二日後，鹽水就浮現缸面，並有泡沫噴出。這些鹽水不應該去除，經一個月後，醃酵成熟，色淡黃而略帶酸味，就可以拿出來食用。

這個方法，用鹽量較半濕製法略多。加工率平均是在四十%內外。製成的蔬菜，水分較多，不容易貯藏太久。一般貯藏三到四月，是沒有問題的；但取用時，須層層依次挖出，壓石仍須壓緊，不能除去，這點應該特別注意。在調理上的用途，和半濕製鹽漬法加工品大致相同。

請用最新美國抗生素飼料

Gyanoid Fine Chemicals

歐羅肥

必能得到意外的成功！

請看！這是生四歐不(右)同的小豬，用了(左)肥的(右)個月的歐羅肥(臺北縣農場試驗成果)比較中和



總批發：新臺富牧獸醫服務社

臺北市中山北路一段35號二樓 臺北郵箱410號

臺南分銷處 德生西藥房

臺南市民權路133號