

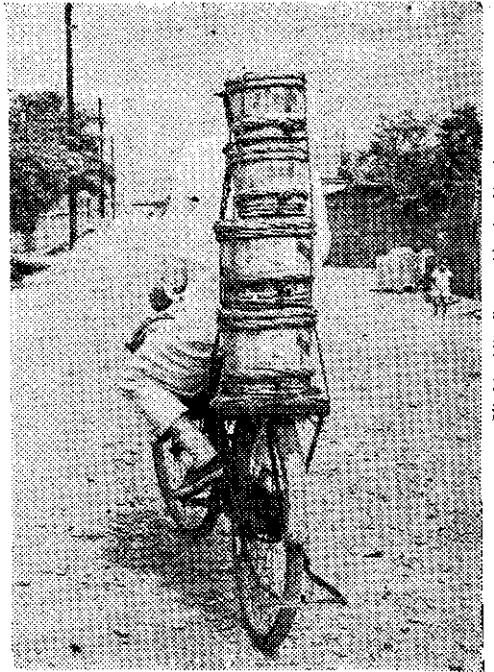
農業智識

常用調味品——醬油

醬油是我們最常用的調味品。現在世界上日常食用醬油的，有中國、日本及南洋等地。但是最早發明醬油的，是中國；日本和南洋等地，都是後來才仿造的。

本省農友，都會用烏豆釀造醬油，供自己使用。這種方法，最簡單，不須要特殊的設備。但是各位農友一定知道，失敗的機會很多，做出來的醬油，品質也不好。

市場上的真正釀造醬油，是用如下的方法做成的：把大豆蒸煮，和炒焙磨碎的小麥混合，放進盤子內，加種麴，保溫幾天，使發霉成爲醬油麴。把這醬油麴，放進缸或地窖中，加入適量的鹽水，攪



一桶一桶的醬油送給用戶

拌混合，放在日下曝曬，每日攪拌一兩次，約經過一年至一年半，就可拿出來壓榨，搾取醬油。

要做好醬油，必須先選好的原料。小麥和大豆，都應選擇成熟飽滿的。食鹽要用純淨潔白而不含苦味的。用水必須選不含微生物、有機物，並且無色無臭的。

由於各種原料配合量的多少，和製造管理技術的不同，各醬油廠出品的醬油，品質各有差異，售價也很不一致。

用這種釀造法，雖然可以做成味道鮮美的醬油，但是所須要的時間太長，資金的週轉慢，在商業的立場上是很不利的。因此，有很多人研究醬油快速製造法。

現在臺灣市面上的便宜醬油，就是用化學方法合成的。把大豆餅或花生餅，加酸煮二、三晝夜，再用碱中和，加點糖和甘草等香料，並加醬色着色，便可上市出賣。

用這種化學方法做成的醬油，價錢很便宜，但是缺少釀造醬油特有的香氣，只是一種甜的黑鹽水。尤其值得注意的，就是一般小廠，設備不良，以致中和不完全，食用這種醬油，對腸胃是有害的。最近，農復會計劃與各研究機關合作，製造好的種麴，用這種種麴，可以在短時期內釀成芳香鮮美的醬油。

醬油在貯藏中，常發霉腐敗。一般商品醬油，都加防腐劑，以防發霉。加防腐劑，雖可防止醬油發霉，但是防腐劑本身，對人體有害。因此，政府會經明文規定不可使用防腐劑，並且嚴厲取締違法商人。但是臺灣溫度高，醬油不加防腐劑，都會發

霉腐敗，因此，最近又規定有幾種防腐劑可以使用；這是萬不得已的事情。我們希望衛生機關，對防腐劑的使用量，應隨時抽檢，以免使用過量，貽害國民健康。

醬油發霉，都在液面。如果自己釀造的醬油，最好不要加防腐劑，只要加點麻油，使醬油液面和空氣隔離，就可以防止醬油的發霉。

市面上有一種粘性很大的「醬油膏」，一般人常誤解醬油膏的品質比普通醬油好。但是，醬油膏只是在普通醬油中，加點糯米煮後，增加粘度而已，除粘度以外，和普通醬油並沒有不同的地方。

藥房裡，還有一種「無鹽醬油」，這種醬油，不含鹽份，是專供腎臟病等不可以吃鹽的病人食用的。(阿明)



裏桶進裝油醬的好製