



半濕製鹽漬蔬菜的貯藏法

李伯年

蔬菜旺產季節快到了，作者在豐年六卷五期和七期中先後發表「半濕製鹽漬蔬菜的製造法」，各地讀者來函，認為半濕製鹽漬蔬菜製造容易，但要貯藏過夏天却不容易，因此現在特把貯藏的簡易實用方法，作詳細的介紹。

半濕製鹽漬蔬菜的貯藏法，是利容器外面的氣不能進入，裡面的氣體因壓力高而可以自由排出的原理，這樣保存可以防止蔬菜變質。

①倒罐貯藏法——這是江浙、安徽、湖南等省民間習用的方法。是將製成之半濕製鹽漬蔬菜，層疊壓緊裝入泥質的老酒罐中，裝滿後放入竹片幾根，利用它彈力使罐中的菜不能向上伸張，而後將罐倒立於一泥質盆中或碗內亦可，盆內注滿清水，以後要常常注入清水以免乾燥，如此罐中之菜，可經夏不變。盆中注入花生油或鹽鹵，更為安全。(如圖一) ②有頸罐貯藏法——四川、湖南、江西、福建等地區多

用此法，是用一種特製者頸口多一層邊可以存水的鹽菜罐。將製成之菜，層疊貯於罐中，壓緊至罐口為止，另有一蓋覆於頸上，頸邊注入清水或食用油類，如此外氣不易進入，而內部氣體壓力較高時，可自由向外洩出，管理亦很方便，罐中的菜雖經暑，仍可保持美味清香。(如圖二) ③鹽水黃土封口法——這也是江浙、浙江、福建、廣東沿海地帶民間用的方法，專用於秋季大量生產之蘿蔔加工貯藏，用有蓋之廣口泥質瓦缸。半濕製蘿蔔，層疊壓緊，至九分滿為止，上加乾燥菜葉一層，再將清潔之黃土，用海水調成乾糊狀，或和食鹽水調製，密封缸口。



(二圖)



(一圖)

口，約厚四公分，然後將缸蓋上。此方含鹽份較多，富潮解性，終年可保持濕潤不變質。 ④豬血，牛皮紙封口貯藏法——這是四川榨菜封口貯藏的方法。將製成之蔬菜，層疊裝入罐中，愈緊愈好，至九分滿為止，上噴燒酒少許，再將預先曬乾之菜葉，填塞罐口，用竹片壓住，用牛皮紙封口以後再用豬血五分、石灰二分、豆腐二分、混合攪拌而成之塗料塗上。這個方法可經年不被蟲蛙或裂破。如不用這種塗料，將罐口直接用石灰、黃泥土，混合敷設封塞亦可。 ⑤砂包壓口貯藏法——這是任何窮鄉僻壤都容易辦到的簡單方法。先將製成之半濕製鹽漬蔬菜，層疊填塞於酒罐中，充分壓緊，並用乾菜葉封塞罐口，而後用紙紮縛罐口，再用特製之砂包，(長闊各二〇公分之布袋，內裝清淨細砂約一公斤)壓住罐口即成。本法方便，為一簡易之貯藏法，壓住後如不常常移動，和上述器

一，二法之貯藏效果可媲美。此外更有米酒糟封口貯藏法，本為我國大陸各省通行貯藏加工之魚、肉、蛋類之方法，但亦有少數地方利用來貯藏蔬菜，製成之菜含酒味，故有糟菜之名，臺灣因酒類專賣，菜，決無突變質之理。

常打 不痛 常罵 不聽

管教孩子不是一件容易的事，你必需懂得孩子的心理，這裡特別指出一兩件小事，是你管孩子時應該注意的。孩子做錯了事，有時他們自己也不知道做的不對。所以父母發現孩子做錯事以後，絕對不可胡亂的打一頓，或是罵一場了事。父母應向他說明理由，這事為什麼不對，而且告訴他應該怎樣做，並勸告他以後不可再做了，以後再犯時要受什麼樣的處分，如果以後再犯了，就照你說的罰他一次，那麼他以後就會改過的。

當孩子在玩得正高興時叫他工作，他絕對不大願意，而且可能會反抗你的。所以你若叫他幫忙家務時，要看情形預先告訴他，還可以玩多少時間，等一等就要做什麼工作了，那麼他先有準備就不會不高興的。對於孩子所做的工作，你應該給以鼓勵，千萬不要罵他工作不好，要用和藹的口吻說：「若你能做得怎樣樣就更好了」，這樣慢慢的就會養成他工作的能力與興趣的。不然，因為他努力工作反而挨罵，會使他以後對於工作不感興趣，甚至使他缺乏自信心了。

記住：「常打不痛，常罵不聽」的俗語，做父母的要以身作則，決不可忽略這個。不要不問理由的亂打亂罵。

