



怎樣製造味美的冬菜

張開拔

材 料

- (1) 白菜 以包心白菜為主要製造原料。包頭連與漳浦包心白菜（簡稱漳浦白）均可應用。盛產時價格便宜，可大量購入存貯，掛在通風冷涼室內，能放置二、三個月，慢慢加工。
- (2) 大蒜 大蒜應選新鮮而又肥大的。
- (3) 食鹽 要選用精製鹽，粗製食鹽粒大，且含有雜質，不甚理想。
- (4) 酒類 最好用高粱酒，次為米酒或白乾酒。五加皮酒也可用。酒種類可隨各人愛好而定，不必限用某種，但果酒之類不很適宜。
- (5) 味精 少許。
- (6) 香料 八角、茴香等中藥舖有現成的粉末可購。

製 法

- (1) 洗滌 先將白菜洗淨，剝去外部葉柄及有病蟲害的葉片，放在架上，使水份流盡。
- (2) 切菜 大規模製造的切菜法：先將菜直切成十字形（圖二），放置扁內晒曝一天，晚間收回，再橫切使成每段自十公分至十五公分的大小適宜細段。小規模的家庭製造切法：先將菜葉一片片的剝下，然後將葉片的上部及下部分開切細，上部的葉片薄而容易晒乾，另放一處，下部的葉片厚而且粗大，晒曝日子需要稍多，因此上下二部應分別放置，分開曝晒。
- (3) 晒菜 製造冬菜，要選擇好天氣才可操作。白菜在橫切時，薄的上部每段較長，下部粗大葉片應較短，上部晒三天，下部要晒四天（視日光強弱與舖放厚薄而定）。每一百臺斤鮮菜，晒二、三天之後，只剩乾菜十五臺斤左右，用這種乾菜製造的冬菜，不能久藏，適於製成後即時出售或食用，開罐以後只能放置二、三個月。

一百臺斤鮮菜晒至只剩十臺斤乾菜（手揉不見有水分滲出的



膜外蒜大去剝：一圖



就內心秀阿，錢贏都人人見看①
然果，試加來元一提先，疑無
• 喜歡真錢贏



看去近走就伊，怪奇真着想秀阿②
呆是來本（博賭）邀欺，（看看）眉
• 知所伊秀阿是這，（事壞）代



錢帶早清，竇買賢人做秀阿①
，坐脚樹到未車火，街落去
• 多真人邊路見看

做人嘅通貪小利

火皇文
壬酉圖

程度)，這種製品可久存而不致變質，氣味比較濃郁，製品顏色也比較美觀。

晚間收回鮮菜，應原樣放置，不可堆積一處，至次日上下翻換攤開晒曝，才能均勻乾燥，如晚間收回時堆放一處過夜，會引起惡臭，影響品質。

(4) 搗蒜 大蒜可事先購入，放在乾燥通風的地方，應用前取下剝去外膜，大量製造應用時，將蒜頭放於竹扁內，覆木板，用雙手一前一後繼續不斷的推磨(圖一)，使蒜瓣分離散開，隨着大蒜的外膜也可自然而脫去，然後吹去外膜。數量較少可以雙手用力壓蒜，一前一後的推磨脫膜。如果有些蒜瓣還完整如舊，就用食指與母指握在蒜瓣的兩端，用力使瓣則可見膜分裂蒜瓣，即容易剝去外膜。若專靠食指剝膜，數量多時，大蒜的汁液能刺激指甲，使人癢痛，不可不小心。蒜頭剝膜以後，放入臼中搗碎，以備應用。

(5) 調合 包心白菜晒至適當程度，以秤稱重，依照重量配合其他原料，晒至乾燥適當的乾菜一臺斤，配合剝淨搗碎的大蒜頭四臺兩，再加以精製食鹽二臺兩，三種材料充分混合拌和後可加入少許味精，或加入五香增加香味。

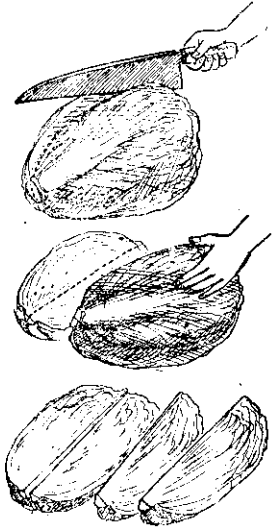
菜晒曝的程度如不十分乾，充分拌和後即可裝入罐中，晒至十分乾燥的(十臺斤鮮菜曝刺一臺斤)須用手揉和而不見水份滲出的程度而後裝罐。

裝罐與曝曬

(1) 裝罐 罐要選用廣口的，分罐裝入後，加以壓實，然後加入酒類密封，最後貼上標記。如無多量罐可裝，暫時裝入大缸內壓實加酒密封，至有小罐時再分別裝入罐中密封出售亦可。家庭自用的，可利用大小不同的廣口瓶裝菜，再加以壓實密封貯存候用。

(2) 曝曬 菜乾裝入罐後密封，每日將罐取出放置日光下晒曬，或放置空地使連續晒曬，如此連續晒曬二十天，即可移置室內，再經過二十天的後熟作用，即可開罐而供食用了。

鮮菜如晒曝不十分乾燥，於曝曬時因內部起醱酵作用的關係，多餘的茶汁可能隨晒曝醱酵而噴出，如要加酒類，須等到茶汁噴出減少後才可以加入。每瓶高粱酒(小瓶)



圖：約可供二十臺兩乾菜應用，如你認為有增加的必要，也可多加，不過營利用的多菜如多加入酒類，成本增加，則不合算。

製品的數量較多，銷售未完，應不時取出於日光下晒曝，以防止內部發霉，如製品晒至十分乾燥，不致發霉，可以不必多此手續。



報去走秀阿，來過行察警個一(起縛(們他)因將察警，知伊內(監牢)仔檻入關去捉，來

通無人做，戲巴變盒(柴火)火仔番(邀，見看來頭回秀阿，利小食(可不。錢分(在正)塊(客賭)脚邀(家莊)頭

手環手，去輸(再)開了贏知那(呆想自秀阿，離離輸(指戒)指。死氣真在實想(再)開，氣運