

# 醬油簡便製法

李秀

本社最近贈送給各地讀者的醬油種麴，是由農復會與聯合工業試驗所合作製成的。我們贈送這種種麴的目的，是在鼓勵農家自製醬油，同時提高本省醬油品質，以增進農友們的健康。因為醬油是我們日常食用的調味品，差不多每一頓飯都少不了醬油，如果食用品質不好的醬油，對我們的健康影響很大。

我們贈送給讀者們的種麴，每包約可製造二十公斤的豆米原料，製成醬油約六十公斤，一個七、八口的人家，足夠一年的需要了。這種種麴的力量大，醱酵快，製造的方法也很簡便，先請你準備好下列的原料及用具：

**原料** 大豆十公斤，米六公斤（蓬萊或在來米都可以），米糠四公斤，鹽十三臺斤，糖、甘草、醬色等。

**用具** 竹匾六個，白布，麻袋，小水缸一個（約可盛水七臺斗）細竹枝十支，攝氏五十度（C）的酒精溫度計一支（儀器店出售每支約七元）蒸籠及鍋。

原料及用具準備好後，預先將大豆及米洗淨，晚間浸在水中，第二天早晨用蒸籠蒸四至五小時，至米豆可用手捏爛時就可以，另外將米糠用小火（文火）炒成褐色，然後就可以依照下面的步驟製造：

## 一、製 麴

蒸炒好的豆、米、米糠，等冷到微溫時（約攝氏四十五度），先將本社贈送的種麴與米糠拌勻，



合混料原②。時小五至四蒸籠蒸用米及豆大①：明說圖上  
攪翻④。布棉蓋後積堆③。內室於積堆後種  
油醬拌⑥。蓋覆布用後醬下⑤

再與豆、米混合，分盛在竹匾內，製造醬麴，注意拌勻時不可壓緊。竹匾在室內堆積於木箱上，兩個竹匾間用兩支竹枝隔開，上面覆蓋棉布，冷天可再蓋麻袋。

經過十四到十五小時以後（約第三天的早晨七點多鐘），調換竹匾的上下位置，這時可以去掉覆蓋的麻袋。

再經過六到八個小時以後，醬麴的溫度上昇（達攝氏三十八至四十度），可以看到生出白的毛狀

菌絲，這時可以取去覆蓋的布，翻攪竹匾內的原料，並調換竹匾的上下位置，再用布蓋好，這樣竹匾內的溫度就自行降低。再經過六小時以後，溫度再昇到攝氏三十八度到四十度時，可以再做一次如上的翻動工作。翻動以後，如天氣熱可以不必蓋布，天氣冷可以酌量覆蓋一部份，竹匾內「醬麴」的溫度就會自動降低。如溫度不能降到攝氏三十八度以下時，可以將竹匾分開個別放置，溫度就會下降。這樣再經過兩天，等到醬麴上生出黃綠色的黴，表

# 防止綠肥的有害作用

彭孟新

大家知道，綠肥可以增加土壤中的養分，並可改良土壤的性質，但是如果施用不當，却是有害的。

臺灣過去栽培的綠肥作物，有青皮豆、田菁、大菜、蕃仔豆、蠶豆等，近來，更提倡栽培紫雲英及大豆等綠肥作物。這些綠肥作物的施用方法，依作物種類，性質，收穫時期，及數量等而不同。

這裡要和本位討論的是青草狀態（或半乾狀態）的綠肥，施用於水田時發生的有害作用，及其防治方法。

在水田施用多量綠肥類時，容易發生有害作用，阻礙作物的生育。有害作用的徵象，可於插秧後十五至二十日左右看出來。受害的水稻比普通區水稻株高短，分蘗少，根部發育不良，新根發育停止，葉色暗綠，且由於氮素過多，易發生稻熱病。同時，田面發生惡臭。

下面告訴你施用綠肥的方法，和應注意的幾點，請大家注意去做。

## 一、適期、適量、適深

水田須於插秧三至四星期前，犁入田土內（乾燥綠肥則二至三星期即够），使腐熟，分解。因溫度愈高，分解愈快，所以埋入的深度，愈淺愈好（二至三寸）。施用量注意一次不宜施用太多。以不超過氮素總施用量百分之八十為宜。

## 二、施用後五天內灌溉

施用綠肥後，不宜過份乾燥，因缺乏水份時，綠肥在土中將起化學變化，氮素容易流失，所以，施用綠肥後，須於五天以內灌溉。

## 三、石灰可以解毒

綠肥分解時，發生各種有機酸及有毒物質。施用石灰，不但能中和有毒物質，且能防止其他有害作用，並能縮短有毒瓦斯的發生期間。施用量是：每一百斤新鮮生草，加用三至五斤石灰。

## 四、還要注意排水

插秧後十五至二十日（第二次除草），在綠肥分解將急激發生時排水，使田間乾涸，略見龜裂，人在田面行走腳不下陷的程度。排水能排除有毒瓦斯，等過剩阿摩尼亞變為硝酸態後再灌溉。

## 五、併用其他肥料

綠肥的肥效，須經一段時間，分解後始能發揮。所以，宜與硫酸銨等速效性肥料併用。其他如磷、加里等肥料亦宜併用。又據試驗，施用氯化鉀，可以防止氮素過剩（氮素過剩，易發生稻熱病）。補給加里成分，也可促進氣水流通。施用量：每公頃十八至二十公斤。

示「醬麵」已經製成，就可以做下一歩的「下醬」工作。

## 二、下醬

先用鹽十三臺斤（七·八公升），溶在一·五臺斗（約三十公升）的水中，用白布過濾到小水缸裏。然後將製成的醬麵加入已有鹽水的水缸內，攪拌均勻後，缸口用布覆蓋，布的四角各繫一小石塊，加缸蓋後，放在露天發酵。

## 三、酸酵

下醬初期，每日中午攪拌一次，使鹽水浸透醬麵，並打碎結塊的醬麵。

## 四、搾醬油

酸酵二至三個月後，可取出半斗的原料，加入半斗的水中，加鹽二·七臺斤，混合後倒在竹篩上（竹篩上應先舖上一塊清潔白布），濾出的「生醬油」約可供全家二個月的食用，濾過的「生醬油」加白糖一·五臺斤，或再加甘草五兩及醬色少許（可以不加），加熱煮沸三分鐘，靜置二天，排去沉澱，即得可以食用的醬油。

附註：上述製造醬油的方法，如有看不明白的地方，請寫信來本社詢問。

## 啓事

來信索取醬油種麵時，請在信封左上角寫「醬油」二字，信內附一個紙質較好的中式信封，上面寫好自己的詳細姓名住址，並貼郵票四角。又已經寫信來，但沒有附信封，或信封上沒有貼郵票的，請即日補寄信封及郵票來。一俟全部種麵準備好，即將分別按址寄送。