

本刊

美國的亞洲協會 (Asia

Foundation) 贈送本刊訂戶優良

美國茶種一批，已經運到，茶種
的名稱及品種如下：

優良

「馬娜里」番茄

(05 種 · Manatee)

菜種

「萊豆」(皇帝豆)

(04 種 · Fordhook 212)

凡是本刊訂戶，確實栽培蔬菜，需要這項

茶種的，請用另紙

將左面的表格抄填

好，附郵票四角寄

「臺北市中山北路

二段四十三號豐年

社」收，並請在信

封左上角寫「茶種

」二字，即可獲得

優良種子一包。先到先送，送完為止。



姓名：

住址：

訂戶號碼(或團體訂戶代表人)：

我想要的茶種：

我的菜園面積約

分地現在種的是

農家實用的

四川榨菜製造法

李秀

四川榨菜為四川省農家副業加工著名土產，係
利用四川芥菜的瘤狀塊莖，或稱榨菜頭加工製成的。

本省過去栽種四川芥菜的農友不多，又因部份
原料採收過晚，纖維變粗，表皮變厚，或因沿用舊法
製造，未能依照本省氣候改進，以致成品品質不良。

去年本省中北部尤以苗栗縣栽培四川芥菜的農
友增加了，農家如能按照下述方法，精細加工，必
定能製成品質優良的四川榨菜。

一、及時採收

用新鮮幼嫩的榨菜頭，才能製成脆嫩味美的榨
菜。四川芥菜如採收過晚，外皮變厚，肉質粗燥，
並生空心。用這種粗老原料，很難製得上等的榨菜
。所以，四川芥菜必需及時採收。

二、水洗剖切

先用刀切去瘤狀塊莖的莖葉與根部，並盡量去
除不良部份與粗纖維部份。(圖①)

(1) 水洗 用清水洗滌，並以軟刷刷除去凹
入部份的泥砂。(圖②)

(2) 剖切 洗淨後，用刀在凹入的節間，縱
切為兩塊。如塊莖較大，可切為三塊或四塊。(圖③)

最後再用刀切除粗燥的厚表皮及筋等。(圖④)

三、日晒

調理好的原料，放在竹盤或竹架臺上日晒。也
可以用細繩懸掛日晒。在陽光下約晒六至七天，至
用手用力揉擠而無水出來，色澤變淡綠色為止。每
百斤原料，約可晒得二十七至三十五斤。(圖⑤)

四、揉鹽

(1) 第一次揉鹽 ①每百斤晒乾的原料，準
備七斤鹽。

②將晒過的原料，加一部份鹽揉搓，至排出茶
汁並發出香氣。

③揉搓後放入清潔的廣口缸、木桶，或水泥池
內，排列裝妥，使盡量不留大空隙。(圖⑥)

