

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：

贈送

「馬娜里」番

茄 (OS 種 · Manatee)

優良

「萊豆」(皇帝豆)

(DF 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：

我的茶園面積約 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

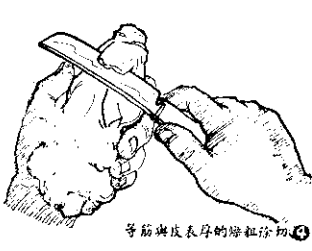
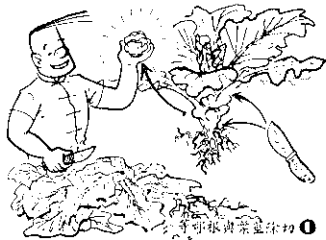
調理好的原料，放在竹盤或竹架臺上日晒。也
可以用細繩懸掛日晒。在陽光下約晒六至七天，至
用手用力揉擠而無水出來，色澤變淡綠色為止。每
百斤原料，約可晒得二十七至三十五斤。(圖⑤)

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)



④每鋪一層原料，應撒佈一層鹽。
 ⑤最上層撒鹽後，蓋木板或粗木條，上面再加重石，靜置七至八日。亦可分三次加鹽，三次翻桶排水，但總鹽量不變。

(2) 第二次揉鹽 ①加鹽靜置七至八日後，取出排去滲出的水分。

②用子在搓板上稍加揉搓，再排出一部份水。
 ③每百斤經第一次採鹽的原料，加五斤鹽，再揉搓約五分鐘。

④放入清潔的原容器內，如前撒鹽、蓋木板、加重石。

五、分級調味

(1) 分級 第二次揉鹽後約六天，取出排去水分。這時用小刀去淨厚表皮、粗纖維及筋等，然後按塊莖的大小、粗嫩等分級。

(2) 調味 ①每一百斤原料準備七斤鹽，二六斤調味料(每一百斤原料所需調味料配合法：
 乾紅辣椒粉二斤，花

四川芥菜黑腐病

陳培昌 原稿
 洪維懷 改編

去年在新竹苗栗一帶所種的四川芥菜，發生黑腐病的很多，部份菜園，損失非常嚴重。黑腐病雖然可怕，但是假使能事前注意，是很容易防治的。下面介紹黑腐病的病狀、發生原因，及防治方法給各位做參考。

病狀 ①發生初期：病徵大多自葉緣發現，偶而也自昆蟲噴痕部位發生。葉緣呈不規則黃變，進而向葉部中心擴展，葉脈變黑，發生一條一條的黑線。②發生後期：被害葉以葉中肋為界，其半部發生淡黑斑，縮而不生長，成扇形彎曲而黃化。大葉自葉緣變色，黃化後乾枯脫落，病狀進而擴展至莖及根部。根被害部導管變黑，導致軟腐病，腐敗後發生空洞。被害株生長受阻，很容易提草抽苔(抽心)。

原因 黑腐病病原菌耐旱性很強，在土壤中能生存一年之久。傳染方法有：①附着種子傳染，②土壤傳染(病菌由病葉殘留土中)，自昆蟲噴痕部侵入或雨點飛濺自葉緣的水孔侵入。本病的侵入以苗期最為重要，侵入後自纖維束管而達莖及根部。

防治方法 ①種子消毒。用昇汞一千倍液浸十分鐘，或谷樂生M一千倍液浸一小時，浸後水洗。②選擇水田或淨地做苗床。③驅除黃條蟲、夜盜蟲及其他害蟲。④此病侵害甘藍、蘿蔔、白菜類，不宜連作十字科蔬菜。⑤排水不良地，雨天容易發生本病。應注意排水，濕地不宜栽培。⑥發病前可撒佈六斗式波爾多液，谷樂生M二千至三千倍液，或大生五百倍液預防。⑦立即除去罹病嚴重的病株。

香○二斤，桂皮○一斤，陳皮、甘草少許。

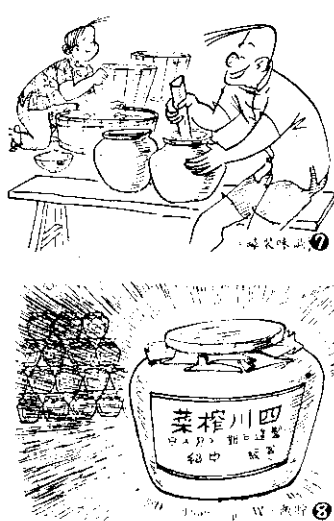
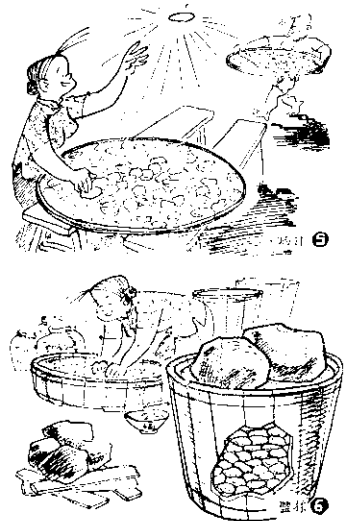
②將分級的原料調入調味料與鹽，用手在搓板上揉搓約十分鐘，即行裝罈。

六、裝罈貯藏

(1) 裝罈 ①準備清潔無水的小口罈(大型罈可裝五十臺斤，小口罈可裝三十臺斤。)

②將加調味料之原料一個個團好，排列於罈內。隨裝隨以木棒壓緊，使不留空隙。(圖⑦)

③裝滿後，在上一層填入皮筋等次品



，再用浸過高粱酒的清潔鹽乾茶填滿罈口。

④罈口用豬血石灰與白藤紙密封，上面再蓋碗。

(2) 貯藏 ①標明等級與製造日期。

②靜置於黑暗、陰涼、通風的地方，三個月就可食用。(圖⑧)

③如不食用不啟封，約可放置九個月不壞。

啟封後容易生霉。如不能於短期內吃完，最好改裝於幾個小罈內，壓緊密封，以供慢慢食用。

每百斤新鮮榨菜頭原料，約可製成成品十八至二十斤。如以晒過的原料計算，約可製成五十九至六十六斤成品。這製成品的數字受原料的好壞、晒乾度及調理的程度等影響很大。