

# 怎樣做酸梅乾

· 朱仙和 ·

梅子產於本省南投、員林、苗栗、新埔、新竹及梅山等地，每年的四月下旬至五月中旬是盛產期。因生梅所含酸分很高，味太酸不宜生食，所以一般都是加工製造梅干、梅醬、梅汁或醃漬梅等，現在介紹酸梅乾的做法如下。

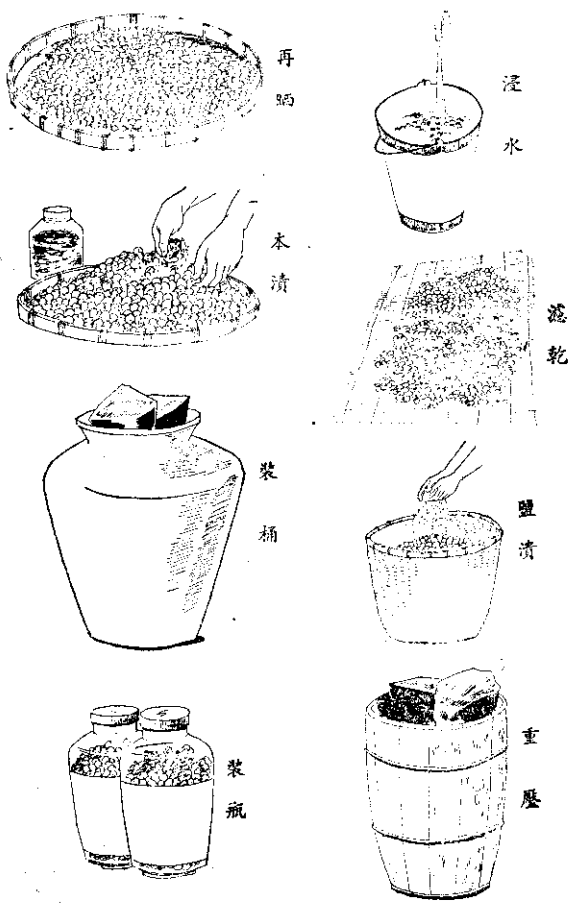
## 原 料

小粒種梅子一百公斤，食鹽二十公斤，新鮮紫蘇葉二公斤（或食用紅色素七十公分）。

## 做 法

**生梅浸水** 選用小粒種梅子；在八至九分熟時採收後，放入水槽內，用清水浸一晚上。  
**鹽漬（預醃）** 翌晨用竹篩將梅子撈起，瀝乾果實表面水分，加入食鹽總量的三分之一，混合後放入桶內。裝滿後，上壓重石，桶上加蓋，這樣可除去大部分苦酸味和水分。  
**曬乾** 預醃過的梅子，由桶內取出曬乾一天，使盡量減少水分。  
**本漬** 將剩餘的三分之二鹽量，和處理過的紫蘇葉，除留一部分撒佈於桶底和桶面外

其餘的全與梅子混合均勻，放入木桶或陶製缸甕器中醃漬，絕不可用銅質和鐵質容器。上面壓重石仍須加蓋。  
**本漬時間**的長短，可配合製品出售時間和農閑時期，普通在三至四星期後，選天晴時取出乾燥。  
**紫蘇葉之處理方法**：先用清水洗後，用少量食鹽揉擦，除去青汁及苦汁。紫蘇葉如不易買到，可改用食用紅色素（可向雜貨店或中藥店舖購買）。



用紅粉時，應用預醃時的梅醋液，充分溶解後再用。  
**乾燥** 本漬完

成後梅子撈起，放圓篩中移放於強烈日光下曝曬，應注意避免雨淋及蒼蠅。夜間則移入通風良好之乾燥室內，如此曬數天至充分乾燥為止。  
**製品** 梅干應乾燥完全，裝瓶或塑膠袋貯藏或出售。製品以無強烈酸味為宜，收量約原料之百分之三十左右。

**附** 本漬完畢後，裝入廣口瓶，注滿梅醋原液，可做成醃漬梅，收量約可得原料之百分之七十。可為夏天的清涼飲料。  
大粒種梅子，經預漬後漂水，加熱煮熟，再加糖和着色料，煮沸冷後裝瓶，就是梅醬。也是夏天的清涼飲料。

## 筷子

## 要洗

## 淨吹

## 乾

當你應朋友的約，去他家吃飯，看到他拿出的一把筷子，既黑又霉時，無論你怎樣餓，也不管有多麼好的酒菜，恐怕也會嚇得忘記了餓，並且不敢動筷子了。

一般家庭普通常用的筷子，以塑膠製的和竹篾為主。塑膠的筷子，沾上油膩，不易洗掉，而竹篾用久了，常在細縫中藏有污物或發了霉，縫中呈一條條黑色。令人作嘔。如果能好好處理，就可避免這些弊病了。  
當我們用飯後，最好將使用過的筷子放入熱水中浸十五分鐘，（但有些塑膠品不宜用熱水燙，否則會彎曲變形，可用肥皂水泡洗），再放入滯水中，洗去停留在筷上的熱水油污，而後始放進篋筒裏。  
把筷子放進篋筒的時候，篋頭要在下面，篋嘴要在上面。篋筒要選擇多孔的，並且要把它掛在通風的地方，使筷子快點乾燥。還可以拿一個玻璃紙袋套在上面，以免蒼蠅在上面停留，帶來不潔之物，玻璃紙袋只要剛剛套在篋筒邊就行了，如果蓋得太下，不是就不通風了嗎？篋筒也要經常拿下來洗。

其次是每隔三、四天，在午飯後，選擇天氣最好的時候，把筷子放進非肥皂水內浸十五分鐘左右，再用滯水洗淨，放在陽光下曬，曬的時間，越長越好，這樣你的筷子就不致於變黑，使人難以下口了。

