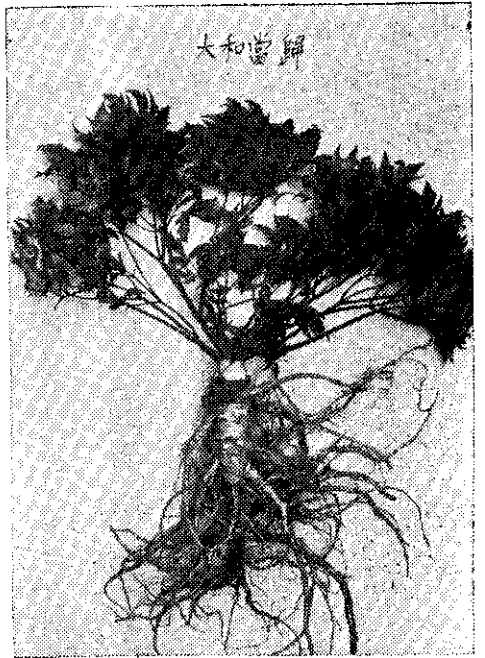


當歸怎樣加工？

楊 永 裕



大和當歸

在本省栽培當歸，

已經得到初步的成功，本刊十二卷二十二期，農業試驗所楊永裕先生，曾經撰寫專稿介紹當歸的栽培方法，下面是同一作者所撰寫的當歸加工法。當歸的加工技術，和栽培技術有同樣的重要性，歡迎有經驗和有興趣的讀者們，看過這篇專稿以後，來信共同討論。

定植一年採收

避免碰傷斷損

當歸定植一年後，到了冬季十一月、十二月和

翌年一月，地上莖葉變黃時就可以採收。

收穫前，先剷除當歸地上部莖葉，經過十五天才收穫地下部。

收穫時，需選晴天。掘根時，注意不要把根皮碰傷或斷損，以免汁液外流，影響品質。

除去附着泥土

陰乾烘乾整形

掘出根部後，除去附着的土壤，懸掛在空氣流通沒有雨露的地方陰乾三、四日。

陰乾前，絕對不要用水沖洗根部，然後送到乾燥室，使用攝氏四十五度的熱力，烘乾減去百分之六十的水分。

根鬚表皮稍為乾燥，取下修剪鬚根整形。整形的方法，在木板上將當歸一根一根逐一拿在手掌上，用手滾轉加以整形美觀。

整形後再送到乾燥室，以攝氏三十度的溫度烘乾，減去百分之九十五的水分。如果沒有乾燥室的設備，懸掛陰乾亦可。

硫黃燻蒸處理

防蟲增加美觀

乾燥後，用硫黃燻蒸八小時左右。用硫黃燻蒸的目的，主要為防治象鼻蟲，並漂白美觀。

如果需促進香味外溢，必須再以滷製方法處理，但是當歸以治病為目的，香味外溢反會減少藥效，似無必要。

燻蒸後，以體形大小，分別裝箱密封儲藏或銷售。按：大陸當歸形態，以根頭肥大，體長腿少，外皮金黃棕色，肉質飽滿有粉質，斷面白色，氣味濃香，味甜者為上品。

成品呈馬尾狀

味微甜而後苦

這樣加工製成的當歸，根頭和主根粗短，頂端有殘存的芽痕，莖基、葉柄基部、根頭和主根下部，參差地生有十餘條粗細短粗短相似的支根，有時再分出細根，所以，全體略呈馬尾狀，全長約十五至二十五公分。

根頭直徑約二到四公分，支根直徑約一分，外表黃棕色至焦棕色，表面有不規則的縱皺紋，並見多數橫長的皮孔，尤以根頭部較多。支根上有的可見除去細根後的痕跡。

乾燥時質地堅硬，但容易吸潮變軟而帶韌性，破折面呈白色至黃棕色，根的不整的橫斷面形成層環明顯，中央為淡黃白色的木部，射線呈放射狀花紋，皮部厚，有多數分泌腔隙，用力擠壓時有黃色油質滲出，香味特異，味微甜而後稍苦。

貯存乾燥場所

雨季硫黃燻蒸

當歸加工後用木箱裝運，叫做「箱歸」。當歸帶油性，容易吸收空氣中的水分，以致變壞或遭蟲害，所以必須貯存在乾燥的地方。陰雨天不宜開，每年雨季須以硫黃燻曬乾以防蛀蝕。燻

金絲鳥

容易發生的疾病有感冒和下痢兩種。感冒時鼻孔排出黃色粘液，精神沮喪，不喜活動。治療方法：先將病鳥移至暖而乾燥地方，用沸水一茶匙滴入「阿片丁幾」五滴，甘油十滴，混合後喂給；每次給與「奇應丸」二粒亦可。下痢時糞便多水份，稀薄，有不消化食物，肛門發炎，下腹羽毛沾有污物。治療法：以蓖麻油二、三滴喂食。蛋餅中混入少量木炭末，飲水中放入少量硫酸鐵，停止青菜供應。（邱見堂）