

酸辣菜和覆菜的作法

劉斌

冬季裏作的芥菜，生育期短，產量很高，盛產的手節，可能賣價很低。本篇介紹兩種芥菜的加工方法，可以做成美味可口的酸辣菜和覆菜，方法簡單而收入較好，值得參考。

酸辣菜

酸辣菜是把芥菜醃漬後加入調味料，經醃後調製成功的，包括酸、鹹、甜、辣、香等很濃的風味，加工的方法如下：

(一)芥菜一到成熟期立即採收。採收時要把整株割下，除去外部老的、黃的、或有病蟲害的葉片，用刀在葉部縱切二刀，再自葉柄至葉片橫切，切的寬度，在基部葉柄處為二寸，柄與葉片間為三寸，葉片約為四寸，一般切成三、四段。如遇天晴，可晒一、二天，如果是雨天，不妨直接進行加工。

(二)把切好的菜放在大木盆裏，加入所切芥菜重量百分之三的食鹽充分揉和，這是第一次揉鹽，等到菜水滲出時就停止，不要揉得過度，否則影響菜質的脆嫩。揉鹽後，把菜倒入乾淨的菜缸或木桶裏，倒滿時即踏實，上面用乾淨的大石頭鎮壓，石頭用量，以能使菜水繼續滲出為度。

(三)入缸後一天，菜水滲出，蓋滿菜上，這時該把菜水去掉，把菜又移入大木盆裏，

進行第二次揉鹽，加鹽量是所切芥菜重量的百分之五，要充分揉和。這時因為鹽和菜再行摩擦，又會有菜水滲出，再把揉好的菜裝入原來的缸裏，仍舊用石頭鎮壓在菜上。

(四)約經三天以後，仍會有菜水滲出，還是照樣把水去掉後，移到大木盆裏，再加所切芥菜重量約百分之五的食鹽充分揉和，這是第三次揉鹽，約經四、五天即可調製了。

(五)調製時先把菜取出，用力搾去菜水，然後把預先秤好重量的調味料如：砂糖、食鹽、辣椒粉、酒等摻進去，所加份量和材料的好壞很有出入，會影響酸辣菜的風味，所以要慎重選擇，例如醃好後的芥菜一百公斤，約需砂糖五公斤，辣椒粉一公斤，上等酒一公斤，然後用鐵裝裝入盛太白酒的舊缸裏，層層壓實一直到裝滿為止。

(六)菜裝滿一罐後，罐口加蓋，再包上玻璃紙或乾布和牛皮紙，可以預防長久的過份發熱和昆蟲的侵害。

菜罐封好後放在溫度少變

化的陰涼處，讓它充分醃酵，約經半個月，就可供食用，或繼續貯存到販賣為止。

覆菜

覆菜也是芥菜加工的一種，加工過程如下：

(一)選擇晴天收穫芥菜，放

怎樣釘鈕釦？

再韞

新式的鈕扣是化學品做成的，大小、顏色，式樣很多，除了實用外，也具有裝飾的意味。但縫綴的式樣，以及釘得牢固，不使脫落，容易扣上也很重要；經過適當的縫釘，還可增加美觀。

縫綴的花樣 縫鈕釘扣，通常有如下圖的五種，其中X形的最普遍，田字形的最堅固，不易脫落，箭頭形的富有變化，常用在兒童服裝上，或單色的女式服裝上。如在純白色的衣服上，配上白鈕扣，再用顏色線縫綴成箭頭形。這件衣服就顯得高雅美觀，不致太單調。

怎樣才釘得牢 縫鈕扣的線，為了牢固起見，都需要雙線。縫綴時，線也不宜抽緊，以免鈕扣貼緊在衣服上。那樣的鈕扣，很難扣進鈕洞內。結果，扣鈕扣時，拉力用在衣服上，鈕扣處容易損破。要免除這個毛病，在縫第一針時，就要將線放鬆點不要抽緊，以後幾針也是如此。使鈕扣與衣料間，有些距離，約四

在田裏日晒，使水分減少後會變軟。

把變軟的芥菜加鹽揉和，放入木桶或大缸裏排起來。鹽須揉在菜間，然後用腳輕踏，用鹽量是晒軟後菜量的百分之二，一層菜一層鹽排起來，到木桶或大缸裝滿為止，上面蓋稻草加重石鎮壓。

(二)鹽漬後約經五天取出，洗淨鹽水把菜頭輕切，掛在竹桿或張緊的麻繩上，日晒夜收，放入桶內，加輕菜重量百分之一的鹽，上層用石頭輕壓，第二天早晨再取出日晒，如晴天經三天即可。

晒乾後再加鹽百分之二揉搓，加鹽須加入芥菜的心部，可以放在圓節上處理，較為方便。

(三)已揉搓的芥菜，應把菜部圈成圓塊，儘量不要留空隙，以利醃酵。

入罐時，根部向下排，用木棒儘量壓緊，最上一層選擇老熟的菜葉壓緊，用竹葉封口，然後將罐或缸倒放在稻草圈上，附近堆以草木灰，其目的在保持乾燥，防止濕氣，這樣貯藏二、三個月就可食用。

分之一公分。如衣料厚扣子大，這距離更要照比例增加。每一針線的長度應一致。最後將餘線繞緊在扣與衣料距離處，使線成爲一個較硬的柱形帶頭。如此，使鈕扣可以牢固的釘在衣料上，也不致損壞衣料。

注意保護衣料

呢大衣或厚質的衣服，扣鈕子時，用力較大，就需要在縫扣處的衣料後面，加上一個小鈕扣，與衣面的大鈕扣，一起縫起來，將衣料夾在兩個鈕扣的中間。在兩個鈕扣與衣料間，仍如上面所說的要有距離，並將餘線繞緊在距離間的鈕扣線上，做成較硬的柱形帶頭。如此在使用鈕扣時，方不致扯破或損害衣料。

