

皮蛋

速成製法

何慶民

- (2) 調味料的配合 (按肉重計算)
- 醬油 一二%
 - 白砂糖 五%
 - 食鹽 二%
 - 紅糟 (上等右香味者) 二%
 - 五香 適量
 - 水 五〇%
 - 薑 數片
- 上列調味料，混和成滷汁，以備應用。配合比例可隨個人嗜好而調節。
- (3) 整肉

原料肉用刀除去脂肪、肉膜及腱，並切成約一寸見方的小塊。

(4) 滷煮

將切斷的肉塊投入上述滷汁中 (紅糟須先用少許豬油炒過，使其香味溢出) 用文火煮。應時時的加以攪拌，以免底部燒焦，並除去上浮的油質。約煮四五小時，常見滷汁幾乎蒸乾或肉質變成疏鬆時即取出。

(5) 揉碎

將滷肉移入淺炒鍋中，每次不可過多，否則有礙揉搓操作，此時火力不應太強烈，以微火為佳。

用丁字形木棍或銅錘反復揉搓，使纖維分離。速度以快為妙，鍋底如有點焦時，應用鍋鏟除去。這樣繼續揉搓，直至細碎為止。

(6) 油酥

全部粉碎以後，應混入些澱粉質 (多用炒蚕豆磨成粉)，用量大約在五成以上 (確實用量製造者多守秘密)，並徐徐加入豬油焙酥，至呈極鬆脆時取出。豬油用量約佔肉量的百分之二十。

(7) 包裝

肉酥多裝於瓶或罐中，一切操作和肉鬆差不多。如此製成的製品，質優而味美。

皮蛋為我國獨特的增添加工品，起源於江浙兩省，然後傳到北方。這種加工品，有似外國的乾酪，初食時因稍有阿母尼亞及硫化氫等異味，並不覺得怎樣可口，但日久之後，却生嗜好而覺味美。本省農村拜拜時，皮蛋銷路頗為可觀，本人願就試驗所得，將速成皮蛋的製法介紹如下，以供農友們參考。

材料的準備

- (1) 選擇新鮮的鴨蛋 (最好產後不超過一星期)。蛋殼如附有不潔物，應予以清除。
- (2) 準備容器。普通市上所售高五十二公分、口徑四十七公分土燒搪磁水缸最為合用。預先清洗備用。
- (3) 按照下列配方，將所需醃漬材料逐一稱好，放置缸中：食鹽九%，氫氧化鈉四·二%，氧化鉛〇·二%，丹寧酸〇·二%，茶葉一·五%，水一〇〇% (均按照蛋重量計算)。

氫氧化鈉為質純之粒狀物，如用粗製品，應增加用量。食鹽在可能範圍內以用純淨潔白不含雜質者為佳。使用普通食鹽亦可，但須檢除雜物，用前能研細更好。茶葉以紅茶為佳，應將所需量加適量的水，充分煎煮，待茶汁色澤變成濃厚，然後以布濾去殘渣，冷卻後注入缸中。

氧化鉛和丹寧酸，均為化學用質純者。水需以沸水煮沸後冷卻，稱量後注入缸中。

靱殼 (糖)：以清潔乾燥者為佳。

(4) 泥土：配沙質壤土，除去附着的草根和雜物，曬乾後研成粉末，以細篩篩過，放置備用。

製造的步驟

- (1) 將鴨蛋在如上配合的稀鹽酸液中浸漬十分鐘，目的是使粘附蛋殼上的物質溶解，使氣孔擴大，便於浸漬液滲透。浸後取出用清水洗過，拭乾等待浸漬。
- (2) 配合料加濃茶汁及所需量的冷開水後，加以攪拌，待全部鹽漬材料完全溶解，同時浸漬液冷至室溫時，將已經處理的鴨蛋逐一浸入浸漬液中，動作須小心，避免碰破，因為蛋殼破裂，就不能製成皮蛋。待全部鴨蛋浸入後，用玻璃棒或小竹桿輕加轉動，使每一隻蛋都浸入浸漬液中。
- (3) 容器最好放在室內通風陰涼處，避免陽光直接照射，並應加蓋，減少蒸發。鴨蛋浸入後，每天均應用小竹桿轉動一次，俾浸漬液上下平均，蛋黃位置不至偏於一邊。經過八天浸漬後，即可變成皮蛋。
- (4) 浸漬終了，再移蛋於普通自來水中浸漬一星期，此時取出食用，即具有皮蛋應有的風味了。所需時間前後不過十五天。

包裝和貯藏

浸漬後的皮蛋，最好用塑膠袋抽氣封裝，這樣可以貯存半年而不變質。但是抽氣封裝價格很貴，農友們不是以做皮蛋為正業，實在沒有購置的必要。如果將原浸漬液調配黃泥成適度濃厚的漿糊狀，然後平均包裹於蛋殼表面厚約一公分，再在靱殼上滾轉，使彼此不粘着，貯入清潔乾燥的罐或甕中，封口移置於通風陰涼處，如此亦可得與抽氣封裝相似的效果，就是外表上不太雅觀而已，農家自己食用，實在沒有什麼關係。

農友們如果有興趣，可以按照本文所述的方法試做，一定可以得到良好的結果，這樣你不必擔心你家裏鴨子多產季節鴨蛋賣不出去或者價格太低的損失，同時於節日宴客時，不必再向市場購買皮蛋了。