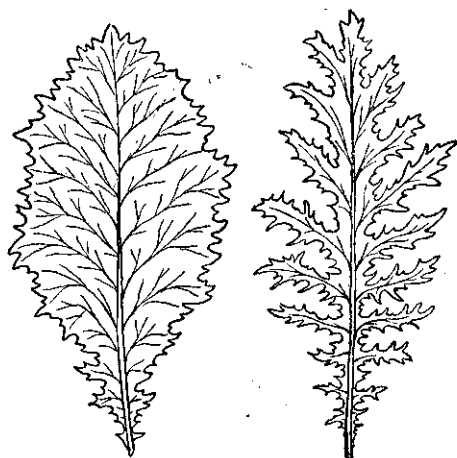


法製醃 紅裡雪



圖一：裂葉種雪裡紅（右）和鋸齒種雪裡紅

• 李 秀 •

（一）濕製醃製法

所需工具

製造一百公斤新鮮蔬菜，所需要的用具如下：
①口徑四十五公分，高六十公分的瓦缸或木桶二隻。

- ②酒罈一隻。
- ③三十公斤的壓石二塊。
- ④菜刀一把。
- ⑤圓竹匾二個。
- ⑥切菜板一塊。
- ⑦填菜腳一隻。
- ⑧粗竹片數根。

原料的清洗和切細

把收割下的雪裏紅，剝去無用部份，直接用清

水洗淨，或用以前醃菜浸出的菜水來洗滌。洗淨後的蔬菜，如供小量加工或小容器盛裝時，則可用刀縱剖為四，然後橫切成一公分長的小塊，以利壓緊。大量加工，或用較大容器盛裝，則不必剖切。

加鹽

加鹽量因貯藏時間的長短而不同，貯藏時間短，用鹽少；貯藏時間長，則用鹽量宜多。

①第一次加鹽——把已準備妥當的原料蔬菜一百公斤，例如欲貯藏一個月，先用全鹽量的四分之一，即二·五公斤，均勻浸入菜內，上下攪拌，揉捻數分鐘後，裝入缸中，而面上放竹片縱橫各六條，再壓石重六十公斤，經一晝夜後，菜中所含水份，可浸出三分之一，約三十公斤，把菜水取出另裝一缸中，以備洗菜之用。

②第二次加鹽——把已經鹽漬一晝夜的蔬菜，如原料準備前已經洗淨過的，不必再洗，如因天雨還沒有洗滌的，可用這壓出來的水來淘洗清淨，再用手捏乾，然後加四分之一鹽，即一·二·五公斤。菜鹽相混，層層裝入缸中，並壓緊，上加壓石。再經一晝夜後，可壓出水分六分之一，約十五公斤左右，把水取出倒掉。

每百公斤新鮮雪裡紅原料用鹽量

貯藏月數	一月	二月	三月	四月	五月	六月
用鹽量（公斤）	五	六	七	八	八	五
	九					

③第三次加鹽——經過上述兩個步驟後，再用所剩的四分之一鹽即一·二五公斤混合後裝罐。

裝罐

和菜層疊攪拌裝入缸中，壓緊，或裝入酒罈內，用填菜腳壓緊，並用老菜葉十餘塊，平鋪於缸面或罈口，上用竹片縱橫壓住，再把原有壓石壓在上面，不使鬆軟。經一、二日後，仍有鹽水浮現缸面

，並有泡沫噴出，這些鹽水，不宜去除。

醃時

裝罐後經一個月後，醃酵成熟，色澤淡黃而略帶酸味，就可拿來食用。

製造率：為新鮮蔬菜的三二%—三六%。

（二）半濕製加工法

是將上法濕製成功，尚未十分醃酵成熟的加工蔬菜，待天氣晴朗，再行復製的方法。

將上法製成的蔬菜，選擇天氣正常，陽光充足之日，全部取出，鋪在竹簾上，翻晒六至七小時，略呈乾燥狀態，菜色由淡黃變成黃褐色時，迅即收起，再加食鹽少許（約為乾燥菜重量百分之二），如需加入其他香辛料，如花椒、辣椒粉均可，再如上法複製時的操作，層層裝入酒罈中，用填菜腳用力壓緊愈緊愈好，然後密封罈口，置於陰涼地方，可久藏不壞，色帶黃褐，少酸味，可與四川榨菜的風味比美。

製造率：為新鮮蔬菜的二〇%至二五%。

（三）乾製加工方法

將上法濕製、半濕製的蔬菜，擇天晴之日，取出儘量

曬乾，使水分含量不超過一

三成，即成菜

乾，而後裝罐

為使品質向上

增加，風味

乾燥的

蔬菜，再經蒸



菜填枝竹和（右）脚菜填製木用：二圖

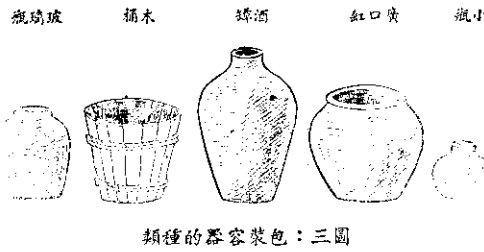
籠蒸數小時，取出晾乾，再行裝罈壓緊。數月後，變成黑色霉乾菜，取用時香氣四溢，品味特佳，無異雲南陳年大頭菜。

製造率：為新鮮蔬菜的一〇%—一二%。

(四) 包裝貯藏說明

包裝容器的種類

雪菜紅和其他用鹽做副原料的加工蔬菜一樣，



圖三：有頸罈貯藏法

不論木製、泥製或玻璃製的容器，在使用前，必須嚴密檢查有無空隙縫。檢查方法：在使用前，將各種容器倒置水中，用力壓下，如有裂縫或細孔，即有氣泡向水面噴出。

有頸罈貯藏法

在罈口頸上多一層邊，即如泡菜罈可以盛水，將製成的菜，層疊貯於罈中，壓緊至罈口為止，另有一蓋可覆於頸上，頸邊注入清水，如此外氣不易進入，而內氣壓力較高時，可自由向外洩出。此法可應用於濕製、半濕製加工蔬菜的貯藏。

倒罈貯藏法

將製成的菜，層疊壓緊裝入泥質酒罈中，裝滿後罈口用竹片壓住，而後將罈倒立於一泥質盆中，盆內注入清水或鹽水。如大量貯藏，可於罈口圍以草木灰或沙土，則更方。如此外氣也難進入，可久藏不壞。此法可應用於濕製、半濕製加工蔬菜的貯藏，實在是農村醃製醃菜的良好貯藏法，值得推廣。

＊ ＊ ＊

酒糟封口貯藏法

將製成的菜層疊裝入罈中或玻璃瓶內，愈緊愈好，至罈口為止，上加食鹽一層，而後用棉紙封口，再用以新鮮豬血三分，石灰一分，豆腐一分，混合攪拌而成的塗料塗上，層疊加上棉紙，每加一層棉紙即塗一次，最少須五層。此法封口，蟲鼠不食，相當堅牢。遠距離運輸時，應再覆上一蓋，或用石灰黃土混合穀殼做蓋亦可。此法可應用於半濕製蔬菜的貯藏。

豬血棉紙封蓋貯藏法

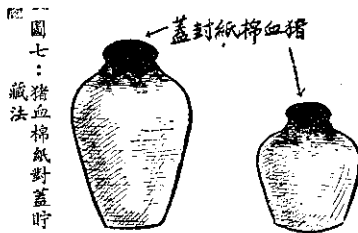
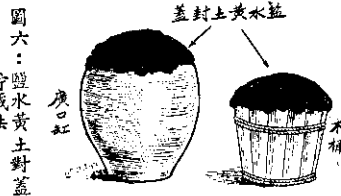
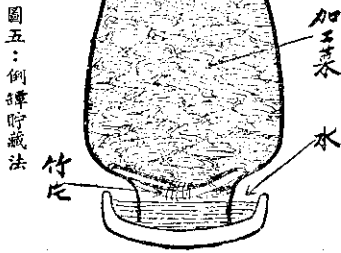
的菜，不致鬆軟，再將清潔的黃粘土，加鹽六分，混合調成糊狀，密封缸口，厚約四公分。因粘土中混入食鹽，可永久保持潮濕狀態，不致縫裂，外氣也不能進入。此種方法可應用於半濕製蔬菜的貯藏。

裕元興業股份有限公司

贈「王徽素」做獎品

日本協和醱酵會社臺灣總代理裕元興業股份有限公司，最近贈送本刊豬雞補助飼料「王徽素」(スピラミックス)一百包，做為本刊豬農經驗入選農友獎品之用。

「王徽素」是一種抗生素新製劑，除補助飼料外，另有治療水溶性顆粒和針劑也在臺灣開始供應。說明文獻備索。



應用廣口缸類或木桶等容器，將製成的菜，層疊壓入缸中或桶內，至九分滿為止，上加乾燥菜一層，再用竹片彈住，使壓緊。