

干、腌、酱菜加工法

商业部蔬菜果品局編



上海文化出版社

4
98

干、腌、酱菜加工法

商業部蔬菜果品局編

上海文化出版社

1958

內 容 提 要

本書介紹蔬菜加工法 58 種，分鹹干制、醃制、醬制和其他四類，列舉品名和產區，詳述配料和操作，是 1958 年 9 月商業部蔬菜果品局在上海交流全國性的實際經驗而編成的。目的在於通過本書，進一步推動全國各地改進蔬菜加工的技術，從而降低成本，提高質量，增加品種，配合蔬菜丰收，調節市場供應，更好地為進行社會主義的建設事業和滿足日益增長的人民需要而努力。

干、醃、醬 菜 加 工 法

商業部蔬菜果品局編

上海文化出版社出版

(上海康平路 153 號)

上海市書刊出版業營業許可證出 078 號

上海中和印刷廠印刷 新華書店上海發行所總經售

統一書號 15977·24

針本 787×1092 毫米 1/32 印張 3/4 字數 72,000

1958 年 12 月第 1 版

1958 年 12 月第 1 次印刷

印數 1—8,000 定價 (十) 0.36 元

前 言

在我們祖國遼闊而又廣大的土地上，出產着品種繁多的蔬菜。由於蔬菜具有較強的季節性，東北地區，一年只有五、六個月的時間才有生產，南方地區，雖然四季常青，也不可能長年都有；因此，只有通過蔬菜的加工制作，截長補短，以有濟無，使蔬菜在生產淡季，仍能供應市場的需要。

我國人民，很早就懂得這個道理，一向就養成食用各種醬腌干菜的習慣；即使在蔬菜上市的旺季，也往往用它來調劑口味，促進食欲，平時更不必講了。在工農業生產大躍進的今天，建設工地增加很多，勞動力集中很快，蔬菜的消費量也就空前龐大。在這些工地上，一方面由於經常供應新鮮的蔬菜存在困難；另一方面又由於醬腌干菜的運輸、保藏都比較容易，因此積極組織人民公社，大力發展醬腌干菜的生產，做好蔬菜的加工工作，在目前更具有特別重要的意義。

商業部蔬菜果品局於1958年9月在上海召開了全國咸干菜加工會議，一面舉辦展覽會，互相觀摩，一面又成立技術專業小組，進行研究。通過這次會議，對於進一步提高與改善蔬菜加工的技術，從而降低成本，提高質量，增加品種，革除對於陳規舊章的迷信心理，保持和發揚具有悠久傳統的加工方

法，起着一定的推动作用；并為本書的編輯提供了資料。

蔬菜的加工方法，民間原有很多，其中不乏優良的操作經驗，堪稱為寶貴的民族文化遺產。解放以後，在黨的領導與支持下，我國的蔬菜加工，又在原有的基礎上，獲得了巨大的發展。從本書所介紹的 58 個品種中，就可以看出這一種發展的情況。

為了便於系統閱讀，本書將所介紹的 58 個品種，分隸干制、腌制、醬制和其他四類。鑑於各地人民的食用習慣不無差異，同一品種，在操作及用料等方面，也就各不相同。本書也照顧到這一個特點，就按照操作方法，分成大類，大類下列舉品名，品名下注明地區，借以互相學習，共同提高。

為了適應人民公社的發展形勢和滿足廣大農村的迫切需要，本書在編排上，將比較簡便而又符合大眾化的蔬菜加工方法，刊在每一類的前面；各地比較名貴的產品，如北京六必居的八寶瓜、浙江肖山的蘿卜干、四川榨菜等等，也分別選編一部分。書後附有“四川省涪陵縣混凝土池的建造法”，這是一種土法建造的咸菜池，既節省水泥，又切合實用，值得各地採用。

限於我們的業務水平，本書難免有訛誤之處，希望各地蔬菜加工部門指正，並盼將新的創造，隨時通知我們，以便交流經驗，提高技術，更好地為進行社會主義建設事業和滿足日益增長的人民需要而努力。

商業部蔬菜果品局

1958 年 10 月 20 日

目 次

前言..... 1

干制类

- 一、萝卜丝(湖南)..... 1
- 二、青菜干(上海)..... 2
- 三、青椒干(上海)..... 3
- 四、鲜姜干(上海)..... 3
- 五、黄花菜(湖南)..... 4
- 六、笋干(浙江)..... 5
- 七、玉兰片(湖南)..... 23
- 八、干芝麻叶(河南)..... 24
- 九、干红薯叶、梗(河南) 24
- 一〇、香菇干(新疆)..... 25
- 十一、脱水蔬菜(上海, 北京) 26

腌制类

- 一、咸雪菜(上海)..... 33
- 二、咸白菜(上海)..... 35

- 三、咸卷心菜(上海)..... 36
- 四、咸甘蓝菜根(遼寧)..... 37
- 五、肖山萝卜干(浙江)..... 38
- 六、五香萝卜干(江苏)..... 43
- 七、咸萝卜(上海)..... 46
- 八、咸腌萝卜头(上海)..... 47
- 九、咸大头菜(上海)..... 46
- 一〇、大头菜片(广西)..... 50
- 一一、五香大头菜(福建)..... 52
- 一二、咸蒿笋(上海)..... 53
- 一三、咸黄瓜(上海)..... 55
- 一四、天津冬菜(河北)..... 55
- 一五、冬干菜(浙江)..... 57
- 一六、腌地瓜梗(遼寧)..... 57
- 一七、伏蒜苔(遼寧)..... 58
- 一八、咸干菜(上海)..... 58

酱制类

- 一、八宝瓜(北京)..... 60

- 二、甜醬黑菜(北京).....61
- 三、八寶菜(陝西).....62
- 四、醬連皮蒿笋(陝西).....63
- 五、合錦菜(陝西).....63
- 六、甜醬包瓜(江蘇).....64
- 七、醬茄子(上海).....65
- 八、磨茄(山東).....66
- 九、雲南大头菜(雲南).....67
- 一〇、仿制雲南大头菜
 (上海).....69
- 一一、龍須大头菜(上海).....71
- 一二、什錦菜(上海).....73
- 一三、紫香和佛手大头菜
 (上海).....74
- 一四、玫瑰香片(上海).....75
- 一五、蜜寒蘿卜头(江蘇).....76
- 一六、醬青梗(上海).....77
- 一七、五香京冬菜(上海).....78
- 一八、熟疙瘩(北京及

東北).....79

一九、桔梗菜(遼寧).....80

其他類

一、榨菜(四川).....81

二、白糖蒜(北京).....86

三、糖辣蒜(湖北).....88

四、虾油小菜(遼寧).....88

五、泡菜(四川).....90

六、酸黃瓜(上海).....92

七、糖醋大蒜头(上海).....96

八、辣蘿卜(上海).....97

九、辣白菜及酸辣白菜
 (上海).....103

一〇、面紅柿汁(北京).....110

附錄：四川省涪陵縣混泥

土池的建造方法.....112

干 制 类

一、蘿 卜 絲 (湖南)

蘿卜絲系鮮蘿卜刨絲晒干后的成品,可供食用,并能复制为酱菜。每百斤鮮蘿卜可加工7至10斤干蘿卜絲。

操 作

一、加工季節: 从第4季度开始至次年2月底为最宜。在这一时期中生长的蘿卜,含糖份较多,加工出来的蘿卜絲,肉厚味甜,品质优良。2月以后,蘿卜开始出芽、生筋,糖份减少,加工出来的成品质量较差。

二、加工过程: 将鮮蘿卜洗净晾干后,用刨絲机(或手刨子)刨成絲,放在簾搭子(或竹帘子)上进行晾晒,半干以后,也可用炭火烘干。所含水份不得超过8%。簾搭上鋪一層干净的稻草。

三、包装和貯藏: 一般使用簾簍,每簍裝100至120市斤。裝簍时必须压紧,越紧越好,使不易受潮。要儲藏在干燥地方,下垫木架,一般能存到4月底,进入霉季,再用硫磺熏一次,可延長保管期3、4个月。

(邵陽专区新寧縣的操作法)

二、青 菜 干 (上海)

操 作

一、原料整理：将新鮮的青菜，削去根須，除去黃叶、老叶与烂叶。洗淨分出規格，4 兩以上的青菜，从根部用刀（注意不要切斷）开成十字形或米字形，4 兩以下的整棵分档，不用切开。整理完畢，放在竹籃子內。

二、热浸：用大飯鍋放水燒到沸点，每百斤水內放 5 錢明礬，然后将整理好的鮮菜放在鍋內，泡 3 至 6 分鐘（小棵 3 至 5 分鐘，大棵 5 至 6 分鐘），在菜三分熟七分生的时候，即可取出用冷水浸一下，使热度發散，就可以瀝去水，進行晒干。

三、晒制：将热浸后的青菜，一排一排地放在竹席或蘆席上曝晒，在日光較强的晴天，須連晒 3、4 天，晒干为止（越燥越好）。每百斤新鮮青菜約可以收成品 5 至 6 斤左右。

四、包装：晒好的干菜一棵一棵地整理捆扎起來，用絲草扎住根部，并将根部拍平。每一扎 1 市斤，这样，可以一扎一扎放在蒲包內打捆，外用标籤注明扎数以及总重量。

五、注意事項：

1. 鮮菜不要分开半瓣，小棵要整棵晒。开刀的时候，不要橫切，要从根部切下，剖开七成左右。

2. 菜晒好不要立刻包扎，防止过热變質，最好散热后再包扎。

3. 貯藏要干燥，防止潮湿。

4. 打包不要过紧，免得菜叶破碎，影响規格。

5. 包扎时大小分档,不要大小混淆不清。

三、青 椒 干 (上海)

原 料

瓢状,淡綠色,含水份 13% 至 16%,出品率 12:1,含青椒質,辛辣味較小。成品的特点是容易儲存,运输方便,可在冬季和春季的青椒非生產季節,代替青椒食用。食用前 4 至 5 小时用溫水(約攝氏 40 度)浸泡,使其恢复成为青椒状,撈出水后約半小时,可作炒菜用。

操 作

选夏秋季的肥壮青椒去子,割成瓢状,用 5% 純碱水加熱攝氏 90 至 100 度,浸泡 3 至 4 分鐘,然后置于烘干室烘干(利用日光,应搭凉棚,以免減色),烘干時間約 12 至 14 小时,室溫攝氏 65 至 70 度。

四、鮮 姜 干 (上海)

片状、塊状或粉剂,淡黃色,含水份 12% 至 13%;含辛辣味强。

操 作

鮮姜要选肥大无嫩芽的,進行脫皮(姜塊須脫皮,姜片可不用脫皮),再以沸水熱燙 5 至 6 分鐘,使姜內的淀粉結潤,然后進行熏硫(每百斤用干硫 1.5 市斤)。熏硫后用冷水洗淨,送入烘干室烘干,溫度以攝氏 65 至 70 度为合适。但溫度应由低度逐漸上升,免得淀粉糖化、變質發粘。在烘干室,每一

小时应将姜搅拌均匀，使能均匀。散热后进行包装时，不论用木箱或纸箱，都应内衬防潮纸一层。

五、黄花菜(金针菜)(湖南)

操 作

一、摘花：黄花菜的收获季节极短，摘花的时间性很强，事先应做好充分准备。摘花后必须及时蒸晒，否则便要遭受损失。

摘花季节因品种不同而有所差异。如湖南的四月花、早黄花等，在6月上旬(芒种前后)即可收获，而中秋花须在9月上旬(白露前后)才能采收；江苏的大菜则较小菜的收获季节为早。由于品种不一，除了采花季节不同外，摘花的时间也有所不同。如湖南的早黄花，江苏的大菜，必须在早晨采摘，过迟则花苞开放。茶子花与江苏小菜则应在午前1、2小时内摘花，过早则花苞尚未长成。摘花时要注意勿带花柄，因花柄干后不能食用。

二、蒸花：黄花由地里摘来以后，应立即上锅蒸好。鲜花苞放置超过3、4小时，花苞就自行开放而成废品。

蒸花可用一般农村作饭的大锅，锅内贮半锅水烧沸，把黄花散放在与锅口大小相同的竹篾上(不要与水接触)，上盖木盖，不使漏气。每次蒸10斤左右，保持在沸水中蒸10至15分钟，待花稍稍变色、变软为度。蒸的时间要掌握适度，过短则花苞仍能自开，过久则影响成品色泽及减轻重量。蒸好后应立即晾晒。

三、晒花：蒸好之后，不能堆集存放，以免腐烂，应立即放在席子或竹帘上摊平（1寸厚左右）晾晒，注意勤翻。如果条件允许，更可利用木架上铺竹帘晒花，这就便于流通空气而不沾泥土，晒出的黄花光泽也好。一般两三天即可晒成，干燥程度：用手握着有沙沙声、放手后又逐渐恢复原状为准。

四、注意事项：如收穫期中遇雨，也必须照常采摘，不然花苞就要开放，成为废品。如果蒸好的花遇雨不能晾晒时，可用火烘。如有烘房可以利用最好，没有烘房可用炭盆，炭盆外罩一个两头空的圆木桶，将花放在与桶口一般大小的竹筛上烤干，但炭火不宜太旺，以免烤焦烤黑。

六、笋干（浙江）

笋干（亦称笋干或白笋干），是一种经过煮熟、压扁、晒干或焙干的毛竹笋干，产区大都在毛竹、毛笋不便外运的偏僻山区，每年清明至立夏为毛笋产季，农民挖掘较嫩的手笋，进行加工制造。兹将浙江龙泉、庆元两县的产制情况介绍如后，供各地加工笋干时参考。

加工前的准备工作

一、剃山养竹：剃山又称劈山，在加工制笋前一年的8、9月间，将竹林中杂草用柴刀劈去（如劳动力充裕，可用锄头去），铺在竹林中，任它腐烂，使来年长笋格外茁壮，并便于挖掘鲜笋。剃山在每年8、9月间（即白露前后）为最宜，因为此时阳光较强，劈去的杂草易于晒死，经冬即可腐烂，如劳动力不够，可拖至年底，开春后则不宜进行。在劈草的同时应开劈

山路，便于挖笋挑笋时行走之用。

二、准备燃料：加工100斤笋干，要烧柴500至600斤或炭300斤（慶元縣利用陽光晒干，就少备木炭，僅防天气不好时烘笋之用）。木柴、木炭应在事先储备充足，否則加工季節一到，新笋大量出土，加工不容迟緩，臨時准备就会措手不及。

三、修建加工場所和准备加工用具：首先是修建加工房屋。制造笋干的加工場所，称为笋厂或笋寮，一般僅有屋頂而不用圍墙，房屋大小以闊3丈、長4丈、高1丈5尺左右即够使用。建屋地点必須選擇近旁有流动水源的地方，切忌水源不便。某些地区有傍山庙宇，如合以上条件，也可应用。

其次便是置备加工用具。这又分以下几个方面：

1. 煮笋用的鍋灶：一次能煮笋 500 至 550 斤的大淘鍋，淘鍋的制造分鍋与淘两部分，鉄鍋用口徑以 28 至 32 寸为宜，淘桶高 34 至 45 寸，桶上口徑为 27 寸左右，下口徑与鉄鍋边大小相等。如圖1、2。



圖 1



圖 2 淘板(剖面的反面圖)

灶台用石塊与泥土砌成，为了在放上淘鍋后，不使木淘与鉄鍋接鑲处燒焦起見，在灶台上沿鍋边用泥砌成一条小沟，注入凉水，以降低鍋边的溫度。灶台离地高 2、3 尺，灶台边須砌

得寬一些，以便操作，如圖 3。

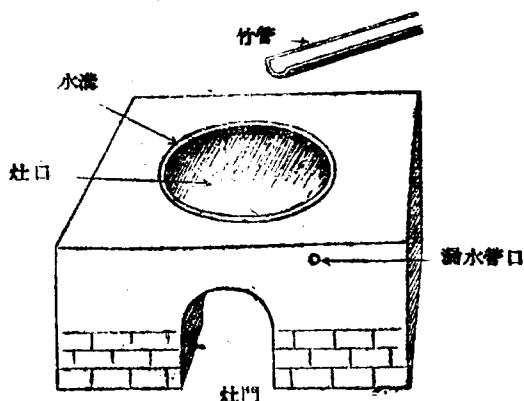


圖 3

淘盖形式，慶元与龍泉不同：慶元用較厚的木板制成，比淘桶口大即行；龍泉則用竹篾編成鐘形的箬皮罩，套在淘口外作說，如圖 4。

2. 笕榨：类似各地榨酒或榨醬所用的榨床，但因榨笕的压力要大一些，需要較粗的木料制成。笕榨又分榨架与榨圈两部分。榨架由榨



圖 4 淘盖 頂高 1 尺 5 寸
口徑 2 尺 7 寸至 2 尺 8 寸

柱、榨梁、榨桥、榨担、榨梯、馬腿、車軸、墊木等組成，其构造，慶元与龍泉两地不同。主要区别是：慶元是安馬腿与車軸，用箴索來絞压，龍泉則是用石坑挂在榨梁上來加压力的。

慶元縣所用的榨架，榨柱两根堅埋于地，長 15 尺，其粗細一般与建樓屋所用的屋柱相同，两柱間相距 2 至 3 尺，榨桥用

榨柱同样粗细木料两根(長 13 尺)平行横放,离地 1 尺左右。一端与榨柱相連,另一端用两个馬腿攔起,每逢交接处,必須用木鎖鎖牢,榨柱与榨桥成直角形,馬腿与馬腿之間安車軸,在榨柱上端又安上几个榨担,在馬腿前还豎埋粗毛竹两根,两竹之間嵌以横档,形似梯子(但横档要活动的,可隨時取下安上),其作用也与梯子一般,便利支架榨梁之用。榨梁用一根較榨桥長 3 至 5 尺的粗木料制的,在压榨时起杠杆作用。此外,尚須置备篾制絞索一根(由当地農民用竹篾編成),供給絞压时应用。如图 5。

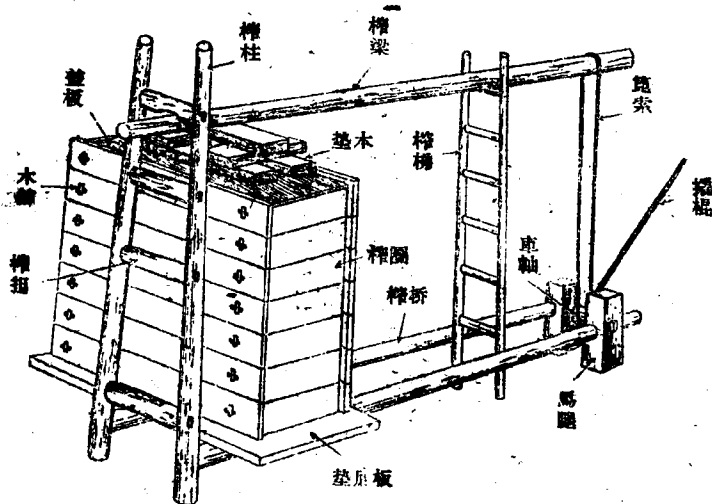


图 5

龍泉縣所用榨架,式样較慶元更为簡單。榨柱成梯形,下端埋入地下,离地面一尺高处即安榨担,每高 1 尺 5 寸安一个榨担,不用榨桥,而用粗木在地上縱橫排列來代替,粗木上再

墊 2 寸左右的厚板數條(條數不等,只要拼成以後大於榨圈即可)。中間 2 至 4 條須較長,一頭伸進榨柱下端間的第一個榨担下,這些粗木段和墊板即作為承擔榨圈之用。離榨柱 15 尺左右,在木段與墊板之後與榨柱平行豎埋較細木頭兩根(或用毛竹),亦製成梯形(其中橫檔可以自由上下),作站人架榨梁之用。榨梁則用粗木製成,愈長愈好,並準備好壓榨梁用的石塊數塊,總共重量 7、800 斤。制榨木料均應用堅硬木料製成。龍泉榨架式如圖 6。

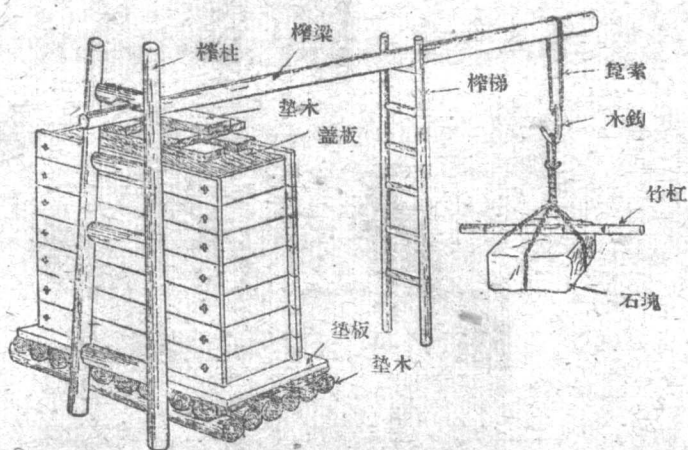


圖 6

榨圈又有兩種形式：一種為正方形，又稱田字形；一種為長方形，又稱日字形。一般榨圈大小，長方形的榨圈長約 5 至 10 尺，寬 3 至 8 尺；正方形的榨圈約 6 至 8 尺見方。每個圈的高度（即板闊度）不一定相等，下面幾個圈可高至一尺，上面幾個圈為了避免舉高困難，可以減至 6 寸左右。榨圈每邊交

接处应用雌雄縫嵌牢，并用木鎖鎖緊，不使松散。每一榨架的所用榨圈，可多达 12、13 个，各圈的內口大小必須一樣，使上下圈对口（如此大的榨圈 10 余个可压熟笋 3 万斤左右，約可制笋干 2 千斤）。榨圈板需用硬木制成（上層几个圈可用松木）。榨圈下需放墊板，板宜闊些，以減少板縫，拼成后面積需較圈稍大；榨圈上層还需压板一副，与榨內圈大小相合。盖板上还需用 1、2 尺長粗木数段，放于盖板上，承担榨梁的压力。如图 7。



图 7(1) 長边的圈板

墊板須長出一尺許，压在榨柱最下的一个榨扭上

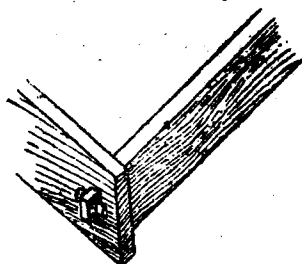


图 7(2)



图 7(3)

橫边的圈板 榨梁下面第一塊墊木

慶元縣因用絞索压榨，而榨座又不能过長，为了使支点与力点距离拉長一些，便于着力，故多用日字形榨圈。龍泉縣用挂石头方法加压力，只需榨梁用得長些，即可使支点与力点的距离拉長，因此用田字形榨圈較多。又慶元制笋用陽光晒干，要把笋压在圈內，等到立秋时才开榨晒笋，需儲存 4、5 个