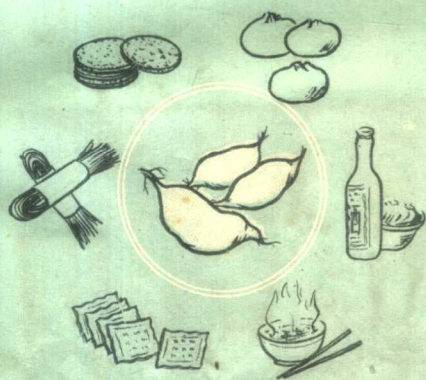


红薯的多种吃法和利用

湖南省粮食厅编写



湖南人民出版社

红薯的各种吃法和利用

（南京农业科学出版社）



（南京农业科学出版社）

內 容 提 要

本書內容包括紅薯的各種吃法及其綜合利用兩個部分：在吃法方面，介紹了以紅薯為原料制成的熟食品及復制品近 200 種，並對每種食品的原料佐料配合、制作方法等都作了詳細具體的說明；在綜合利用方面，著重介紹了淀粉、粉皮、粉絲、糖、酒、醬油及豆腐等制作方法。本書可供城鄉公共食堂、營業餐館茶廳採用，並供農業社發展副業的參考。至於家庭伙食，可根據不同條件，選用書中一部分吃法。

編號：(湘)1202

紅薯的多種吃法和利用

編寫者：湖 南 省 糧 食 廳

出版者：湖 南 人 民 出 版 社

(湖南圖書刊出版業營業許可証出字第 1 號)

長沙市新村路

印刷者：湖 南 印 刷 廠

長沙市蔡錫中路

發行者：湖 南 省 新 華 書 店

開本 787×1092 1/32

1958 年 9 月第 一 版

印張 1 5/8

1958 年 10 月第 2 次印刷

字數 34,000

印數 100,001—150,000

統一書號：16109·71

定 價：(5)一角二分

我省是盛产紅薯的省分之一，产地几乎遍及全省各地。解放前最高年产量为36亿斤，解放后由于党的正确领导，已逐年提高，1957年总产量为67亿斤。今年播种将近一千多万亩，預計总产量将达500至800亿斤。这是社会上的巨大财富，也是农业生产大跃进的巨大收获。紅薯是营养最丰富的主粮之一，根据科学分析，紅薯含有大量的糖分，蛋白質和維生素等，特别是具有大米面粉中所沒有的胡蘿卜素（維生素甲）和抗坏血酸（維生素丙）。它的吃法多种多样，用途是相当广泛，可以掺米做飯抵作口粮；可以掺和面粉或其他杂粮粉做成美观可口各式各样的糕点、食品、菜餚以及其他副食品；特别是在工业上的适应性更为广泛，如制酒、糖、酱油、醋、味精，制葯（葡萄糖）、橡胶等等。它的莖和叶經過加工，可以作为很好的猪飼料。

然而尽管紅薯产量高，营养足，用途广，經濟价值大，但是有些人却認為紅薯“味道不好”“营养差”，甚至有的認為紅薯不能同大米“平起平坐”，不能登主粮的大雅之堂。这种对紅薯贬低身价，賤視紅薯的錯觉，我們認為是不对的，不仅不恰合客觀事实，而且是沒有任何根据的。

为了提高紅薯的身价，和扩大紅薯消費，我們依靠群众就熟食、复制、酿造等方面进行了研究，搜集了一些材料，特别是通过南方薯类會議的紅薯食品展覽会，广泛的交流了省内外制作經驗。为使城乡广大群众乐于食用，并且吃得更好，我們决定将已有的吃法和作法連同綜合利用部分汇编为《紅薯的多种吃法和利用》这本小册子，提供大家参考。但由于我們的經驗、研究还是不够的，因此这本小册子可能有不完善之处，我們殷切希望广大城乡消費者予以协助，将广大群众中好的經驗告訴我們，以便大力介紹推广。

目 录

多种薯类大有好处 (人民日报社論)	(1)
推广薯类利用 支援薯类生产 (大公报社論)	(4)
要提高紅薯的身价 (人民日报評論)	(6)
积极經營紅薯 (新湖南报社論)	(9)
紅薯的几种吃法	(12)
一、紅薯熟食品	(12)
(一) 飯、粥及农村一般习惯的吃法	(12)
(二) 茶点类	(15)
(三) 酥点类	(21)
(四) 油貨类	(22)
(五) 菜餚类	(25)
(六) 粉、面类	(32)
二、紅薯复制品	(33)
(一) 面包类	(33)
(二) 蛋糕类	(34)
(三) 塔类	(36)
(四) 排类	(36)
(五) 餅干类	(37)
(六) 餅 类	(43)
(七) 太妃糖	(46)
紅薯的綜合利用	(46)
(一) 制淀粉	(46)
(二) 制粉皮、粉条	(47)
(三) 制粉絲	(47)
(四) 制糖	(48)
(五) 制酒	(48)
(六) 制机面	(48)
(七) 制葡萄糖	(49)
(八) 制酱油	(49)
(九) 制豆腐	(49)

多种薯类大有好处

本报于本月4日报道了山西省决定扩大薯类种植面积的消息，中共山西省委和山西省人民委员会在最近发出的指示中，要求全省今年薯类种植面积至少要比1957年增加70%，努力争取增加一倍。还决定从今年起将薯类正式列为粮食统购的主要品种之一。中共河北省委和河北省人民委员会也于本月5日发出联合指示，要求全省完成今年种植薯类二千万亩的计划。指示说，如果完成了这个计划，只此一项就能比去年增产粮食五十亿斤，从根本上扭转河北省历史上缺粮的情况。现在山西省和河北省都正在采取一系列积极的措施来增产薯类，这是很重要的。全国各地都应当赶快把发展薯类生产的问题列入当前生产领导的重要议题之内。

大家知道，薯类是高产作物。甘薯和马铃薯平均每亩产量都可达到一两千斤以上。1957年全国薯类占粮食作物面积的8.7%，产量占粮食总产量的12%左右。1957年全国粮食按播种面积平均亩产量是二百零四斤六两，而薯类平均亩产量却有二百六十九斤九两（按四斤薯折一斤粮食计算），比全国粮食单位产量高出30%以上。在所有的粮食作物中，薯类的单位面积产量仅次于稻谷。山东省由缺粮省变成余粮省，主要的经验之一是多种薯类。现在薯类的单位产量并不算高，它的增产潜力还大得多。去年，薯类平均亩产量达到万斤上下的农业合作社出现了好多。仅仅湖南省去年就有一万零三百亩地平均亩产量达到一万斤以上。湖南省山区的永兴县大城第一农业合作社的七十八亩甘薯，平均每亩产九千多斤，其中有一点七亩平均每亩产三万斤，有二十二亩多，平均每亩产一万斤。福建省山区的建阳县曹坊第一农业合作社去年有一亩二分丰产田平均每亩收甘薯一万五千六百五十二斤。在其他粮食作物里，还没有出现能赶上薯类这样高的产量记录的。

近几年来，我国薯类种植面积增加了不少，特别是1956年，经过调

導方面大力提倡，薯類種植面積和產量都顯著增加了。但是，在1957年，由於右傾保守思想的影響，許多地方對於發展薯類生產又不積極了，以致本來可以增產更多的地方，卻沒有大量增產，有些地方甚至減產。這不能不說是一種損失。根據統計資料，蘇聯、波蘭、捷克斯洛伐克、民主德國平均每人所有的薯產量都比我國高好多倍。這些兄弟國家歷來就很重視薯類生產，我國人多地少，更應該多發展薯類和其他高產作物。應該認識到，在目前條件下，盡量發展薯類和其他高產作物的生產，對於加速我國的糧食增產和改善我國糧食供應和儲備狀況，都有很大的作用。

有些人對於發展薯類生產不夠積極，並不是不知道薯類的產量高，而是因為對於薯類的看法不夠正確。照他們看來，薯類生產得多了，人們不愛吃，沒有銷路。其實，這是把薯類的身價貶得太低了，把薯類的用處看得太窄了。根據科學家的分析，薯類的營養價值是相當好的。如甘薯含有大量的糖分和淀粉，還含有較多的礦物質和維生素。馬鈴薯的營養價值也好。不少地方的農民都很喜歡吃紅薯，而且當做主食。在山西省的晉東、晉北、晉西等地和甘肅省的部分地區，廣大農民向來把馬鈴薯當主食。如果薯類生產得多了，就可以使更多的城鄉人民把薯類和其他糧食配合食用。薯類在工業上的用途更廣，可惜我們還沒有很好地加以利用。馬鈴薯可以與面粉摻用製成多種食品，還可以製造淀粉，制淀粉剩下的粉渣可以造酒、醋和醬；甘薯也有類似的用途，四川省各地釀造業、食品業、飲食業利用甘薯試製成酒、醬、醋、糖果、糕點、菜餚等一百四十二種可口的食品，受到城鄉廣大人民的歡迎。甘薯的蔓藤葉是豬、牛的好飼料。種植薯類，用副產品做飼料，在耕地有限的情況下是最上算的。既然薯類有這麼多的經濟價值，那麼一切輕視薯類、不去積極增產薯類的想法，當然是不對的了。

還有人以薯類不易儲藏為理由，不主張發展薯類生產。薯類比起別的糧食，的確有不易儲藏的缺點。但是，許多事實證明，如果能做到收穫細緻，保管得法，預防病害，再加上及時組織收購、供應和加工，推

广切片、晒干、磨粉的办法，扩大利用范围，不仅可以把薯类腐烂的损失减少到最小限度，还可以大大节省其他粮食的消耗。

总之，我們应当把薯类当做一种重要的粮食看待，应当在适于种植薯类的地区，适当地发展薯类生产。

种植薯类作物对于許多地区說，不是什么生疏的事情。可是为了保证薯类增产，领导机关必須进行許多具体的安排。山西省决定由今年起将薯类列为粮食統購的品种之一，規定了粮食統購和供应中薯类所占的比例，并且决定在临近薯类产区积极兴建淀粉加工厂和薯类酒精制造厂等小型企业等。这样的安排，是完全符合薯类产区广大农民的愿望和要求的。在这方面安排好了，农民的顧慮就消除了，这样他們就会放心地种植薯类作物了。

为了增加薯类生产，除了因地制宜地适当地扩大种植面积外，还应当努力提高单位面积产量。目前甘薯、馬鈴薯的全国平均单位产量，离最高产量还很远。不論新、老种植薯类的地区，在提高薯类单位产量方面都大有潜力可挖。亩产万斤薯的記錄，每省都有不少；五千斤左右的产量，更是各地常見的。这些丰产記錄和模范事例都說明，我国农民栽培薯类作物的經驗是十分丰富的。总结这些經驗，把它用在今年发展薯类生产上，是一件重要工作。薯类种植技术的精細和粗放，品种的好坏，都是决定单位产量高低的重要因素。只有把这些工作切实做好，才能大大提高薯类单位面积产量。

发展薯类生产更需要各个方面的大力支援。薯类的加工、利用等問題的解决，就需要粮食部門和有关地方企业多想办法。黑斑病的傳播，会导致甘薯的腐烂；晚疫病更是馬鈴薯的毁灭性的病害。要防治和消灭它們的危害，就要靠农业科学試驗研究部門的努力。調剂薯种、供应薯类切片晒干的工具等，尤其需要供銷合作部門給以支持。我們相信，粮食部門、农业科学部門、供銷合作等部門的广大工作者，一定愿意用自己的行动来支援和促进薯类生产的发展！

（人民日报社論）

推广薯类利用 支援薯类生产

在农业生产大跃进中，薯类作物受到很大的重视。全国农业发展纲要（修正草案）特别提到要根据需要与民食习惯，适当地发展薯类等高产作物。不少省份作出规划贯彻中央这项决定。如中共山西省委和山西省人民委员会在今年2月曾发出联合指示，要求全省今年薯类种植面积比1957年增加70%，努力争取增加一倍；同时决定从今年起将薯类正式列为粮食统购的品种之一，并责成农业、粮食、工业等有关部门采取措施发展薯类生产。其他地区也把薯类生产列为安排农业生产的重要课题。据统计，今春全国扩大薯类播种面积达六千四百六十九万亩，比去年全国薯类种植面积要扩大41%。

薯类是高产作物，又是农村主要食品之一，不仅经济价值大，而且用途很广。在我国人口多、耕地少的情况下，多种薯类对于迅速增产粮食，改变供应和储备情况，以及改善城乡人民的生活，保证社会主义经济建设等各方面都有重大的意义。薯类的单位面积产量可达每亩一、二千斤，高的亩产一至三万斤。1957年全国薯类平均单位面积产量比全国粮食平均产量高出30%。山东省近年来种植薯类的经验，也证明了多种薯类是解决粮食问题的主要措施之一。薯类的优点还在于它的适应性很广，在我国无论南方北方，山地沙地、旱地水田都能普遍种植，薯类可以用作粮食、饲料，可以磨面、推粉，可以作为淀粉、酿造等工业的原料。因此，多种薯类不仅保证粮食供应，而且对整个国民经济将会产生积极的影响。

发展薯类生产有种种好处，历年来我国薯类生产也有很大发展，但是人们对于多种薯类的看法并不完全一致。有的认为人们不爱吃薯类，有的怕薯类不容易贮藏等等，这些问题我们可以通过加强宣传、采取措施来解决。一切对薯类生产不积极的想法都是不对的。为了迅速发展薯

类生产，我們必須总结和試制各种薯类食品，提倡薯类的多种吃法；推广薯类切片晒干磨粉等貯存保管的經驗，用具体事例糾正以上看法。此外，薯类的处理比起其他粮食作物在目前确实还存在一些实际问题要解决。如在北方地区薯类收获的时候已届秋后，这时日照漸短，晒干就比较困难。而且在一个来月的收获期中有大量的鮮薯下来，除了部分用于食用、干制以及儲存留种以外，必然会有很大的数量須进行加工处理，这就給工业部門带来巨大的加工任务。这是工业部門发展以薯类为原料的各项工业的极为丰富的原料资源，同时也給地方工业部門提出了这样的問題：应当采取什么办法才能多快好省地完成薯类加工的任务，来支援农业生产大跃进？我們認為，今天本报发表的山西省五寨县地方国营五寨酒厂綜合利用馬鈴薯（山药且）的經驗，是值得引起重視的。

这是一个只有六十个职工八万元資金的小型工厂。他們在省委号召多种薯类增产粮食和农业大跃进的鼓舞下，学习多种生产技术，克服重重困难，将馬鈴薯进行綜合利用，制造出二十多种产品，由仅仅生产一种白酒的工厂变为生产多种食品的工厂，并以大量飼料供应农业社。他們和二十多个农业社建立了互相支援的关系，代农业社加工馬鈴薯和飼料等，帮助农业社发展副业生产；并計劃在今年扩大与农业社的协作，举办六十多个小型馬鈴薯加工厂，以其中五个厂作为基点带动全面。这样做就能普遍地开展薯类加工，支援农业生产大跃进，同时也就多快好省地发展了地方工业。

五寨酒厂綜合利用薯类的办法，是先将馬鈴薯制成粗淀粉，用粗淀粉制出粉条、粉皮、糕点，又用馬鈴薯渣制酒、制醋、制酱、制酱油、制飴糖，剩下的馬鈴薯莖連同酒糟制成飼料。首先，将馬鈴薯制成淀粉，就能把薯类中的主要成分保存起来，便于长期貯存，免于变坏。淀粉用途很广，大大提高了薯类的经济价值。在我国人民日常生活中，无论是烹調、浆洗、縫衣、做鞋底都要用到粗制淀粉，从淀粉或薯渣制出来的粉条、粉皮、酒、醋、飴糖等产品更是人們生活必需品。在工业方

面，淀粉是葡萄糖、糖漿、冷飲、面包、餅干等食品工業的主要原料，其他工業如紡織、印染、印刷、鑄造、澆鋼、電工、造紙、醫藥、橡膠、化工都要用大量的淀粉。利用薯類制粉就能促進以淀粉為原料的各項工業的發展，并可支援其他許多工業的生產。

綜合利用薯類做到“薯盡其用”，在經濟方面為國家創造的價值是很大的，五寨縣全縣在1957年共生產了馬鈴薯一億五千萬斤，除了作糧食和留種以外，供工廠加工的有六千萬斤，如不經加工僅值一百二十萬元左右，而且還要遭到損壞。加工為淀粉一千二百萬斤，可值二百四十萬元。所剩馬鈴薯渣製成白酒四百五十萬斤，可值二百七十萬元。僅這兩項共值五百一十萬元，比加工前增值三倍多。再加上用渣制醋、糖等產品的收益，和國家稅收所增加的財富數字就更大了。此外還由於用渣子代糧食制酒等，可節約糧食達一千一百多萬斤，所得酒糟可喂豬三萬七千五百頭，豬糞還可以肥田。全國各地都這樣做起來，所增加的收益是大有可觀的。

五寨酒廠在克服困難勤儉辦企業方面也是比較突出的。他們只花了八百多元買房子，由職工自願退出住房二十多間。又花了五百多元添置了設備。在技術上由廠長帶頭進行钻研，在很短的時間內就搞起來了。他們這種說干就干、因陋就簡的做法，也是值得普遍推廣的。

目前，春播的薯類作物基本上都已下種了，到了9月就可以收穫。為了更有效地利用薯類充分發揮它的經濟價值，各地工業部門，特別是縣工業領導部門都應當抓緊時機做好薯類加工的准备工作，來迎接薯類的丰收。

(大公報社論)

要提高紅薯的身價

過去，紅薯在人們心目中似乎只是一種粗糙果腹的東西，不能攀登

主粮的大雅之堂，有的还认为“多吃红薯少营养”，对吃红薯不感兴趣。

是不是真的如此呢？本报今天刊登的南方薯类会议这条新闻，就对这个問題作出了答复，肯定红薯是一种营养价值很高的食物，据化验，凡属粘米所有的养分，红薯都有，每一百克红薯中含有蛋白質二点三克，脂肪零点二克，碳水化合物二十九克，粗纖維零点五克，灰份零点八克，鈣十八毫克，磷二十毫克，鉄零点四毫克，这些都是人身体上必需的营养成分。红薯不单是一种富有营养的主粮、而且价廉物美、鮮甜可口，用途也比较广泛。在食用烹調上，可以蒸、煮、炸、烤，能做出酸、咸、甜、辣各种各样味道的美食佳肴，招待贵宾。在综合利用方面，红薯可作許多种工业的原料，剩下的薯渣还可喂牲畜，从薯根到莖、叶都没有一点废物。总之，它对发展工业、畜牧业，增加农民收入、改善生活，都有着重要的意义。其实在我国红薯集中产区，农民一向把它作为主粮种植，有的甚至占全年口粮的50%左右，农民可以吃，难道城市人民就不能作为主粮吃用嗎？从营养分析說明，它能作为人吃的主食粮种，特别是在我国目前粮食还不寬裕的情况下，教育不产或少产薯类地区人民吃些红薯也是完全应该的，可以行得通的。所謂红薯不能当主粮、单调乏味，实质上是一个思想、习惯和烹調使用技术問題。人的主观能动性是随着物質基础变化的，只要大家思想認識提高了，其他問題就会迎刃而解。

今年，各地农民生产红薯积极性很高，红薯种植面积扩大50%到二、三倍，仅据湖南、湖北、广东、广西、福建、江西、浙江、四川、云南、贵州等十个省的計划产量估計，就比去年增加一倍多，如以稻谷折合計算，約占全国粮食总产量的11%左右，这对改善我国粮食状况有着极其重要的意义。但在目前，社会上和粮食系统中，还有不少人发展薯类生产的意义認識不足。有些粮食工作干部对經營薯类問題只单纯从业务观点出发，把加工、保管、运输等技术方面暂时存在的困难看得多一些，没有从我国六亿人民这个角度来考虑問題。因此，反映在业务思想上存在着三怕，即怕麻煩、怕賠本、怕負責任，因而不积极开展薯类的經營

工作；另一方面也存在只管購銷，不管生產，只管國家，不管群眾的本位主義思想。就農民方面來說，紅薯是種上了，但是，有些人對今年種了這麼多紅薯却抱有一些疑慮，即紅薯是否真的能頂糧食用？怕國家收購少而影響自己生活的調劑等等，如果不及時解決這些疑慮，勢必影響下一步紅薯的中耕追肥，從而影響紅薯增產計劃的實現。這次糧食部在長沙市召開南方薯類會議，提早安排和解決紅薯的經營管理，以擴大購銷促進生產，是很及時的。從以上情況說明，積極擴大紅薯經營，不僅是一項經濟工作，而且還是一項重要的政治工作，它對改善我國目前糧食狀況，鞏固工農聯盟和建設社會主義都具有重大的意義。

當然，我們也不能不看到目前經營紅薯在加工、保管、運輸、食用等方面存在的客觀困難，但是，只要大家鼓足干劲，多想辦法，這些困難是可以克服的。紅薯在我國有悠久的歷史，分布地區較廣，不少地區的農民一年四季吃薯，農民能保管好，難道我們不能嗎？關鍵是在於肯不肯干？肯干就會找到辦法，不肯干就永遠沒有辦法。湖南和有些省市已經在經營薯類工作上抓了一下，在食用、保管、加工等方面都創造了很多經驗，目前湖南市場許多酒菜館制成了一百多種紅薯食品應市，就很受消費者歡迎。

要提高紅薯身價，使大家樂於食用，不單純是改變習慣，而是一個烹調加工的技术改革問題，各地應重視這項工作，有計劃地培養幾個典型，制作出“多樣、美觀、營養、低廉、衛生”的紅薯食品，為擴大紅薯消費打開門路。目前許多城市人民對紅薯還缺乏食用習慣，還存在着一些思想顧慮，如何在這些人中樹立起紅薯的身價，仍然是思想戰線上的一項重要的任務，同時，要搞好薯類經營，光靠糧食部門還是不行的，必須與其他有關部門緊密協作，在當地黨委領導下統一進行安排。如工業部門，特別是地方工業，應積極設計和制造能節省勞力，提高工效，操作簡便、價錢便宜、適合農村分散加工的各种機械工具，以及研究適合農村使用的烘干辦法，幫助農業社解決大量加工的困難，防止霉爛。

運輸部門則應及早總結已有的經驗，做到快裝快運，使紅薯不受損失。只要大家共同協作，認真貫徹執行中央關於積極經營甘薯的指示，及早做好各項具體準備，我們的薯類經營工作一定能大大向前推進一步。

(人民日報評論)

積極經營紅薯

我省各地已經把發展薯類生產作為組織農業生產大躍進、實現全面增產的重要內容，全省今年紅薯栽種面積將由往年的 500 多萬畝擴大到 1,000 多萬畝 (包括秋紅薯)，總產量將達 54 億 3,000 萬斤 (按 4 斤紅薯折合 1 斤稻穀計算)，即占今年糧食總產量的 18.1%，這是一個驚人的數字，隨著紅薯生產的大量發展，紅薯經營中的一系列的複雜問題，如購銷、加工、儲藏、運輸以至吃法的介紹等等便提到糧食部門和其它有關部門的議事日程上來了。

從 1954 年起，本省糧食部門已開始經營紅薯，但幾年來的購銷數字並不是很大的，怕賠、怕賠本、怕麻煩、怕消費者抵觸等等思想曾經嚴重地影響了對紅薯的積極經營。其實，這是錯誤的，他們把薯類的身價貶得低了，把薯類的用途看小了，把薯類的經營看難了。要解決這些問題，首先還得要求大家在思想上大大提高一步，真正認識紅薯的重要性。根據科學分析，紅薯的營養價值是相當好的。拿它與秈米來對比，每 100 克秈米含水份 12 克、蛋白質 6.9 克、脂肪 0.6 克、碳水化合物 79 克 (粗纖維 0.2 克)、灰份 0.5 克 (鈣 35 毫克、磷 109 毫克、鐵 2.1 毫克)；每 100 克的紅薯，含有水份 67 克、蛋白質 2.3 克、脂肪 0.2 克、碳水化合物 29 克 (粗纖維 0.5 克)、灰份 0.9 克 (鈣 18 毫克、磷 20 毫克、鐵 0.4 毫克)，凡屬秈米所有的養分，紅薯都有。這些營養成分都是人身所需要的，它能供給人體大量的維生素，而且味美價廉，我省不少地區都把紅薯看作同稻穀一樣重要的口糧。近年來，城鄉搭配少量紅薯作主糧後，也受到

广大人民的欢迎。在吃法上除了一般用大米掺和做成饭，或与面粉掺和做成面条、发糕、包子、饺子等等之外，很多食品店和机关团体的食堂，还用红薯作主要原料，做成百多种点心、饼干和菜餚，这些制品与用大米、面粉做原料的制品比较，毫无逊色。红薯在工业上综合利用起来，更是身价百倍，据了解，每百斤红薯可产淀粉17斤左右，这些淀粉拿来制糖，可产飴糖19斤；副产品粉渣可酿白酒3斤多；酒精又可以制酱油8斤多或者用作猪饲料。外省还有将红薯加工提炼之后，与其它工业原料配合制成多种轻工业产品的，红薯的藤、叶、皮、根也是很好的饲料。这些情况说明红薯的经济价值很大，用途很广，切实贯彻执行积极经营的方针，不但对于进一步作好粮食供应，调剂人民生活有很大的作用，而且还可以大大促进以薯类为原料的各种工业的发展，以及更好地解决饲料问题，支援工业生产和农副业生产的全面跃进。过去，不管是经营者、消费者之中，的确有一部分人把红薯看轻了，现在，我们就要拿出事实来帮助大家真正认识红薯，重视红薯，提高红薯的地位，使经营者更积极，消费者更欢迎。

当然，认识了红薯，知道了它的经济价值和用途，还不等于解决了经营中的实际问题。而我们也必须看到薯类比起别的粮食来，的确有不易储藏、加工、运输等缺点。比如挖红薯的时候正是多雨的季节，就是晴天，日照也渐渐短了，一亩地产几千斤、几万斤，如何挖得多、挖得快、挖得好、又省力，就是一个很大的问题。大量鲜薯挖回来之后，除一部分鲜食之外，大部分要鲜储、干储或加工。处理它是一个艰巨的任务，粮食部门、农业部门、交通运输、科学部门和地方工业企业等等都有责任采取有效办法来帮助农业社多快好省地解决红薯的收获、加工、储藏、运输等问题。事实上，只要我们树立了生产观点和群众观点，充分发动群众、依靠群众、教育群众，大家来干，大家来站，问题是可以很好解决的。粮食部门过去也曾总结过一些经验，比如去年10月粮食厅召开的各专区和重点产薯县的薯类保管工作座谈会，采取邀请各地对薯

类保管有經驗的老农和农业科学部門一道研究的办法，就也取得了民間的好經驗。粮食部門在重点产薯县所作的鮮薯地窖藏保管的試驗和薯干保管的試驗也取得了一些經驗。其中如临武、藍山等县經合社采用井窖方法儲藏的2万多斤鮮薯至今安全无损，湘潭、衡阳等地仓库采取密闭方法儲存的大量薯干，最长的時間經過了10个多月，一般也有4—6个月，它們都沒有发霉变质，这里面也有宝貴的經驗，如果細致地加以总结，認真地推广，我們一定可以把紅薯保管工作搞得更好。

要搞好薯类經營，光靠粮食部門也是不行的，其它各个有关部門必須紧密协作。比如在薯类加工方面，就要求工业部門，特别是地方工业企业，积极設計和制造能节省劳力，提高工效，操作簡便、价格便宜，适合于分散加工的各种切片、刨絲、制粉等机械或工具，以及研究適合农村采用的烘干办法，帮助农业社解决大量加工的困难，防止腐烂。在制造和供应加工机具的同时，有关部門还要帮助农业社培养紅薯加工保管的技术力量，把农村需要的各种薯类加工制作技术和保管方法交給群众。在运输方面，則应及早总结已有的經驗，实行快装快运，保装保运等办法，把紅薯运得又快又好，不受損失。只要大家及早研究出办法，进行各項具体准备工作，就一定可以把紅薯經營工作大大向前推进一步。据了解，省粮食厅系統已规划用預付收購款40万元的办法，帮助农业社購置薯类加工工具1万5,000台，粮食系統本身也正在重点产薯区興建薯类加工厂，这些具体安排和行动完全符合广大农民的愿望和薯类大发展的要求，有关部門都这样切实地安排和行动，广大农民就会放心地、毫无顧慮地搞好紅薯生产。还没有行动起来的要赶快行动起来。

(新湖南报社論)

紅薯的几种吃法

一、紅薯熟食品

(一) 飯、粥及农村一般习惯的吃法

(1) 鮮紅薯飯 通常有两种作法:第一种是先把紅薯洗淨,削去根蒂,切成半两重左右的块状,等大米煮到开花时,滤出米湯,把它放在鍋底,再把大米盖在上面,用筷子打好汽眼,并从四周放入少量清水,再蒸20分鐘左右即成。但要注意不能放入米湯,否則就容易燒焦。第二种是为了省事和节约粮食,不滤出米湯,只等到大米煮到开花时,用鍋鏟把大米撩在一边,再倒入切好的薯块,然后蒸熟。但这只适用于吃飯人数較少的伙食單位。

人多的伙食單位,不适用上述方法时,可采取下列作法:即第一,在飯鉢子的大米上放下薯块,一次上蒸籠蒸熟;第二,將鮮薯切成小顆粒,拌盐醃1—2小时,再洗淨滤干水汽上大甑或蒸籠蒸熟,然后与大米飯拌勻食用。至使用盐醃薯粒的作用是降低薯粒水分,使薯質变硬不致蒸成糊块状;同时可以减少甜味,使与米味調和。

(2) 紅薯干飯(包括薯絲、薯片、薯米) 作法与紅薯飯的各种作法基本相同,只是第一,要将薯干用溫度在摄氏五十度左右的热水先浸泡10—20分鐘,再用清水洗淨泥沙并滤干水气后去蒸;第二,如果使用的是紅薯片,要切小些;第三,使用鉄鍋或瓦鉢蒸的,其下层要放置甌皮;第四,放入的清水要比使用鮮紅薯和米作飯的多一点;第五,不要用盐醃。