



民間醃菜、干菜製造法

中華全國供銷合作總社採購局編著

財政經濟出版社



民間鹽菜、干菜製造法

中華民國二十九年一月一日出版

中國圖書公司

民間醃菜、干菜製造法

中華全國供銷合作總社採購局編著

民間醃菜、干菜製造法

中華全國供銷合作總社采購局編著

*

財政經濟出版社出版

(北京西總布胡同7號)

北京市書刊出版業營業許可證出字第60號

上海京華印書館印刷 新華書店總經售

*

850×1168 純1/32·5印張·111,000字

1956年7月第1版

1956年7月上海第1次印刷

印數：1—3,500 定價：(9)0.85元

統一書號：4005.47 56.6.滬型

目 錄

序言	5
(一)醬菜	7
北京醬菜(蘿卜、苜藍、黃瓜、包瓜、黑菜、白瓜、辣椒、姜芽、甘露、 茄子、八寶菜)	7
附:溫釀制醬法	23
(二)咸菜	31
北京咸大头菜	31
北京咸雪里蕻	33
(三)糖醋漬菜	35
廣東糖醋酥姜	35
廣東糖醋瓜嬰	40
廣東醋蕪頭	42
鎮江糖醋蘿卜	46
鎮江糖醋蒜	50
北京桂花糖蒜	53
甜番茄	56
(四)半干性醃菜	59
四川榨菜	59
南潯香大头菜	67
北京蘿卜干	71
北京糖辣蘿卜	73

辣蘿卜	75
咸辣白菜	80
蕭山蘿卜干	84
(五) 酸菜	89
四川泡菜	89
北方酸白菜	92
武漢酸白菜	94
潮州咸酸菜	97
武漢酸豇豆	100
酸甘藍	103
酸黃瓜	107
酸番茄	110
廣東酸筍	113
(六) 干菜	117
廣東梅干菜	117
廣東冬瓜干	121
廣東白菜干	123
湖南干蘿卜絲	125
湖南干蘿卜叶	128
湖南茄干	130
湖北干豇豆	134
新化玉蘭片	136
天目扁尖	139
脫水菜	145
(七) 香料(13种)	151

序 言

我國自解放以來，隨着城市人口的增加，人民生活水平不斷的提高，對蔬菜的需要大大地增加了。由於蔬菜是季節性很大的新鮮商品，就產生了旺季過剩和淡季不足的矛盾；而且隨着人民生活的提高，對蔬菜的需要也將更加多樣化。因之，加強蔬菜加工工作，總結經驗，加以提高與推廣，不僅將為廣大勞動人民所歡迎，同時亦成為蔬菜經營部門的重要工作環節了。

蔬菜加工技術廣泛流傳在民間，有着悠久的歷史和豐富的經驗，是我國寶貴的遺產之一。但在過去長久的歷史中，只是憑借着前輩的口傳和實踐的承繼，技術和工具大部分仍保留古老、原始的狀態；製造過程和檢驗規格、質量多靠手摸、目測和口嘗，缺乏研究提高。在我國解放前後，也從未進行過全面的經驗總結，至今搜集不到系統的專門書籍記載，僅有一鱗半爪的點滴資料罷了。在我國社會主義經濟建設發展的今天，為適應國內人民需要，並和兄弟國家交流經驗，國家交付了我們搜集總結全國蔬菜加工技術資料的任務。

半年來，我們通過幾個地區的实际調查，並請有關單位搜集資料，各方面征求意见，以及北京市幾個醬園、北京農業大學、中華全國供銷合作社總社編輯室、加工企業局和有關省市供銷合作社的協助，整理編寫了這本資料。我們先後派工作組赴浙江、江蘇、湖南、湖北、廣東、北京、上海等地進行了調查，調查的方法是，深入農

村、作坊、工厂，向当地农民、老工人、技术人员访问、学习、座谈，听取他们口述，笔录下来加以整理，然后再经他们加以修改补充。编写的内容着重在介绍加工过程、操作方法；同时还编入了一些贮藏和食用方法。这样，对制造者、经营者、消费者都是有帮助的。

由于时间短促，人力有限，我们对蔬菜加工技术也不熟悉，加以此资料调查的地区不广，搜集的资料不多，仅搜集编写了酱菜、咸菜、糖醋渍菜、半干性腌菜、酸菜、干菜、香料配方等七类共四十六个品种，另加了温酿制酱法。其中部分为民间自制、自食，部分为城市酱园制造，还有部分名贵品种如广东酥姜、北京包瓜、四川榨菜等均长期出口久为国外人士所欢迎。许多地方为技术水平所限，缺点尚多，谈不到全面总结经验，仅可做为蔬菜加工技术研究开端，今后有待蔬菜经营部门与热心蔬菜工作的朋友们的指正与补充。

中華全國供銷合作總社採購局

1956年3月

(一) 醬 菜

北京醬菜

一 簡單介紹

醬菜滋味鮮美，能够促進食慾，是我國人民最喜愛的佐食小菜之一。

製造醬菜是我國民間付食品加工工藝的一項寶貴遺產。它的創造是以釀醬工藝的創造為前提的。我國釀醬工藝創始最早，流傳較廣，為全國廣大農民所掌握。北方的農民，几乎家家戶戶都會釀醬。在釀醬和鹽漬蔬菜的基礎上，逐漸創造和推廣了醬制蔬菜的方法。目前，全國各地，尤其在黃河下游、長江以北的北部地區，民間採用着多種多樣的蔬菜醬制方法，把它當做貯藏蔬菜和調節蔬菜淡旺季的重要手段之一。

隨着手工業和農業分工的發展，醬菜的製造逐漸在農民自種、自醃、自醬、自食的基礎上，發展成為城市手工業作坊的生產，出現了大批醬菜加工作坊和醬菜商業的統一組織，這就是醬園。醬園的出現，使醬菜的生產趨于專業化，把醬菜的生產技術和產品的質量在民間工藝的基礎上大大提高了一步。

北京的醬園就是我國民間和作坊醬制蔬菜工藝的基礎上發展起來的。多少年來，這些醬園吸取了我國北方和南方醬制蔬菜的方法，積累了不少經驗。目前，北京有許多醬園都有着悠久的歷史，如“六必居”醬園即已開設 500 多年，它們給消費者供應着滋味鮮美

的蔬菜制品。这些醬園所采用的醬菜制造方法基本上是一致的，但由于用醬的种类和醬菜口味不同，便出现了两类醬園，即京醬園和外埠醬園。京醬園多用甜面醬制蔬菜，因而成品略帶甜味，鹹味較輕；外埠醬園則多用黃醬制鹹味較重的醬菜。

二 設備、工具和包裝用品

(一) 晾晒場

是晾晒蔬菜的場地。地面是用水泥或磚砌成的，場地上鋪葦蓆，以便把蔬菜攤在上面。

(二) 工具

(1) 陶土缸：洗菜、醃菜和醬菜用。缸有大小，缸一般高 3 尺，口徑 2 尺 4 寸；大缸一般高 4 尺 5 寸，口徑 2 尺 7 寸。醃菜和醬菜的缸，最好几个或十几个排成行，每个缸在地下埋半截，这样，可使缸身穩定，操作方便；因为埋在地下半截，还起了相当的保温作用。

(2) 缸罩：套在缸口的布罩，可以防灰塵。(3) 竹篾盖：圓形，較缸口小，可以放在缸內。竹篾編成的，作網狀。(4) 鵝卵石：在缸內压菜用。(5) 缸盖：盖缸口的木板或石板。(6) 水桶。(7) 舀水工具：水瓢或水勺。(8) 菜刀。(9) 菜板。(10) 剪刀。(11) 醬扒：醬菜时攪缸用。有大有小，大醬扒一般長 1 丈 2 尺，柄的直徑約 1 寸—1 寸 5 分；柄的頂端是橢圓形的扒头，扒头長 9 寸，寬 6 寸，厚 6 分。小扒扒柄長 5 尺 4 寸，柄的直徑約 1 寸—1 寸 5 分，扒头長 6 寸，寬 3 寸 9 分，厚 6 分。(12) 竹片：長 4 寸 5 分—6 寸，寬約 3 分，厚 1 分，一端削成三角形銳利的尖。(13) 小磁盆或碗：盛香料或其他細小付料用。(14) 鹽簍：盛食鹽的器皿。(15) 箴籬：洗菜和換缸时用的工具。(16) 筐：盛菜用，柳条或竹篾編制的。(17) 箴籬：用柳条或竹篾編制的，有圓形的和長方形的，圓形的似盆。箴籬的底很密致，無眼孔。根据

工作需要，可大可小。(18)竹篩：竹篾編成的，形狀與圓形簸箕相似，但篩底全是小眼孔，細小物質可從眼孔中漏出。(19)簸箕：三面有柄，一面敞着口的工具，用柳條編成。(20)布袋：用來在醬制前，裝體形較小或切碎的蔬菜。用白布縫成。長約9寸，寬約6寸。(21)細麻繩：布袋裝滿蔬菜後，用以捆住袋口。(22)葦蓆。(23)秫秸箔：用麻繩繫在一起的秫秸簾子。(24)木棒。上述工具，使用時均須消毒。

(三) 包裝容器和包裝用品

(1)菜筐：柳條編成的，內外糊好毛頭紙，再塗石灰和豬血調成的血料，筐外刷上桐油，既不漏水，又難透空氣。(2)蒲包：蒲草編成的，深的象桶，淺的象盆。(3)小陶磁罐：直徑約2寸4分，高約3寸。(4)玻璃罐。(5)荷葉：用於封閉菜筐口和小陶磁罐口，也用來包裝菜。

三 基本製造方法

醬菜種類很多，口味不一，但其基本製造過程和操作方法是一致的。一般蔬菜都要先經過鹽醃，成為半成品；然後用清水泡除一部分鹽份，再醬制成為醬菜。也有少數蔬菜，可以不經鹽醃，直接製成醬菜。茲將醬菜的基本製造方法和過程，順序說明如后：

(一) 鹽醃過程

這是醬菜半成品的製造過程。鹽醃的目的是：(1)借較高濃度的食鹽溶液抑制微生物生長，使蔬菜在醬制前能夠長期保存；(2)醃出菜內一部分水份；(3)某些有苦味或辣味的蔬菜。如蘿卜等，鹽醃後，再用清水浸泡，就可以除去苦味和一部分辣味。

鹽醃工作適于在 20°C 左右的溫度下進行。鹽醃期限，由於鹽醃的蔬菜種類不一，因而有長有短。但是，一般蔬菜，都必須醃到以

下程度，即：(1)食鹽全部溶化，醃出大量菜汁；(2)生菜的苦、辣等不良味道基本消失；(3)有些嫩脆容易折斷的蔬菜，須醃至菜皮有了韌性；(4)須醃的生菜柔熟、甚至透亮，切開後，里外顏色一致。

鹽醃的操作程序是：

原料的選擇和整理 蔬菜原料的優劣直接影響着成品的口味和外觀。因此，應選用鮮嫩、整齊的蔬菜，把有病蟲害、腐爛、畸形、過老或過嫩、殘碎的蔬菜揀除。再根據菜體的大小，分類放置，並根據每種蔬菜的特點進行削根、葉、削皮和剪果蒂等整理工作。然後，把蔬菜放在大缸或盆內洗淨灰塵和泥污。洗淨後，用笊籬撈出，放在筐內，瀝淨表皮水份。

鹽醃 蔬菜洗淨瀝去附着在表皮的水份後，即裝入缸中，撒上食鹽，進行鹽醃。根據各種蔬菜的不同特點，鹽醃的基本方法有兩種。(1)干醃：即只用食鹽，不加水。含水量較大的蔬菜，適用這種醃法。干醃時，要把蔬菜逐層裝入缸內，逐層均勻地撒上食鹽；並且底層撒鹽要比上層少一些，食鹽溶化後，就可使全缸蔬菜吸鹽程度趨於均勻。在干醃這一類蔬菜中，有些蔬菜含水份較少，可以一次把食鹽用足醃成；有些含水份較多的蔬菜，須先用少量食鹽醃1—3天，析出大部水份後，再多用食鹽醃第二次，可以節省食鹽。另外還有些質地較脆的蔬菜，直接醬制容易破碎，因此，要先用少量食鹽，醃8—12小時，使蔬菜皮軟且具有韌性後，再進行醬制，才能減少破碎和折斷的損耗。(2)加水醃：部分水份少體積大的果菜，如苜藍、芥菜頭應在用鹽的同時，注入與鹽量大體相等的清水醃之。

蔬菜入缸鹽醃過程中，要經常換缸。換缸時，每一排醃着蔬菜的缸的一端設一個空缸，把緊靠着空缸的缸內的蔬菜，用笊籬撈進空缸，撈淨後，用笊籬或木棍攪動缸內剩下的鹽水，以便除去鹽水內的不良氣體，再用水桶和水瓢把鹽水隨着原來的蔬菜舀到空缸

里。这时，原来紧靠着空缸的缸即成空缸。照样把靠着这个缸的缸里的蔬菜换过来。这样，一直轮换下去，把全部腌着的蔬菜缸换完。换缸时，动作要轻，以免蔬菜表皮受伤；对于质地较脆的蔬菜，尤其应当注意这一点。

换缸对于成品的质量有重要的意义。通过换缸可使食盐迅速溶化，提高腌效率，并能使全缸的蔬菜吸收盐份的程度均匀，如果不按时换缸，蔬菜就会腌得不均匀，当温度较高时，还会腐烂变质。因此，必须严格按照规定的的时间和次数进行换缸工作。一般蔬菜要在早晨6时、中午12时和晚上9时各换缸一次。但也要根据天气的变化和蔬菜的种类灵活掌握；夏季应比冬季次数多，食盐溶化前比溶化后次数多，含水份大的蔬菜比含水份小的蔬菜多。这样，直到腌完，才停止换缸。

封缸 蔬菜腌完成后，如果不需要立即制成酱菜，可以继续浸泡在盐水中，封住缸口，保持已有盐分，能保存1—2年；酱制时可以随时取用。封缸时，象换缸一样，把腌好的半成品一缸一缸地换进空缸，每缸从缸口到菜面要留出6寸—9寸的空隙，盖上竹篾盖，压上鹅卵石，再把原有的盐水灌进去，使盐水漫过竹篾盖2寸1分—2寸4分，最后套上缸罩，盖上缸盖。

(二) 酱制过程

蔬菜腌成半成品后，即可放入酱内，进行酱制，制成酱菜。酱制时间，各种蔬菜有所不同。但是，酱制完成后，要求达到的程度是一致的，即：(1)菜的表皮和内部全部变成酱黄色，其中本来颜色较重的菜酱色较深，本来颜色较浅或白色的菜酱色较浅；(2)菜的表皮和内部，口味完全象酱一样鲜美。

操作程序如后：

因为半成品含食盐很多，不容易吸收酱汁，同时还带有苦味，

因此，首先要將半成品放在清水中浸泡2—3天，析出一部分食鹽後，才能充分吸收醬液，並泡除苦味和一部分辣味，使醬菜的口味更加鮮美。但是，仍要使半成品保留相當鹽份，以便防止微生物活動。因此，夏季可以少泡些時間1—2天即可，冬季可多泡些時間2—3天即可。為使半成品全面接觸清水，迅速泡去鹽分，每缸半成品可以用筴籬撈在3—4個空缸里，灌滿清水，漫過半成品。每天早晨換清水一次。浸泡完畢，用筴籬撈在筐內，瀝水片刻，再薄薄地鋪在葦蓆或篾籬里，置於陰涼通風的地方，晾乾附着在半成品表面的水份。

浸泡後，即可裝在缸內進行醬制。體形較大和韌性較強的菜醃成的半成品，可以直接放在醬缸中。有些體形細小、切碎的或質脆易折斷的蔬菜，如銀苗、甘露、姜芽、八寶菜、黑菜等，直接裝入醬缸內，就會與醬摻混，不易取出。因此，應把這些蔬菜裝在布袋里，用細麻繩紮住袋口，再放在醬缸中進行醬制。

在醬制期間，晝間每隔兩小時左右須攪動一次，攪拌可以使缸內蔬菜均勻地吸收醬液，提高醬制效率，對醬菜的質量具有重要意義。攪動時用醬扒在醬缸內上下攪動，使缸內的菜（或布袋）隨著醬扒上下更替旋轉，把缸底下的蔬菜翻到上面，把上面的蔬菜翻到缸底，使缸上面的一層醬由深褐色變成淺褐色，就算攪缸一次，約過兩小時左右，缸上面的一層又變成深褐色，即可進行第二次攪缸。如此類推，直到醬制完成。第一次醬制過果菜的醬，還可再作一次醬菜用。第二次用後，大部養分已消失，不能再用作醬制果菜和作調味料。但它還可供壓榨醬油一次；剩下的醬渣用清水浸泡除去鹽分後又可作養豬的飼料及農田肥料。

四 幾種醬菜的具体制造方法

根据上述醬菜的基本制造方法，制造各种醬菜，下面介紹几种日常食用的醬菜的具体制造方法。

醬 蘿 卜

一 原料和付料

(一)原料 蘿卜 *Raphanus sativus* L. 又叫蘿黃、萊菔和蘿蔔，屬十字花科，一年生或二年生草本植物。制造醬蘿卜多采用“象牙白”蘿卜。这种蘿卜狀似象牙，細長色白，肉質脆嫩，滋味甜美。

(二)付料 (1)醬：甜面醬或稀黃醬。(2)食鹽：要研碎。

二 制造方法

(一)鹽醃 鹽醃工作最好在陰涼处進行，才能更好地保持蘿卜的質量和色澤。鹽醃时，首先選擇大小均勻、肥嫩多汁的蘿卜做原料，切去莖叶及細根。洗淨、晾干附着在表面的水份后，裝缸，每100斤蘿卜撒上食鹽20斤。然后，用木棒輕輕搗压，使之緊实，加鹽后，每天早晨換缸一次。換缸后，仍要用木棒搗压緊实，使食鹽迅速溶化，滲入蘿卜內。7—8天后食鹽全部溶化，蘿卜中的水份大部分已被析出，即可醬制。

(二)醬制 鹽醃后，把蘿卜放在清水里浸泡1天，晾干附着在表面的水份后，裝入醬缸，每100斤醃过的蘿卜用醬約50斤，進行醬制。每天早晨攪动一次。在20°C左右的溫度下，10天后即成醬蘿卜。

醬 芥 藍

一 原料和付料

(一)原料 苕藍。苕藍即球莖甘藍 *Brassica oleracea* L. var. *caulorapa* Dc. 又叫玉蔓菁，屬十字花科，為蕓苔屬主要蔬菜之一。

(二)付料 (1)醬：甜面醬或稀黃醬。(2)食鹽：要研碎。

二 制造方法

(一)鹽醃 選擇肉質鮮嫩密致、形狀勻整、呈白色的苕藍。洗淨，晾干附着在表面的水份后，削去表皮，裝入缸內，每 100 斤苕藍加食鹽和清水各 25 斤。每天早晨換缸一次，10 天后，即成半成品。

(二)醬制 鹽醃后，將苕藍放在清水中浸泡 1—2 天，每天早晨換清水一次。浸畢，裝在筐內瀝水片刻，再放在秫秸箔上，置于陰涼通風處，晾干附着在表面的水份。再切成厚 1 分—1 分 2 厘的圓薄片，把每一個圓薄片再切成 3—4 塊。裝進布袋，捆住袋口，放進醬缸中，每 100 斤鹽醃后的苕藍用醬 100 斤，進行醬制。每天白晝攪動 4—5 次，即每隔 3 小時攪動一次。經過 10—15 天，即成醬苕藍。

醬 黃 瓜

一 原料和付料

(一)原料 黃瓜 *Cucumis sativus* L. 又叫胡瓜和王瓜，屬葫蘆科，一年生蔓性草本植物。

(二)付料 (1)醬：甜面醬或稀黃醬。(2)食鹽：要研碎。

二 制造方法

(一)鹽醃 鹽醃應在陰涼通風的地方進行，避免日晒和高溫，以免黃瓜發黑變質。鹽醃時，選用肉質堅實的鮮嫩黃瓜。洗淨后，撈

到空缸內，每 100 斤黃瓜用食鹽 25 斤，鹽醃 20 天即成半成品。每天早晨換缸一次。最後一次換缸后，如果不立即醬制，可在缸面蓋上稍小於缸口的竹篾蓋，注入原有鹽水，漫過竹篾蓋約 3 寸左右，再把缸口用缸罩（或缸蓋）蓋住。

（二）醬制 把醃好的黃瓜放在清水里浸泡一天。撈出后，放在葦蓆上晾乾附着在表面的水份。再裝入醬缸，每 100 斤醃后的黃瓜用醬 40 斤，進行醬制。每天白晝攪缸 3—4 次。20 天后，即成醬黃瓜。

醬 包 瓜

一 原料和付料

（一）原料 皮色發綠的嫩甜瓜 *Cucumis melo* L. 又叫香瓜、果瓜、甘瓜，屬葫蘆科，一年生蔓性草本植物。

（二）付料 （1）醬：甜面醬或稀黃醬。（2）食鹽：要研碎。（3）果料：主要是花生仁、核桃仁和栗子仁，其次是榛子仁、瓜子仁、葡萄干和青梅。這些果料全是生的。（4）紅糖。

二 制造方法

（一）鹽醃 選用接近成熟、皮色濃綠光亮、大小勻整、無破傷及虫蝕的甜瓜，洗淨后，每 100 斤甜瓜用食鹽 6 斤進行鹽醃。每天換缸兩次。鹽醃 48 小時后，用箆籬撈出，在果蒂的周圍用竹籤穿一個小孔；竹籤只要觸着瓜瓢即可，不要把整個瓜都穿透。然后，一層層地把瓜倒立在筐里，使小孔朝下。再用一個稍小於筐口的圓木板輕輕地壓在瓜上。這樣，一天后瓜汁即可從小孔中全部流出。

然后，把瓜重新裝在缸里，按每 100 斤新鮮甜瓜用鹽 25 斤的