

中國民間食品

中國民間食品

食品工業雜誌編輯部 編

輕工業出版社

1961年·北京

内 容 介 紹

我国是一个历史悠久、幅員广闊的国家，在食品制造方面，各地均有風格独特的民間食品，一直为广大人民所喜爱，是我国祖傳下來的一份宝贵遺產。解放以来，在党的关怀与支持下，民間食品的生产都得到了很大的發展。

为了进一步發揚与推广民間食品，食品工業杂志自1957年創刊以来，每期都通过“社会名产”欄介紹一、二种。三年多来，已發表70篇，包括釀造、肉食、糖果、糕点等类。

現在，食品工業杂志編輯部將“食品工業”从1957年創刊到1960年第8期为止这三年多所刊登的民間食品选編成書。本書可供各地食品工厂、商業單位、有关研究部門以及城乡人民公社的公共食堂等参考采用。

中 国 民 間 食 品

食品工業杂志編輯部 編

輕工業出版社出版

(北京广安門內白广路)

北京市書刊出版登記證出字第099号

北京市印刷一厂印刷

新华書店科技發行所發行

各地新华書店經銷

287×1092 毫米 1/50·32 印張·46,000字

1961年2月 第1版

1961年2月北京第1次印刷

印 数: 1—7,350 (册) 定 价(19)0.96元

統一書号: 15442·1097

前 言

我国是一个历史悠久的国家，在食品制造方面，历代劳动人民积累了不少宝贵的经验，各地均有风格独特的民间食品。这些民间食品，不仅花色品种繁多，而且在色、香、味、体各方面，都各有其特色，真是丰富多采，美不胜收，长期以来，为广大人民所喜爱。

解放前，由于反动统治的压迫与摧残，民间食品多半不能得到很好的发展，有的甚至被迫减产或停产；也有的由于资本家唯利是图，偷工减料，降低了质量。解放以来，在党和政府的关怀与支持下，以及由于人民生活水平的日益提高，各地民间食品的生产不但得到恢复，而且有了很大的发展：有的民间食品，原来只是当地生产，通过经验交流，各地前往学习后，也能仿制。如山西老陈醋，北京等地都有制造，风味也不差。又如光华牌米醋，外地仿制后还有提高。凡此种种都说明，民间食品已得到了很大的发展与推广，过去仅是一个地

区或少数人才能享受的，現在已为广大劳动人民所享受了。

民間食品的制造技术，是我們祖輩傳下来的宝贵遗产，我們不但要把它繼承下来，还應該进行整理与总结，以便进一步研究、提高与发揚。这项工作，各地正在进行中。食品工業杂志为了适应上述需要，从1957年創刊起，就开辟了“社会名产”欄，每期介紹一、二种民間食品的原料、設備、生产操作以及食用方法等，頗受讀者欢迎。

現在，我国广大农村已經实现了人民公社化，全国各城市也正在大办人民公社；城乡人民公社的公共食堂誠如雨后春笋般地大办起来。公共食堂办得更好，就会更加鼓舞社員們的革命干劲。食品工業杂志所介紹的民間食品，有一些是城乡人民公社的公共食堂可以参考仿制的，因而及时向城乡人民公社推荐这些技术资料，也会在一定程度上有助于他們把公共食堂办得更好。因此，我們特把食品工業杂志从1957年創刊以来到1960年这三年多所載的社会名产选編成冊，命名为“中国民間食品”出版。

自然，这本书，不但对城乡人民公社办好公共

食堂有好处；各种食品工厂，商业单位，有关研究
部门也都是可以参阅的。

目 录

前 言

一、酿造食品

白字酒	10
長寿酒	12
冬酒	17
福安蜜沉沉	22
湘潭龙牌醬油	24
老陈醋	26
保宁醋	31
光华牌米醋	33
紹兴香糟	35
安庆蚕豆辣醬	36
揚州甜醬瓜	40
錦州“什錦小菜”	43
福州醬越	49
潼川豆豉	51
北京“王致和”臭豆腐	54
四川榨菜	58
四川泡菜	63

二、肉类食品

金华火腿	69
------------	----

如皋香腸	72
鎮江肴肉	74
李連貴燻肉	76
平遙牛肉	78
道口燒雞	81
德州扒雞	84
北京烤鴨	85
南京板鴨	87
西昌板鴨	89
沈家門“風鱖”	91
曹白鰲和魷魚	93
福州魚丸	95

三、糖果類

蜜桂芳米花糖	101
介休貫餡糖	102
辽阳塔糖	105
福州橄欖	106
苏州青梅	110
四川桔餅	111
玉林酸料	113
金絲蜜棗	115
蘭溪蜜棗	117
荏平烏棗	120

臨清棗脯	122
北京果脯	124
香水梨干	126
八王寺汽水	128

四、糕點類

廣東月餅	132
蘇式月餅	135
太谷餅	141
柳州雲片糕	143
西湖藕粉	144
內蒙牧區的名產——奶皮子	146
福建興化米粉干	150
連城紅薯干	155
雲夢特產——魚面	157

五、其 他

龍井茶	161
滇紅	165
蘭州水煙	167
曲沃旱煙	171
伊犁酥油	175
太倉糟油	177
獨山“鹽酸”	179
皮蛋和咸蛋	180
平湖糟蛋	185
長壽醬干	189

一、釀造食品

白字酒

屠 秀 峯

白字酒是浙江金华、义烏一帶的地方名酒。它不是白酒，而是黃酒中的一種。它是用紅麥曲做發酵劑釀制成的。酒液橙黃帶玫瑰色，味鮮而甜，質濃而醇和，頗有紹興善釀酒的風味。當地人們多用它沖鷄蛋，或加點葡萄肉煎食。

白字酒是以糯米為釀制的主要原料。每缸（千斤缸）投糯米300斤，加紅曲22斤、麥曲16斤，加水150斤；產酒400~450斤。

它的釀制過程是：（一）浸米：為使原料吸收適量水份，易于蒸煮糊化，須先將米浸過，浸的時間是44小時。以手指輕捏，覺松脆，重捏，成粉狀即算浸好了。然後將米倒在竹籬內，用清水淋清瀝干備用。（二）蒸飯：每甑裝米150斤，上甑時要逐層輕撒。當蒸至上汽，全部呈白玉色時，在飯面上洒沸水約10斤，加蓋蒸至第二次上汽後，再將飯面翻轉五寸許，使全甑上下完全蒸熟，以飯粒無白心即算蒸好。（三）拌葯下缸：將飯倒在地簞上，稍晾，

品溫降至 $60\sim 65^{\circ}\text{C}$ 時拌麪。每300斤米的飯醪加紅曲21.5斤，麥曲15.5斤（各留下半斤，待後再用）。把曲麪撒在飯面上，拌好後迅速裝入籬內，挑至大缸旁邊。此時把醪料和水分為三份。先在缸內放好三分之一清水，將100斤米飯倒進缸里，其餘200斤米飯和水各半順序在木桶內拌勻，陸續倒入缸內與第一次飯醪及清水拌勻，搭成凹形飯窩，然後用剩餘的半斤紅麥曲勻撒在飯面上。控制落缸好的品溫應在 $36\sim 38^{\circ}\text{C}$ ，再加木蓋及草衣等保溫，以促進糖化發酵。（四）開耙養醪：落缸後的第三天品溫升至 $36\sim 40^{\circ}\text{C}$ （以不超過 40°C 為宜），醪味鮮甜時可開頭耙。頭耙後隔一天醪味由甜轉濃，品溫不上升，再開二耙。開過二耙後，品溫逐漸下降，即進入養醪階段，可將酒醪灌入酒甕內發酵，但每甕灌甕容量以70%為限，一般灌至低於甕口六寸為準，避免酒醪發酵溢出甕外而造成損失。（五）榨酒及蒸酒：養甕約90天，酒醪已下沉，酒液澄清，可以榨酒。榨出來的生酒，再經加熱殺菌。每甕裝生酒25斤，甕口用牛皮紙、笠壳等紮緊，堆疊於蒸櫃內蒸酒，經過殺菌後的熟酒，再復以泥頭，標明重量、批次、日期等進庫存儲。

長 寿 酒

朱福如 林良善

長寿酒（又名水酒）是一种發酵低濃度酒，含有丰富的营养物，是江西劳动人民所喜爱的一种飲料酒。

生产長寿酒具有很多优点

1. 設備簡單，只要一个灶、1个蒸飯的木甑、1个小木榨、几个榨包、几口缸就可以了。
2. 不受季节性限制，而且成熟期較短（冬季4天，夏季3天）。
3. 劳动强度不大。
4. 操作技术較簡單。
5. 酒糟中的殘余淀粉，仍可發酵蒸餾白酒。
6. 蒸餾殘渣是牲口的最好飼料。

● 不过生产長寿酒需要用糯米，这却有一定的限制。

長寿酒的生产方法

一、生产流程：

原料→浸泡→淘洗→蒸煮→降溫→下曲→發酵→加水→压榨→稀釋→成品

二、原料的選擇：

釀制長寿酒的原料一般均為去皮的糯米。要求顆粒大而整齊，不含糠、稗和粳米(大米)等雜物。含糠質多非但不利糖化，也會給酒帶來不良氣味。含粳米多，浸泡及煮熟程度都難一致，所以釀制出來的酒，質量和產量都較差。

三、操作技術：

1. 浸米 將米投入容器內，用清潔水浸泡，水高出米面5~6厘米。浸米時間冬季為12~14小時，春秋為8~10小時，夏季為4~6小時，以能透心為標準。含水量以34~36%為宜。

2. 淘洗 將已浸漬好的原料取出放在篾簍中用清水沖洗，至流出的水不混濁為止。否則，殘留雜質多會給酒帶來不良風味。沖洗後使水份滴干。

3. 蒸糲 在甑底舖一層棕布（或蔴布），然後將洗淨且滴干水份的原料40公斤倒入甑內並攤平，

盖上甑盖。蒸煮时火力要猛烈而均匀，待充汽后約蒸10分鐘，即打开甑盖进行撥水，使原料吸收足够水份。撥水量依原料質量（夾杂粳米的多寡）和火力强弱而增減。如原料純粹，火力强，每甑撥水量为1公斤左右；否則，撥水量便随着粳米的增加而增加。撥水后繼續蒸10~15分鐘。

蒸煮要求全部熟透，但不能太粘（含水量以43~45%为宜），以免妨碍糖化發酵。

4. 降溫(淋飯) 蒸煮完畢，揭开甑盖，將甑帶飯抬至淋飯場，置于淋盆內，用自来水或清潔的井水进行淋飯（冬春秋三季用自来水，夏季用井水），使飯溫降至攝氏24~26度、冬季28~30度。

淋飯时注水要迅速，時間在半分鐘之內，水量也不宜多，一般以150~200公斤为度。否則，含水量增加，不利于糖化、發酵。淋水后，当水份流干时，即行翻拌，使飯松散。

5. 加曲 釀制長寿酒的曲为小曲（米曲），加曲量随原料質量和气候的变化而增減，一般春夏秋三季为0.2~0.25%（对風干原料而言），冬季为0.4~0.45%。米曲在使用前先行研磨，使成为粉狀。

將粉狀小曲拌入25公斤水中（冬季用攝氏35～40度的溫水，夏季用井水，春秋用自來水），然後先于飯中傾入50公斤無曲的水，隨後傾入拌有小曲的水25公斤，並用手攪拌一下，使小曲分佈均勻。加曲後任其滴干15～20分鐘。

6. 下缸 加曲後當水份滴干時即行下缸（一甌下一缸），並在中間挖一個如漏斗形的孔，用甌底布將飯壓平（不能用力）。孔的大小依室溫高低而定，一般飯層厚度為15～23厘米。缸口蓋以蒲團（或蔴袋）。冬季缸的四周墊以稻草，缸口加蓋蒲團或蔴袋保溫。

下缸品溫隨氣候而變，冬季為攝氏28～30度，春季為26～28度，夏季為24～26度。

7. 糖化和發酵 糖化和發酵同時進行，下缸後經8～10小時，品溫稍為上昇，菌類開始繁殖。

發酵時間：冬季為5天，春秋為4天，夏季為3天。下缸後經104～106小時（4天發酵為80～82小時，3天發酵為65～67小時）後，酒精份達10%左右、糖份達20%左右，發酵現象停止。此時便進行加水：向缸內注入水250～300斤，再讓其發酵冬季為12～14小時（春秋8～10小時，夏季4小時），

加水后的發酵時間不能太長；否則，酒精濃度高而糖份少，降低成品質量。

8. 榨酒 压榨后的酒即为成品，所以在操作过程中应特別注意衛生工作，各种容器和用具在使用前后都应清洗干淨。

榨酒采用木榨架和篾榨包，以大缸为受器。榨酒时起初用力不宜过猛，以免糟粕外溢。压干后把糟粕投入缸內，用水冲洗，使余留糖份和酒精尽量洗去。然后，再行压榨。第二次榨液与第一次榨液混和。

每50公斤原料可酿制 340 公斤酒，如兩次压榨液不够时，再加入适量水使达到要求数量，攪拌均匀即为成品。

9. 副产品处理 (1) 压榨后的糟粕中仍含有残余淀粉，每50公斤原料的糟粕經過發酵后仍可蒸餾得 46 度白酒 2.5~4 公斤。

(2) 蒸餾后的酒糟作猪牛的飼料。

(3) 压榨后漂于酒液面的浮悬物如酵母，可撈起作發酵面包及饅头用。