



北京醬菜

丹青壽明編



輕工業出版社

.4B
32
C.1.

內 容 介 紹

北京醬菜是一向有名的，其中以六必居老醬園和天源京醬園所製最為出名，很受羣眾歡迎，成為北京特殊風味之一。隨着人民生活的不斷提高，副食品生產必須大大加以發展，為了傳播和介紹北京醬菜的製造經驗，以供工廠生產和食堂、家庭製做時參考，特編輯出版這本小冊子。

這本小冊子是作者深入六必居和天源兩家醬園，就有名技師的實際生產操作加以記錄整理而編成的。書中首先介紹了黃醬和甜面醬的釀製方法，黃醬和甜面醬是北京醬菜的重要原料，同時也可直接供作調味品；接着系統地對醬菜的一般加工過程作了概括性的闡述；然後又分別詳細地介紹了88種醬菜的具体製法。

這本小冊子是操作的記實，也是經驗的總結，不僅可供全國各地醬園、蔬菜加工廠生產人員閱讀，也可供人民公社、公共食堂、機關和企業食堂以及家庭自制醬菜的參考。

北 京 醬 菜

丹青 壽明 編

*

輕工業出版社出版

(北京市廣安門內白雲路)

北京市書刊出版登記證出字第099號

輕工業出版社印刷廠印刷

新華書店科技發行所發行

各地新華書店經銷

*

787×1092毫米1/32 • 2 $\frac{10}{32}$ 印張 • 51,000字

1959年9月 第1版

1969年9月北京第1次印刷

印數：1—2,700 定價：(10)0.34元

統一書號：15042·808

北 京 醬 菜

丹青 寿明 編

輕工業出版社

1959年·北 京

目 录

前 言	(4)
第一章 黄酱的酿制	(6)
一、酿制黄酱的原料	(6)
二、大黄子的酿制方法	(7)
三、入缸晒酱	(11)
四、黄酱的化学成分及其质量鉴定方法	(15)
第二章 甜面酱的酿制	(16)
一、酿制甜面酱的原料	(16)
二、面黄子的酿制方法	(16)
三、入缸发酵	(20)
四、甜面酱化学成分及其质量鉴定方法	(22)
第三章 北京酱菜的制法概述	(23)
一、原料的选择和处理	(24)
二、醃制过程及其操作方法	(25)
三、酱制过程及其操作方法	(30)
第四章 成品的质量检验及其保藏方法	(33)
一、成品的质量检验	(33)
二、成品的保藏方法	(34)
第五章 各种酱菜制法	(34)
一、酱蒿笋	(34)
二、酱甲叶	(38)
三、酱瓜	(38)
四、黑菜	(41)
五、八宝瓜	(44)
六、糖蒜	(46)
七、酱黄瓜	(50)
八、黄瓜毛	(51)

九、虾油小菜	(52)
十、酱青椒	(52)
十一、虾芹椒	(54)
十二、芹椒糊	(54)
十三、芹椒油	(54)
十四、腌小芹椒	(55)
十五、腌芥兰	(55)
十六、酱芥兰花	(56)
十七、酱什香菜	(57)
十八、八宝菜	(57)
十九、酱小萝卜	(59)
二十、酱甘螺，酱银苗	(61)
二十一、套花八宝	(62)
二十二、酱姜芽	(62)
二十三、酱冬瓜	(63)
二十四、酱白菜	(64)
二十五、酱白菜帮子	(65)
二十六、酱蒜苗	(65)
二十七、酱藕片	(66)
二十八、酱茄子	(67)
二十九、芥菜	(69)
三十、萝卜干	(70)
三十一、大酱萝卜	(71)
三十二、酱果仁	(71)
三十三、腌香椿	(72)
三十四、蕪菜花	(72)
三十五、腌红根	(73)
三十六、腌豇豆	(73)
三十七、腌雪里蕻	(73)
三十八、腌姜丝	(74)

前 言

北京酱菜是很有名的，除供应本市需要外，还曾銷往外地，也有出口的。很多国内外人士把它作为北京特产饋贈亲友。有的兄弟国家还派人来学习它的制法，并聘請技师去傳授技术。

北京酱园分老酱园、京酱园、南酱园三类。老酱园所制酱菜宗法河北省保定制法，味尚咸，宜於久藏远运。京酱园为北京傳統制法，味尚甜，深受本市居民欢迎。南酱园系苏浙风味，大路貨（即价格較低、銷量大的一般商品）較多。在北京的酱园中，以六必居老酱园和天源京酱园为最有名。六必居開設於明嘉靖年間，至今已有五百余年历史，是北京最古老的店舖之一。天源酱园亦已開設一百余年。这两家酱园选料精严，酱漬原料不用酱油而是用黄酱和甜面酱，且制作技术优良，注意成品質量的檢驗，故其所制酱菜顏色深黄，有光澤，酱香味甚濃，水分小，成为北京特殊风味之一。

1957年春，我們为了总结企业經營管理經驗，曾到六必居与天源酱园和工人同志們一起生活，劳动了几个月，詳細而真实地記錄了六必居董順和、王振江，天源刘增厚等技师二十余年制作各种酱菜和黄酱、甜面酱的經驗，加以整理編成本書，并請中国人民大学、北京农业大学有关专业教师 and 上述几位技师审閱，經提出意見，作了修改。今年复經翻閱，認為此書对傳播北京酱菜的制作經驗，发展副食品的生产，还有参考价值，特再作了一次文字上的修改，决定出版。

但是大跃进后北京各酱园已大部分合并成大型加工作坊，这两家酱园也大大发展了，如六必居酱园把门市部与加工厂分开，并把其他九家酱园并入成为六必居酱厂。因为加工厂的扩大和生产的发展，在操作方法上亦有所改变，特别是在大闹技术革命以后，采用了不少机械设备，如磨酱采用电力磨酱机，煮豆和蒸馒头使用锅灶，晒酱不一定用太阳，而采取在室内利用暖气烘的方法；另外，制作大黄子已不再经踩模、切片两个过程。只是把黄豆煮熟后散放在簸箕内长霉（俗称散黄子），大大节省了劳动力和劳动时间。因此，书中某些制法不免与目前实际有所出入，这是需要向读者说明的。

由于我们对北京酱菜的研究还很不够，书中一定会有不少谬误，请读者多多批评指正。

第一章 黃醬的釀制

黃醬是我國特有的釀造品之一。它不僅可作為調味品，予食物以特殊的滋味，刺激人們的食慾，而且也是醬制蔬菜的重要原料。用黃醬醬菜，能使制品滋味鮮咸，具有濃郁的醬香味；因它食鹽含量較大，也有利於制品的保藏。北京有名的六必居老醬園和天源京醬園都用黃醬和甜面醬來醬菜，這是它的制品所以具有特殊風味、遠近馳名的主要原因。

一、釀制黃醬的原料

北京市著名醬園釀造黃醬所用的原料有黃子（豆面制成之黃麴，即坯狀曲子）、食鹽和水。它們的比例約為 2 : 1 : 4（即一缸黃醬的配料為：黃子200斤，食鹽100斤，水400斤）。

製造黃子最主要的原料是黃豆。過去，北京一些著名醬園都選用河北豐潤縣馬駒橋一帶所產的一等品黃豆。這種黃豆，色黃粒大，顆粒飽滿，表皮薄，含油量多，質量優良。現在多採用二號或三號黃豆，質量雖較前者為次，但由於加工技術有所改進，還可以保持黃醬質量。但是，製造黃子所用黃豆，其質量應該力求符合下列標準：豆粒乾燥、堅硬而不潮濕、柔軟，顆粒飽滿、圓整、無皺紋，表皮有光澤而不暗淡，土雜蟲蝕的比重較小。

此外，面粉也是製造黃子的主要原料之一。我國面粉的營養成分（以每市斤為例）略如表1。

過去，北京市為照顧某些醬園的特殊風味而供應富強粉

表 1

面粉種類	蛋白質	淀粉	粗纖維	脂肪	灰分
富强粉	36克	390克	1克	6.5克	2.5克
标准粉	49.5克	375克	3克	9克	5.5克

作为制黄酱的原料，这对保证黄酱和酱菜质量起了很大作用，因为原料质量的优劣，直接影响着产品的质量。但根据某些技师的研究证实，在节约的原则下，采用标准粉亦可保持成品一定的质量，而且用标准粉酿制的黄酱，颜色好，香气大，价格比富强粉低10%以上，能够降低成本。不过标准粉所含粗纤维较多，制成黄酱以后，食之觉粗，所以在生产过程中，必须加多搅动（打扒）的次数。

其次，食盐对黄酱的制成品有着重要的影响，必须注意选用质量高的。因为食盐杂质含量较多时，就会影响酱菜的质量。例如：氯化镁和硫酸钙含量较多时，会使成品滋味苦涩，并使酱菜硬化和发生斑点；含铁化物多的食盐，常常引起酱菜发生酸败现象。因此，食盐中的杂质应愈少愈好。

最后，水的质量也很重要。不洁净的水常常引起黄酱腐败发臭，如果水的碱性过大，则会破坏蔬菜表皮并使其硬化。制造黄酱在一般情况下，使用自来水即可。

二、大黄的酿制方法

酿制黄子，可分为以下几个过程。

（一）浸泡黄豆

先将黄豆过筛，除去杂物，然后用凉水浸泡。浸泡的目

的在於：一方面，因为黄豆虽然經過过篩，但仍有一部分附着於黄豆表皮的尘土及其他雜質未能除尽，經水浸泡后，实际上起了洗滌作用，所以說，浸泡是除雜的繼續；另一方面，是为了使黄豆充分吸收水分，便於蒸煮。浸泡时，应注意水与黄豆的配比。在一般情况下，200斤黄豆約需水500斤左右。切忌省水，否則不仅使黄豆含水量不均匀，給生产带来困难，影响黄子的質量，而且在酿造过程中，由於黄豆的膨脹，还可能引起容器（酱缸）的破裂。

浸泡黄豆与气温有关。北京六必居酱园根据长期積累的经验，得出如下的規律：惊蟄至春分和寒露至霜降，浸泡18~20小时，清明至谷雨和白露至秋分，浸泡14~16小时。这就是說，气温高，浸泡的时间可稍短；气温低，浸泡的时间可稍长。

黄豆在浸泡中，逐渐吸收水分。为了避免吸收水分不均匀，可用木棍在缸內攪动。等到黄豆表皮膨脹无皺紋，就可捞出，瀝干水，准备装鍋蒸煮。

（二）蒸 煮 黄 豆

将浸泡好的黄豆，置於特制的蒸煮器內，并注入清水，水量与鍋齐平。然后加热蒸煮。开始时火力可稍強，以后要小些。

必須注意：在将黄豆装鍋蒸煮时，先装满三分之一鍋，在黄豆上面撒上2~3两食用植物油，然后再装满三分之一鍋，再撒上2~3两植物油，最后装满其余三分之一鍋。注入食用植物油的作用，是为了避免黄豆“跑鍋”（因为煮黄豆时，会产生許多泡沫，当蒸汽大时，会連黄豆一起湧出鍋来），以致損失原料和燙伤工人。同时，在蒸煮时，先勿蓋

上鍋蓋，等全面上汽以後，再加蓋燜煮；否則，黃豆生熟不勻。待豆粒由淡黃色變成紅褐色，變軟，有粘性，用手一捻即成糊狀，且有甜香的气味時，就說明已經蒸熟和蒸煮良好。若顏色過淺或呈焦黑色，帶有生豆味或焦糊味，則為不良現象，說明沒有能夠很好掌握火力，以致火力過大或過小。因此，在蒸煮時，一般均由有經驗的老師傅來看火。

黃豆經蒸煮以後，留於鍋底的湯，系溶解的黃豆成分儲積而成的，故含有各種營養成分。這種湯黏稠，色暗褐，味甜，微帶澀苦。目前有些加工單位多作廢物處理，這是可惜的，可以研究加工成醋、醬油和糖色等，也可用作肥料。

(三) 拌面碾壓

蒸熟的黃豆從鍋內取出後，置於缸內，用物蓋好，或在豆上撒上一層約1~2分厚的面粉，以免所含熱量和水分散失過快，造成碾壓的困難和影響發酵。碾壓時，即將黃豆從缸內取出，隨碾隨拌適量的面粉，直至碾壓成豆泥狀。在一般情況下，100斤干黃豆約需拌50斤面粉。但在實際操作中，可視黃豆蒸煮後所含水分之大小而適當增減用面量。碾壓是為了使面粉和黃豆混合均勻，便於發酵。

(四) 踩模切片

踩模時為了保持成品的清潔衛生，在踩模工作地點鋪上乾淨的席子，然後放上木制的長方形模子。模子長2尺4寸，寬1尺6寸，高4寸，四周為木板，上下是空的（圖1）。將碾好的黃豆放在模子內，再把工作布蓋在模子上。工人穿上衛生鞋先在模子上輕輕踩一回，使之勻平，然後再用力踩。踩過20~30腳以後，再將模子翻過來，踩20~30

脚。由於模子的大小不同，踩的脚数也有所不同。一模約100斤左右，5~6分鐘即可踩好。



图1 模子

踩模是为了切片方便。踩好以后，把模子除去，将踩好的豆面坯子切成长约7~8寸，宽2寸5分，厚5分的片。切片应力求厚薄一致，不可厚薄不均或过厚过薄，过薄则水分蒸发较快而干枯，不利於霉菌的生长，过厚则发酵不匀不透。

(五) 上架长霉

踩模切片以后接着上架。踩模、切片的工作地点应靠近黄子间，使切片工序能与上架工序密切结合。

在黄子间内铺以草席，席上放长方形木条（即椽子）。椽子长度视黄子间的长度而定，但不应弯曲。椽子与椽子之间留一定的距离，上面横放高粱桿（即秫秸，在有条件的地区可用细竹桿，因为高粱桿皮易粘在黄子上而带入酱内）。在两根高粱桿之间稍留空隙，将坯子排列在上面，一块侧立着放，一块平铺着放。排满一层以后，再搁上椽子和高粱桿。这样一层层地堆到与屋顶的间隔约2尺时，将黄子间出口处钉上草席封严（一般是上面钉两层草席，下面钉三层草席）。

然后每日向席上洒水两次，使草席湿润，以调节室内温、湿度，避免靠近室外的坯子变成“风干头”，失去水分，不易长霉。同时，因为坯子含有大量水分，室内顶部须有通风洞，使通风良好。封室后5~6天，木椽上三层长齐白毛后，更要注意通风。因在长霉期间，随着曲菌的发育和繁殖，放出大量的热量和水蒸汽，这时就必须每天注意开放气眼（即把封口处上端撕开一个口，约3尺见方），

来调节黄子間內的温、湿度，否則坯子发热，会造成曲菌死亡。气眼每次开放1~2小时后，即須封閉。放风期約5~7天，放风時間一般是早晨。放风期滿，仍將黃子間封严，直至长霉完成。

在秋季踩的黃子，大約在上架以后40天左右，坯上就可布滿黃白色間有綠色的霉菌，并逐漸干燥，农历正月就可以預备做醬；春季踩的黃子，上架以后大約30天左右，就可以长滿霉而干燥了。成熟的优良的黃子毛（霉菌的菌絲体）色微黃，毛长（約5分左右）且多。而长黑毛的黃子，是发霉不良的現象，質次味臭，說明有杂菌侵入。

如果遇有发不透的黃子，只要是无臭味，仍可制醬，但須注意不应将发不透的和发好了的混在一起。因为发不透的黃子中心部分无霉菌（俗叫“发生”），入缸浸泡时不易分解，形成硬块。

三、入缸晒醬

黃子在入缸以前，其准备工作有三：首先是將黃子表层的霉菌菌絲体刷淨（俗謂刷黃子，見圖2）。因为北京天然黃醬所用的黃子均系自然发霉，因而所生的霉菌，有些是有害於黃醬質量的。同时，由於霉菌的菌絲体布滿黃子表层，使盐水不易浸入，如果不刷去則会延长黃子在水中溶化的時間。这样做法，在消除有害的微生物的同时，也不免清除了大量有益的微生物，因而今后研究采用科学的人工培菌的方法是必要的。所刷下的黃子毛可用来作肥料。

其次，以水33斤、盐10斤的比例，配成濃度23.26%的食盐水。它具有高度的渗透能力，能使大部分致病性細菌細胞中的水分脫出，細菌細胞由於失去水分，其生长活动即被抑



图2 刷黄子

制，甚至因长期抑制而死亡。但是酵母菌对食盐水渗透压的抵抗力比较大，在食盐水浓度高于20%时仍能生长活动。食盐中含有一些夹杂物，如砂土、草棍等，所以必须将食盐水用木棍搅动，待它静止澄清后，倾入另一空缸内，除去沉淀和杂物。

将刷去霉菌菌丝体的黄子倒入澄清的盐水缸内（水、食盐和黄子的配比为165:50:100）进行浸泡，由于黄子在长霉以后，到入缸以前时间很长，黄子本身水分大部分被蒸发；另外，黄子内部有空隙，长满了霉菌，因之在开始浸泡以后一个较长时间内，黄子浮在食盐水表面而不下沉，不易吸收水分；所以必须经常用木扒（用长约六尺、直径约一寸半的木棍，一端装有长约一尺、宽七寸的木板，如图3）将其扎入水内，使它迅速泡透。



图3 木扒

当大部分黄子已泡开，而只有部分“发生”的黄子形成的小硬块时，就需要经过人工揉搓，并倒出来过筛，取出砂、石等杂物，再倾入缸内。当黄子已全部泡开时，就应添水（每缸约添50斤）以便发酵。因为开始时食盐水中食盐浓度较大，有害病菌已被抑制而死亡，但酵母菌亦不能广泛活

勁，經過添水，降低了食鹽的濃度，就使酵母菌能夠活動了。第一次添水後20多天，進行第二次添水，每缸約添10斤，以補充水的不足，再隔10天，再每缸添水30斤。此時，黃子已成稀糊狀，表面微呈黃色；大部分經過霉菌所分泌的澱粉酶、蛋白酶、氧化酶的作用而將黃子中的碳水化合物（主要是澱粉）分解成麥芽糖、糊精和酒精，蛋白質分解為氨基酸、醋和有機酸等，從而形成黃醬特有的香味。這一過程統稱之為發酵。但個別缸及部分黃子可能還有未發酵的，這時須將一部分已發酵的黃子倒入未發酵的缸內，把一部分未發酵的黃子倒入已發酵的缸內，使每口缸中的黃子都能均勻地進行發酵。

當第三次添水並換缸以後約一星期，發酵過程即基本上完成。在發酵期間添水時，須及時用木扒上下扎勻，否則由於生水內帶有有害微生物，易使醬酸敗發臭。

當黃子發酵至已不再上浮而自行下落時，即可酌量添水調整其稀稠。此時已入農曆六月底，便可開始打扒，即所謂“入伏打扒”。如果開始打扒以後，黃子繼續發酵，則須立即停止打扒，待其“歇醬”（即自行下落而不再漲起）以後再打，否則越打越發酵。這種發酵是不正常的，因為麥芽糖等經過再發酵，即經酒精酶和醋酸酶將它分解成大量的酒精和醋酸，從而使醬酸敗。

開始打扒時，每天輕輕打三次，待天氣轉熱，則須每天打扒四次，共打約200扒，即每天早晨六點打60扒，中午十點打40扒，下午三點打40扒，五點打60扒，並且用力地打。這樣打一個月以後，隨着天氣漸涼，黃醬逐漸成熟，打扒扒數可逐漸減少，每天打100扒左右。再經過一個時期，每天

只須輕輕攪動一兩次即可，到处暑节黄酱即告制成。

打扒，就是用木扒置於酱缸內上下攪動（如图4）。打扒的目的首先是使酱着色均匀，因为經過分解后的麦芽糖、糊精等为阳光所照射，和氧气酶的加速作用形成焦糖（即褐色），开始只在酱表面形成，經過打扒的上下攪動，就可使整缸酱一层层地晒成酱黄色；其次，是使发酵过程所产生的碳酸气、氨气、硫化氢等气体放出，消除酱內不良气味；另外，使酱內空气充足，还可以制止不利於制酱的嫌气性微生物的生长、繁殖；經過打扒，加速了水分的蒸发，增加了食盐的濃度，同时使油脂分离出来，这都是不利於致病性微生物的生长的。总之，打扒就是为了使酱稀稠适度，无濁味，色澤正常，将各种成分均匀地加以混合。所以打扒次数要随气温的变化而增减，天气阴凉时打扒次数可减少，天气炎热时打扒次数可增加，而且也应根据酱缸的大小来增减打扒次数。



图4 工人在打扒



图5 阴天时在酱缸上加盖草席

由於黄酱是利用阳光热能釀造，因而自然条件对酱的質量有着重要的影响。所以，制酱技工必須注意天气变化情况，

每日收听气象预报。在天气阴暗、预报有雨之时，应将酱缸盖好，并加盖草席（见图5），防止雨水浸入，因雨水带有腐败性微生物，易使酱酸败。在雨后应及时打扒，免得雨水留在酱的表面，孳生有害微生物。

如果发现酱有酸败现象，应及时加以处理；如由于盐量不足时，可适当加入食盐，或者在做干黄酱或煨火酱时掺入使用。

从黄子入缸以后，到制成成品共需150天左右。

四、黄酱的化学成分及其 质量鉴定方法

根据中国医学科学院营养学系对黄酱的分析，其化学成分如表2：

表2

成 分	部 分 及 重 量	
	食部100克	市品1市斤
水分(克)	53	
蛋白质(克)	12.5	32.5
脂肪(克)	4.6	23.0
碳水化合物(克)	10	50
热量(千卡)	131	655
粗纤维(克)	3	15
灰分(克)	17.4	87.0
钙(毫克)	50	250
磷(毫克)	300	1500
铁(毫克)	2.1	10.5
硫胺素(毫克)	0.07	0.35
核黄素(毫克)	0.28	1.40
尼克酸(毫克)	2.1	10.5