

莊逸林 著

山東膠菜  
四川榨菜

栽培法

中國農業書局發行

435  
5

山東膠州  
栽菜法

莊逸林編

中國農業書局發行

民國二十五年九月初版

山東膠菜  
四川榨菜

栽培法

實地考察

角

編著者 莊逸林

出版者 莊崧甫



版權之證

總發行所 上海河南路 中國農業書局

交通

635.2  
4434

樹

分  
法  
法  
法

張廣智  
蕭 葦編  
嚴竹書譯

二角五

童玉民著

二角五

吳英華著

三角五

伍獻文編

二角五分

本社編

七角

夏詒彬著

三角五分

鄧咸文編

三角五分

蔬 菜

類

一元二角

用 哪菜園藝學

周 倩編

一元二角

哪菜園藝學

吳 球譯

二角

哪菜園藝學

胡竟貞編

二角五分

花 卉

類

五角五分

浮花卉盆裁法

吳朝陽編

五角五分

花卉栽培法

羅適丹譯

二角

畜牧應用技術書

畜 牧

學

七角

最新畜產學  
家畜飼養論

方驛華著  
吳 球譯

三角五分

養 狗 法

狗

江 懷編

七角

養 魚 全書

水產養殖

楊占春譯

八角

養 雞 法

養 雞 法

陸精治著

三角

養 鴨 法

養 鴨 法

周曜丞編

三角五分

狩 獵 學

狩 獵 學

李英賢編

五角五分

中國農業書局發行

目次：

山東膠菜栽培法

..... 一——二二

綜說——風土——整地——播種——間拔——施肥——中耕

收穫——貯藏——輪作——採種——病害——蟲害

四川榨菜栽培法

..... 一一二——二二八

綜說——性狀——風土——栽培——(播種——移植)——施

肥——管理——收穫——輪作——採種——調製——蟲害

## 四川榨菜栽培法

### 綜 說

榨菜又名指拇菜、奶奶菜、包包菜、羊耳菜、借醬菜等。屬十字花科植物之芥菜類，為普通青菜之一種，故農人有仍呼謂青菜者。而其產於我國四川省之東部，如涪陵、豐都等縣為多，且久已聞名於世，故號稱四川榨菜。近來長江兩岸附近之地，莫不栽種，每年產量頗為豐富，其用途嫩苔可製辣菜，菜頭可煮食，並可鹽漬，及製各種乾鹹菜，廢棄之葉片及莖，可供飼料及肥料之用。而尤其是由榨菜頭製出之「榨菜」，及「榨菜醬油」，其味優美芳香，在蔬菜上莫不視為珍貴之品，而暢銷全國，吾人實有積極提倡種植製造之必要也。

### 性 狀

榨菜為十字花科二年生草本，根係多肉狀直根，並有多數軟弱之鬚根。莖高四五尺，分枝甚多。下部生長

葉片處，呈凸凹不整，如人手握拳時指拇之狀。葉青綠色，互生，上面散生粗毛，質稍堅硬，作倒卵形，長二尺至三尺，稍具缺刻。春季抽穗，着生多數黃色十字花，雄蕊六個，四長二短，雌蕊一個。初夏成熟，結長形角果，一角果內含有十餘粒至二十餘粒圓形種子，多含油分，色暗褐，無胚乳。

### 風 土

榨菜適於溫帶地之培養，故其氣候在生長初期，以濕潤爲宜，以後則漸漸溫和，須有適宜溫度，至結實期中，則溫度宜高，氣候宜稍乾燥，倘反是則生育不良，收成必致減少。

榨菜不擇土質，各種土壤，均可栽培，而在排水良好之粘質土，以及表土較深之壤土，產量更能增多。

### 栽 培

栽培榨菜，普通利用夏季作物之前跡地，若莢果類、茄果類、瓜果類之前跡地，俱無不可，其手續分兩步

行之。

(一)播種 宜先擇一處開陽之地，作為苗床，以養成發芽齊一，生育完全之苗秧。苗床之構造，將土地深耕，搗碎土塊，作成幅三四尺高四五寸，長適度之畦，上部施以完熟之堆肥，再灌以人糞尿草木灰等，作為基肥。約秋分前後，九月下旬，即可播種子。種子播後，宜被覆蓋薄層細土，以不見種子為度。然播種不可太疏或太密；太疏，則苗秧無多；太密則苗秧軟弱。播後約經一星期，即見發芽，斯時如有日光直射，宜作高一尺之棚，覆以蘆蓆或茅草，夜間撤去，使觸外氣，如遇天陰或值小雨，亦宜撤去，以受濕氣。如床地乾燥，宜灌以水，並施稀薄人糞尿一次。如有過密之處，隨時除去弱苗，每苗約有五六分距離為佳。

#### 四川榨菜栽培法



(一) 移植 苗秧既長至有四五葉時，乃由苗床移植於本圃。在未移植之二三小時前，宜灌以適量之水，使苗床之土鬆軟，以免掘傷根株。移植時宜於朝夕，不宜於日中，宜於陰晦，不宜於晴明。將苗床之苗秧，徐徐用鐵掘起，毋使腐土脫落。移植之本圃，須預先深耕，使土壤接受日光空氣，至移植時再耙整鬆細。苗秧移植於本圃，如有傾斜不整之苗，宜深埋土中，使其直立。苗心如過長，亦須深植。根部宜固定，勿使動搖。株間距離以一尺五寸至二尺，行間距離以一尺至二尺五寸為度。移植後土地過乾，宜注意於灌水，如遇炎日烈風，則稍去其莖葉，更以樹枝或薰桿等遮蔽之，免致枯萎。

施肥

榨菜所需肥料，為氧質肥料，故人糞尿對於榨菜為唯一妙品，每畝約需六十擔左右，分四次施用。其第一

次宜在移植三四日後，其後每隔二十餘日，施用一次。但第一次宜稀薄而量較少，第二三四次宜濃厚而量較多，尤其是人糞尿在新鮮時，切不可用！因其時含酸性甚富，於任何作物有損無益，必曾經貯過瓦缸，發酵腐敗，起分解作用，生碳酸銻使酸性變為亞爾加里性時，方可用之。又施用時不宜在日光中及降雨前後，菜葉更勿染着糞汁，以免腐爛。

### 管 理

榨菜移植後，欲期收穫較豐品質良好，自非認真管理不可。管理之事項如左：

一、除草。榨菜本圃自移植後，間有雜草種子，留存於土中，或有乘風飛來，或有混入於肥料中，俱同時賴天然氣候，良好土壤，而萌生繁茂，遮斷榨菜陽光之供給，分散榨菜土壤之養分，為害當然不少。應勤勉巡視，見有雜草發生，或用手拔，或用鋤除，曝於強烈陽光

，使之乾燥而燒毀之。

二、補種。榨菜自移植後，或因局部土地濕潤，排水不良，而致衰弱者；或因土地乾燥，或受陽光太烈，而致枯死者；亟應再將苗床遺留之苗秧，取其強健者補植之。但其後老葉，任其自枯，不可摘去，以免莖部受傷，生育遲緩也。

### 收穫

榨菜之收穫，普通應在菜頭充分發育之時期，不可太早與太遲，太早則產菜不多，太遲則菜頭空心，品質不佳。最好在翌年二三月間。斯時葉片基部莖之周圍，有拳形肉狀突起。莖將起苔，用鋤或菜刀自根端砍下，以供鮮食。其供製「榨菜」用者，以尙未起苔，菜體脆嫩者爲上。故菜頭在未到春分而於驚蟄前後，即行收穫，蓋恐過此菜莖起苔，菜頭養分減少而致空心耳。其產量如土質肥沃，雨水適宜，施肥合度，每畝

約可收菜頭壹千斤至二千斤；可收菜葉三千斤至四千斤。每個菜頭重量自半斤至二斤半。

### 輪作

榨菜忌連作，而以與如稻麥之類禾本科植物輪作為宜，且生育較速，收穫亦自然不遲，收穫後，再種莢果類如黃荳豇荳等，茄果類如茄子等，瓜果類如西瓜南瓜東瓜等，誠利用地力之良法也。

### 採種

種子大有關於品種之優劣及收量之多寡。故選擇應極嚴格，採取應極慎重，當榨菜生育旺盛時，從事者巡視本園中，取其品種純粹生長迅速，菜頭肥大，突起緊束者，則可預料其肉質脆嫩，纖維不多，留之以待開花結實，至全株果實有多半成熟時，即可舉行採收。晒乾去壳而貯藏之，以為下期蕃殖之用。

### 製

榨菜收穫後，欲將菜頭精製，而為一種經久不壞，

質脆而味美之「榨菜」，必經種種手續，方能成功。手續維何？  
述之如下：

(一)選頭。菜頭之葉部割去者，爲毛菜頭，其併將根部之粗皮概行剝去者，爲淨菜頭，淨菜頭之小而老者，品質粗糙，或不肥嫩，擇其重而大者，品質較嫩，除可鮮食外，卽供精製「榨菜」之用。

(二)切頭。菜頭選擇既畢，乃用菜刀一一劈開，大者劈爲四塊，小者劈爲二塊，惟須均勻，以便晾乾。

(三)晾頭。菜頭已劈分成塊，乃用丈餘長之竹篾絲，將菜塊斷面中間，一一順次穿就，不可過密或過疏，兩端繫着於日光充足空氣流通之預先搭就之菜架上或樹枝上，任其日曝雨淋風吹，約經一星期後，可以乾燥。大概天氣晴多雨少，較爲快速，雨多晴少，較爲遲緩，但亦不可

過乾或過濕；過乾則收量少，過濕則菜味變酸。普通欲乾濕合度，以手按菜塊之邊角，稍覺堅硬爲止。每百斤菜頭可晾成乾菜頭二十餘斤。

(四) 晾葉 由菜頭割下之菜葉，因欲將來作封塞榨菜罈口之用，故同時亦須將較爲完好之菜葉，用竹篾絲穿掛晾乾，每菜罈封口，約用乾菜葉半斤左右。

(五) 醃鹽 菜塊晾至乾濕合度後，即可醃鹽。醃鹽分二次，首將菜頭由竹篾絲取下，盛於竹籬或木桶中，用食鹽撒入，上下翻掏，或以足踐踏，使鹽質與菜頭充分混和，大抵每菜頭百斤，需撒入食鹽十斤。其後即將菜頭放入於缸中，逐層緊踏，上面加鹽一層，用大石或其他重物壓上，加蓋不久，卽有鹽水與菜汁壓出。但此鹽水與菜汁，切勿棄去，最好置桶中，以備將來洗菜之用。迨經

過三四日，菜塊內已有鹽水浸入，卽行翻缸，將原缸內之菜塊取出，再放於竹籬，或木桶中，撒入食鹽上下翻掏，或再以足踐踏，使鹽質與菜塊十分混和。斯時大抵每菜塊百斤，約加撒食鹽九斤，然後再將菜塊放入於缸中，逐層緊踏，面上加鹽一層，加蓋，一如前式。

(六) 淘洗 菜塊第二次醃鹽後約一星期，鹽汁已充分溶化侵入於菜塊內，但菜塊尙未經過淘洗，多不清淨，斯時乃開始於淘洗工作矣。此項工作，先將第一次所醃鹽缸內浸出之鹽水煮熟，置於木桶或另一缸中，將所醃鹽之菜塊倒入，上下翻攪，洗去塵垢，以及泥沙不潔之物，愈潔愈佳。但此項工作，有在菜頭割取後，尙未經劈晒之前，已首先舉行者，此時可不再淘洗矣。

(七) 壓榨 壓榨者，抽出菜塊中水分之謂也。而榨菜之所以

爲榨菜，卽本於此。法將經鹽水洗淨之菜塊，用篾包就，或直接裝入於木製之榨盒中，層層積疊，上用蓋板橫積，時施壓力，適如浙江紹興之榨酒然，壓力漸施，則榨菜之水分受壓漸出；壓力愈大，則榨菜壓出水分愈多，迨過一日或半日之久，則菜塊水分已多半壓去，卽行解榨，以免過於乾燥。因菜塊水分乾過，則質地粗硬，食之不甚鬆脆；但亦不可水分過多，過多則容易變酸，難於久藏，故壓榨亦當適可而止。

(八) 去筋 榨菜自經壓榨後，水分已多半壓去，菜體露出一種粗皮葉柄及碎屑等。普通稱爲菜筋。須用小刀將此種菜筋一一撕去，留剩愈少，品質愈高，從事於此者不可不注意也。

(九) 加味醃鹽 加味醃鹽爲調製榨菜之最後工作，亦卽再加



食鹽及其他藥料，使增美味而便裝罈也。將菜筋抽去之後，放入篾籬或木桶中，撒入食鹽，及花椒、辣椒、生姜等，一如前二次醃鹽法，上下翻掏，盡力搓揉，務使榨菜與食鹽香料，充分混和。大概每百斤榨菜用食鹽六斤，辣椒半斤，花椒四兩，生姜四兩。

(十)裝封 榨菜自經加味醃鹽後，乃裝置於罈中，而固封其口，謂之裝封。先取完好堅固之罈，用溫水洗濯，並取燒酒少許，遍塗罈內，然後將加味醃鹽過之榨菜，徐徐放入，每放入一層，必用木棍或木棒，搗搯緊實，隨放隨搗，愈緊愈佳，至罈口將滿，乃再注燒酒少許，撒食鹽一層，然後用乾榨菜葉，填實罈口，亦以愈緊實而愈佳妙，乃用印有商標之油紙數紙，固封其口，或用黏土將罈口黏塗，上覆商標紙，亦無不可。容菜之罈，大小