

鹽的奇妙魔法

撰文◎潑皮 繪圖◎ Weily



各位小小魔法師，歡迎來到魔法學院，今天我們要認識的是一種神奇物質，藉由它，我們才能施展出各式各樣的神奇魔法。這個東西其實到處都看得到，數量龐大、唾手可得，一點也不稀奇，而且很便宜。

這種神奇的東西就是鹽，我們每天的飲食都會使用它來調味。但除了調味外，它還能施展出許多奇妙魔法喔！

防止食物腐敗

鹽的奇妙魔法之一是**防腐**。在很久很久以前，古人就已經發現鹽的防腐魔法，只要把肉放進鹽裡，就可以保存好幾個月不會壞，因此許多食物都會用鹽醃製，以長期保存。這種防腐魔法，是因為**鹽巴**會吸收食物中的水分，一旦食物脫水，細菌、微生物就沒辦法繁殖生長。

在人類還未發展出冰箱冷藏及罐頭加工等保存方法時，人們都是用鹽醃製食物，使其保持新鮮美味。直到現在，許多醃製食品仍深受我們喜愛。

