

產業文化「酸菜節」活動報導

酸菜香、大埤情

體驗農業產業的多元及文化之美

文圖 / 陳煜凱

大埤鄉是酸菜的故鄉，於89年年尾在該會廣場前舉辦「酸菜香、大埤情」酸菜節產業文化季系列活動，同時有農特產品的促銷展售會，及良質米美食品嘗活動，希望透過酸菜產業文化推廣，呈現大埤鄉的多樣風貌及特色。

大埤鄉境內栽種芥菜面積達1,600多公頃，產量高居全省第一位。加工製造的產品有：酸菜、榨菜、大頭菜、梅干菜，並由農會輔導設有芥菜加工運銷班，行銷全省各地，並行銷至國外貨價居住地區。

據鄉農會總幹事吳錦涼表示，由於大埤鄉內沒有天然資源可供利用，近年發展幾致停頓，且人口外流嚴重，居民尋求永續經營方式，因此藉著酸菜推動產業文化，凸顯地方農產品特色，透過活動推廣，帶動經濟產業發展。

活動當天邀請糧管處雲林辦事處提供稻米樣品展示，安排有社區媽媽土風舞表演、民間藝術民俗表演、家政班製作米食及酸菜展示品嘗，還邀請縣內之農會參展精緻農特產品，另有古農具、節慶廟會供品、傳統手工藝品及鄉內特產品展示。而整體的活動中有靜、動態的藝文展示，並有「印象、農村」攝影展，採平日拍攝的古早農村照片及昔日



酸菜的故鄉大埤鄉



「印象、農村」情深意動攝影展



「酸菜香、大埤情」產業文化系列活動熱鬧滾滾



鄉親熱情的參與盛況

舊照風貌，呈現給民衆。透過影像的留存令人發思古之幽情，另一壓軸的是11：00許「喜從天降」紅包大放送活動。台灣早期農村醃製酸菜的時間，約莫在立冬以後農曆11月間。農村的酸菜，最常見的有「梅干菜」、「醃瓜仔」、「朴菜」。走訪大埤鄉在冬天時，處處可見該村之村舍廣場，常見到堆積如山的芥菜，被一層一層鋪排，經灑上鹽後，裝入木製大桶中，然後赤腳在上面踐踏，踏得水份滴出，再翻面、加鹽、踐踏、接著再新鋪一層芥菜……如此反覆的過程，然後將它們貯在大桶中，不久即發黃、變酸即為酸菜。早期的農村由於生活物質貧乏，幾乎家家戶戶都醃有一甕甕的「酸菜乾」、「芥菜乾」、「梅干菜」，並存置於床舖下，成為各家各戶的「私藏菜」，而今時光變換，酸菜成了一道美味可口的佳餚，印證坊間流傳的一句俗語：「食魚食肉也得酸菜夾」。

有鑑於此一商機，大埤鄉農會受到去年以古法釀造豆腐乳，奪得全省農會家政推廣教育技術競賽冠軍的激勵，提出發展農產文化計畫，向行政院農委會爭取補助，成立「阿嬤才藝傳承班」，



農村古文物展令人發懷古之情

聘請講師及鄉間老一輩民衆教導班員依循古法醃漬芥菜、梅干菜、朴菜、酸菜及豆腐乳製作算，製成禮盒行銷，建立自有品牌，讓消費者認同。

該會近日正式推出大埤名產風味系列禮盒，是由鄉內阿嬤才藝傳承班循古法製作農產加工食品，包裝成禮盒，透過行銷通路希望一舉將傳統農產品打入市場。該會吳錦涼總幹事表示，所謂：「阿嬤古早味」，就是依古法釀造的食品，供家庭、宴客及辦桌使用，讓親朋好友重溫阿嬤的好手藝。禮盒內有酸菜、朴菜、豆腐乳及醬醃瓜。一般消費者較不熟悉的朴菜包裝後面還附有食譜，並教導民衆如何製作朴菜扣肉及朴菜排骨湯，頗為實用。在大魚大肉之後，來一點醃漬的酸菜，該是一頓美好的餐食。

筆者走訪一趟酸菜的故鄉大埤，並參與農業產業文化的盛況，親身體驗農業產業文化的多元和豐富。在農業尋求永續經營時，更能體會出產業經營之不易，如何提昇產業之經營品質，其內涵和傳承的文化是一大誘因。體驗產業文化之美，讓大家在活動中呈現多元和美麗的風情及面貌。

