

大里鹹菜飄香

文圖 / 黃永順

鹹菜是我們的老祖宗所傳授下來的，一種傳統的農產加工品，歷經數百年的歷史，但由於農業社會的演變，鹹菜的製作日漸式微，昔日在台灣有「鹹菜王國」之稱的大里市現在僅存2家在販售鹹菜而已。

鹹菜又名酸菜，是用大芥菜加食鹽醃漬，放在大木桶或水泥池內，經發酵成熟後的一種加工品，以往在台灣以雲林縣的大埤鄉及台中縣大里市為主要的生產地，兩地的鹹菜各具特色，在市場上均各佔有一席之地。



筒製鹹菜大木桶

大里市由於氣候適宜，土壤肥沃，於日據時代就有人從事生產鹹菜，大概在民國4、50年間是最為興盛的歲月，家家戶戶都種植芥菜，於民國53年因為芥菜感染病者，以致無法再生產芥菜，後來因醃菜工作勞累，以及農村人工的缺乏而逐漸沒落。

鹹菜的製作方法有二種，一種是大甲地區的作法，稱為螺式，用芥



大里市文人社區展示大里筒菜的製作過程



鹹菜巷令人懷念昔日鹹菜享有盛名的歲月

移植的蘿蔔好碩大

文圖 / 陳晉上

每年「小寒」前後是播種蘿蔔的時節，而農家種蘿蔔的方法一般都是開穴定植；每穴放3、4顆種子，等苗長到4~5公分高後，再拔除僅留1、2棵後，即等待成熟收穫。圖中右邊這粒重2斤11兩重的大蘿蔔，是二水鄉上豐村林姓農婦突破傳統種法，把疏除擬丟棄的蘿蔔幼苗單株移植後經2個月後所收成的意外成果。

林姓農婦表示：移植的優點是每穴單株，生長的空間大不受拘束；缺點是翻土整股（地），一株開一穴重植很費時。無意種柳柳成蔭，她這次不經意的大收穫值得有興趣的農友參考。



◀ 移植（右）的蘿蔔好碩大

菜以螺旋方式排列，而大里地區的作法則以放射狀排列，6公尺高的鹹菜桶約可醃製6千斤的鹹菜，而7公尺高的鹹菜，則可醃製7千斤的鹹菜。

大里市過去的鹹菜有名，主要是它的風味佳，而且鹹菜的製作需採用木桶，才能保持鹹菜的耐鹹的效果，此外鹹菜製作過程中的澆鹽、踩鹹菜等過程都非常辛苦，所以業者紛紛轉業，在後繼乏人的情況下，只好將「鹹菜王國」拱手讓出。

鹹菜是一道美味的佳餚，葉質脆嫩，色澤深黃，滋味酸鹹，還有特殊的香味，佐以肉類共煮，味道鮮美，有人說在客家料理中是絕對不可或缺的材料。

本省加入世貿後，未來農產品勢必無法與進口的廉價舶來品蔬果抗衡，而唯一傳統的本土性產業像鹹菜則仍佔優勢，因此如何在鹹菜的加工研究方面再加把勁，以重振昔日的雄風，的確是值得深入探討的課題。