

走過鄉間小路專題攝影

吉祥興菜



福菜是客家庄的招牌菜，苗栗公館鄉的公館福菜是其中佼佼者，保留傳統製法的風味，配以精美小包裝，送禮自用兩相宜。

福菜的原料是芥菜，經塩漬成酸菜，再日晒裝罈，自然發酵而成。和排骨、肉絲、猪肚、鴨肉等共煮，湯鮮味美。台北市農產公司所屬各超級市場及北市信義路3段農會特產中心均展售。

芥菜採收



豐收

秋收不亮彩
留蘇向去裝回蘇盆——



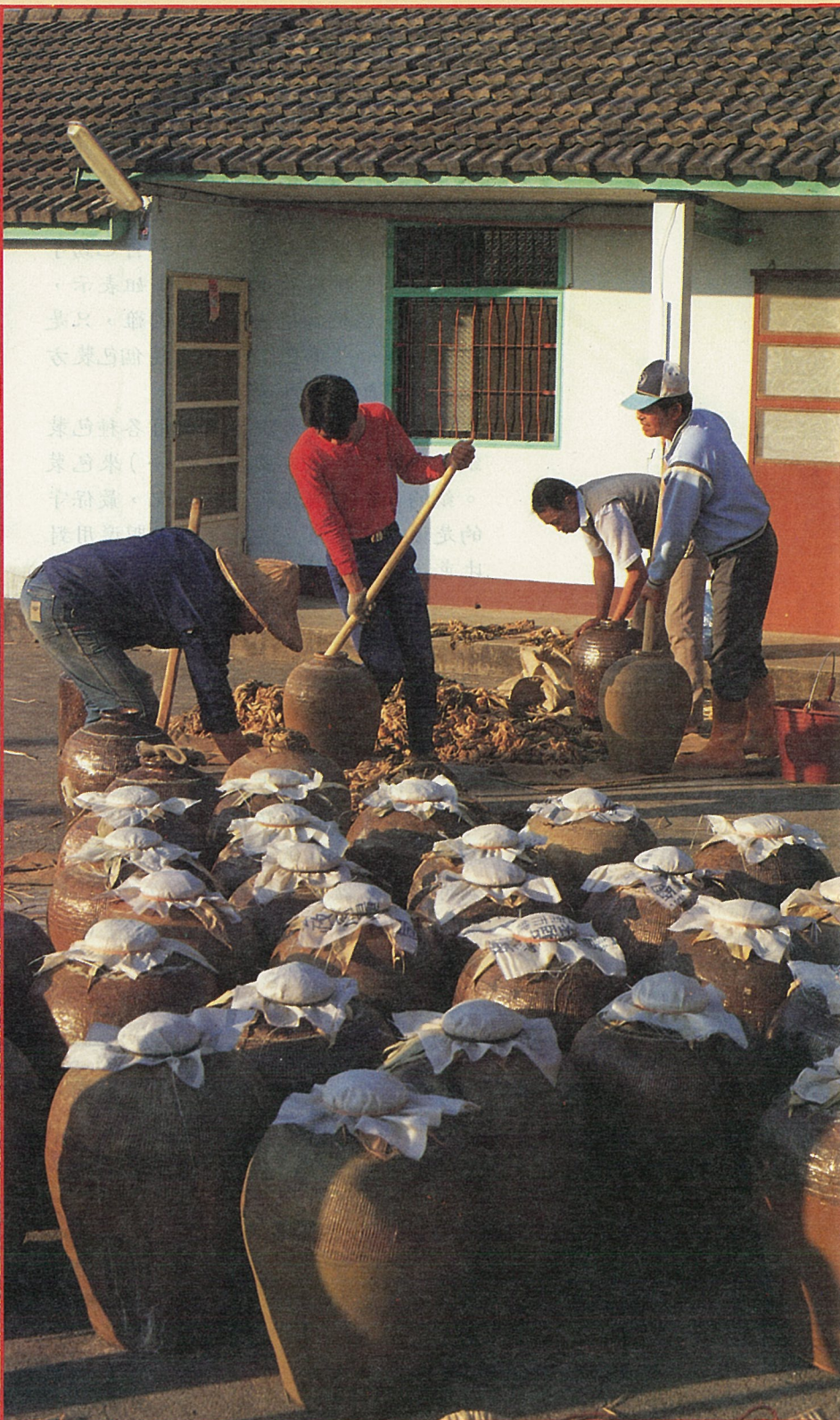
小孩幫忙運回



醃菜洗淨



晒乾



裝罎發酵