

● 蔬菜加工

大埤酸菜香

那酸溜溜的風味，
吃牛肉麵時，
加入數片，
吃起來格外夠勁！

台灣有句民語：“吃魚吃肉也要鹹菜甲。”意指在三餐食用魚肉之餘，若能配上一碟酸菜，則更有去油膩，幫助消化之意。可見酸菜猶如“藥中甘草”，雖不起眼，却受到國人普遍歡迎。尤其是那酸溜溜的風味，若吃牛肉麵時，加入數片，吃起來格外夠勁！

提起酸菜，就令人想起盛產地——大埤鄉。

大埤鄉位於雲林縣的南端，與嘉義縣毗鄰，全鄉地勢平坦，沃田千里，素以水稻為主要農產品。而每年的冬春之際，正是農田休閒期，腦筋動得快的農民，就在此時，栽植各種冬季菜蔬，增加一季額外收入。其中，以製造酸菜的芥菜種植量最多了，據該鄉農會主辦人洪健發表示，栽培面積約1600公頃，真是驚人！

大埤鄉栽植芥菜已有近200年歷史，大抵算來，應是先民來大埤時，即已着手，所以如今成為酸菜王國。每年所醃製成的酸菜數量，高達六千萬公斤，佔全國80~90%，幾乎各地市場上的酸菜半數或全數，來自大埤。

洪健發表示，大埤鄉的酸菜，能遠近遐邇，並外銷到國外中國人居住地區，實有其道理。醃製酸菜是以老祖宗傳下來的土法，久而不衰，那股“媽媽的口味”似乎叫國人忘不了！

製酸菜的芥菜成熟都在1

鄉間小路 80年6月17日



醃製酸菜的大桶



大埤酸菜的原料——芥菜



酸菜調理



酸菜鴨湯



大埤酸菜製品

月份左右，農民先將其割下，擺放在田裡曝曬兩天，再收集運回家，裝入直徑3公尺，高四、五公尺的大桶裡。裝桶時，是以一層芥菜，一層塩巴，疊滿桶面，然後用塑膠布蓋上，最上面以數塊石頭壓緊密封，才算完成了初步工作。

經約1個半月後，即可開封將酸菜提出大桶，包裝出售。這時芥菜已由原來綠色變黃澄澄的酸菜，開封的時間最快為40天，但為調節市場之需求量，可慢慢的開封。酸菜在桶中因有塩巴之混合，不怕腐爛，而且是愈久彌香，根本不必添加防腐劑。因此，我們全年都能吃到香噴噴的酸菜。

大埤鄉農會為使國人都能吃到更衛生可口的酸菜，近來發展出真空包裝、陶磁罐裝等，並製成梅乾菜、榨菜絲等各種附產品，國人口福不淺！

鄉農會提供簡易酸菜鴨湯做法，供本刊讀者參考：

● 酸菜鴨湯：將半隻鴨切塊，和橫切成長方塊的酸菜一起放入燉鍋，然後加塩及清水八分滿燉1小時。