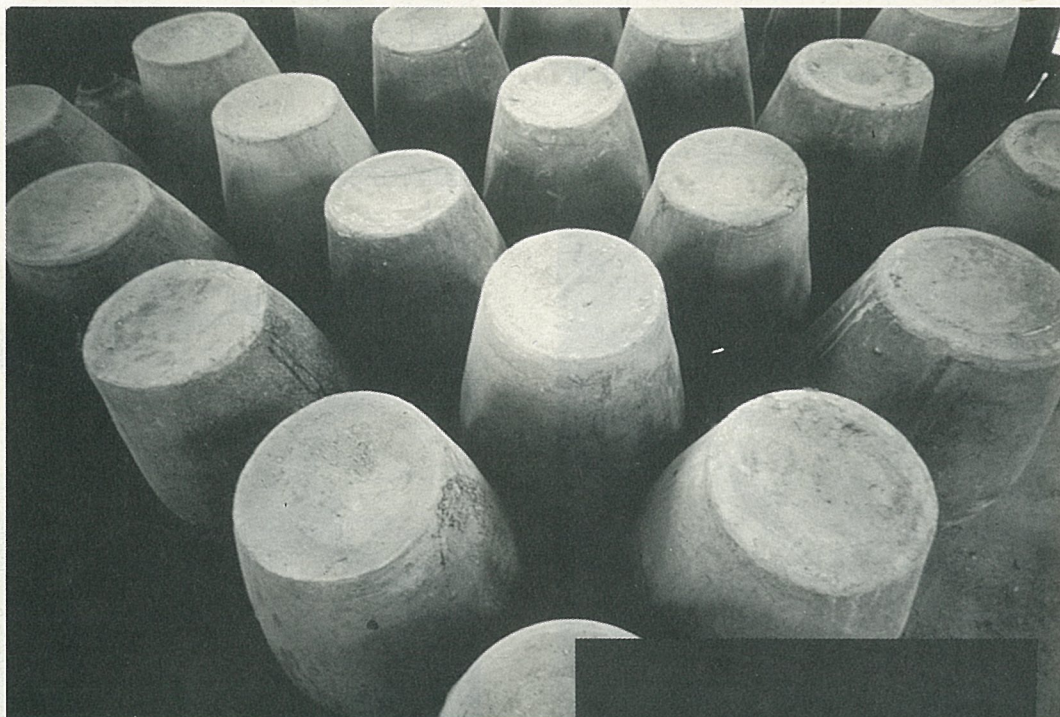


公館“福菜”香

文圖／農稼



包裝後將罈倒覆，任其發酵。

苗栗縣境內的公館鄉，以公館陶、牛心柿、紅棗等聞名全省，而另一種農產加工品——福菜，更是無人不知，沒人不曉！

福菜又稱“覆菜”、“卜菜”，是由大芥菜經日晒、鹽醃，再覆於陶甕中，經長久的發酵作用，所製成的一種特有風味之鹹酸菜。公館所產製的福菜，由於具賦客家的獨特手法，吃起來風味獨特，與眾不同。

據公館鄉農會指出，福菜的製作方法，大致可分為揉鹽、晒菜、再揉鹽、包裝、封口、覆菜等6項過程。其中的包裝手續，容器以窄口者為佳，大量製作時，可用陶製的太白酒罈，少量者可用冬菜瓶或酒瓶。菜須慢慢裝入，必要時用木棍壓緊，如此層層裝入，至滿罈或滿瓶為止，再於口部用力壓實，讓菜水微出，即行封口。

封口的方法，是先在罈口或瓶口，加進些老乾菜葉，再用竹葉或乾香蕉葉封口；罈口外緣則用麻線縛緊。再採用

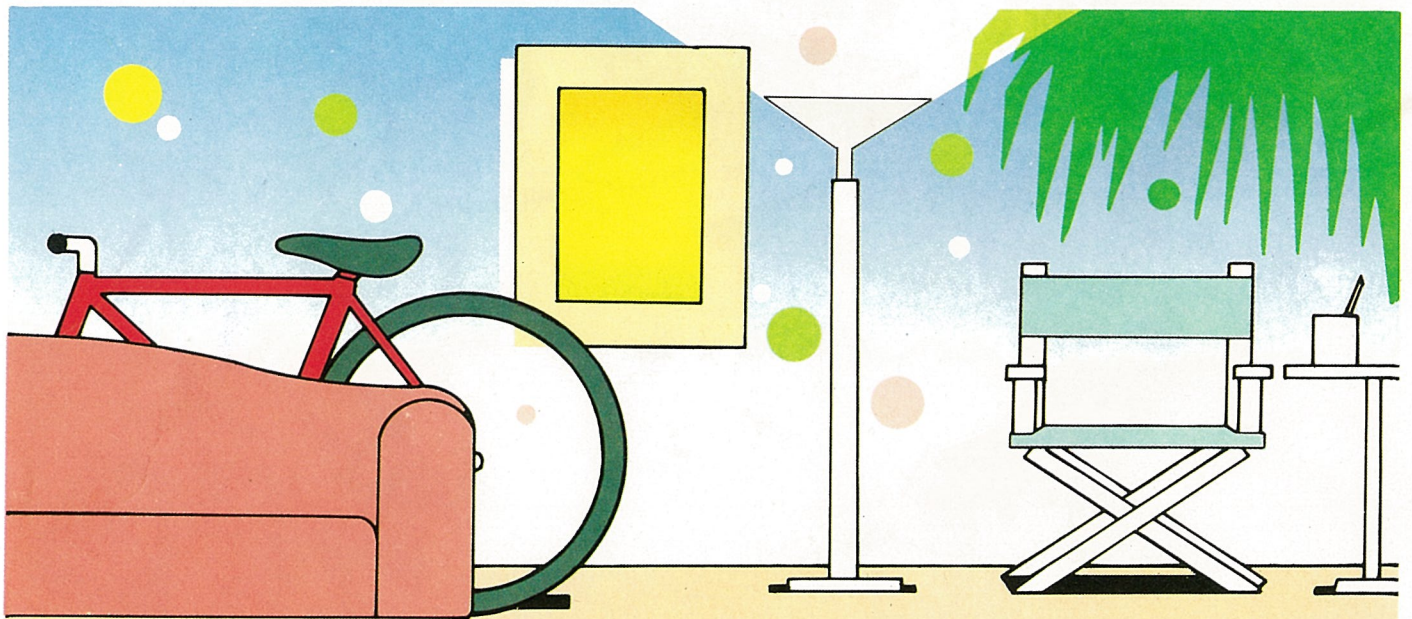


小包裝的福菜，適合一般家庭食用。

馬糞紙加豬血石灰的混合液塗口，對菜的保存十分安全，頗為實用。

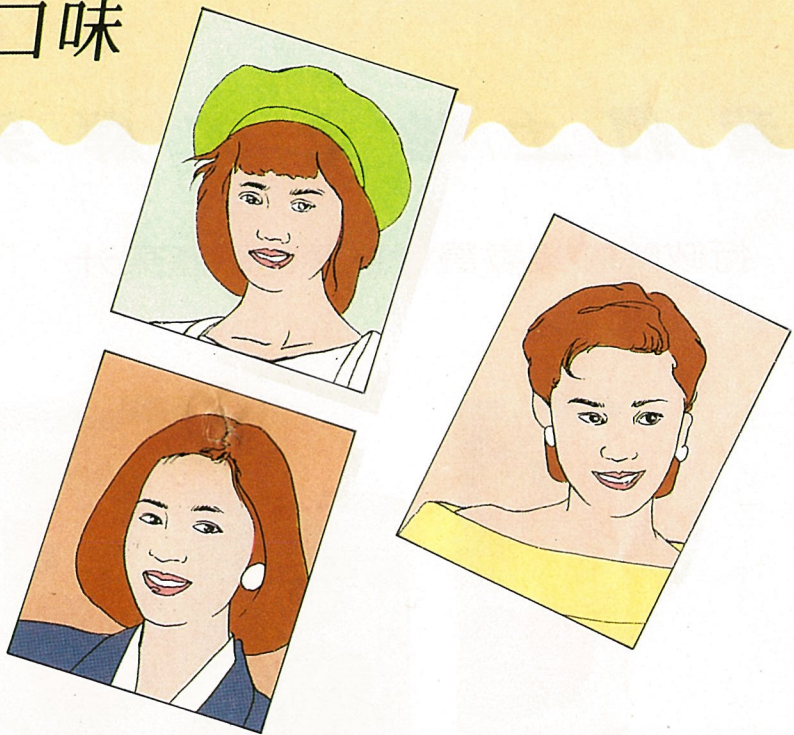
包裝好的覆菜，最後的手續是將菜罈倒立於稻草做成的草盤上，在草盤內需加少許木灰，以便吸收罈內流出的微量菜水。如此放置約4個月，俟發酵完全後，即成品質優良、風味香脆的福菜。

雪 · 克 · 風 · 情



創新生活 · 創意口味

我喜歡別出心裁
 給生活加上一點新鮮的
 屬於雪克泡沫的創意
 清新綠茶 保持我心情輕鬆
 浪漫紅茶 營造我綺麗心境
 感性咖啡 給我創意靈感
 不同的心情 多樣的雪克
 使年輕的生活展現萬種風情



雪克 泡沫 系列



統一小格言：幸福的首要條件在於健康。

愛用者服務專線：(02)7002855 · (06)2535064
 服務信箱：台南縣永康鄉塩行中正路301號



開創健康快樂的明天

統一企業公司



鄉間小路

我們土地上的鮮果

行政院農業委員會推薦的國產果汁



- 銷售單位：
 1. 台北農產運銷公司各大超級市場
 2. 台灣省農會農產品直銷中心
 3. 台北市農會直銷中心
 4. 台糖公司展售中心
 5. 糖福公司門市部
 6. 各鄉鎮農會購物中心
 7. 台農食品股份有限公司
 8. 豐年社 台北市溫州街14號1樓 TEL:3628148
- 輔導單位：行政院農業委員會·台灣省農林廳·台灣省農會