

歲末處處晒覆菜

文圖 / 陳朝標

每到農曆11、12月間，在苗栗縣公館鄉，後龍鎮的鄉間，可以在很遠的地方聞到濃濃的酸味，那就是農民們開始在晒覆菜了。

在二期秋收的農田種植的芥菜，在農曆11、12月採收，農民便一棵棵的摘採後，挑回家，然後再用鹽，加以醃漬，變成酸菜。

其醃漬過程是，芥菜採收回來，必須用手不斷推揉，灑適量的鹽巴，然後當天晚上用大石頭壓，第二天拿到戶外的圍牆，或田裡用竹竿來曝曬，晚上又收起來，同樣晚間用重石頭壓，第三天甕底會流出黃酸水，再拿出曝曬，這時就可以聞到又酸又香的味道。在曝曬時，由於許多農戶都在晒，成為冬日鄉間特殊景觀。

把酸菜完全晒乾之後，就成了山城



人家所稱的「覆菜」，覆菜在苗栗縣已有200多年歷史，是道地的地方有名特產。

「覆菜」在客家人宴席待客時，是道名菜，許多外地的賓客，一到山城都指定要有「覆菜」做成佳餚，才算吃得過癮。

在農曆除夕時，客家人都改口叫「長年菜」，意指久久長長有好的菜可吃，豐衣足食，快樂過春節。

受他目前的工作，也珍惜遇困的機緣。因此，在以往，讓他每每在果樹同仁調、離職時，他義不容辭的接手同仁的工作，不忍研究與資源因人的異動而終止，也正因為這份執著，使他對各種常綠、落葉果樹均有廣泛的涉獵與研究。當溫英杰博士於民國76年雜交水蜜桃「7669」時，因調職關係離職，歐主任即接下後續的研究工作，這種繼續不斷

的研究，才有「台農1號」水蜜桃的誕生！

歐主任常勉勵年輕的後進「念書，作研究要細水長流」，他自己對工作的衝勁和堅持，也有著強勁的生命力，我們祝福歐主任和他的工作夥伴，灌溉出更多的果樹新品種，開出更美好的果實！