

苗栗客家人的醃漬食品

文圖 / 黃永順

以盛產芥菜而聞名的苗栗縣公館鄉曾於去年底舉辦「客家醃漬食品文化節」，首度以客家菜中的醃漬食品為號召，並推廣公館的客家味及鄰近的觀光休閒遊樂資源。

「一醃再醃，代代相傳客家味，千年百年，人人盡識菜根香」客家醃漬食品文化系列活動，由公館鄉長徐志榮主持開幕，活動現場有40幾個攤位，不但有吃，也有玩的，首日一開幕就湧進了上千名的民眾品嚐色香味俱全佳餚，體驗客家人的傳統飲食文化，並欣賞精彩民俗技術表演。

公館鄉以客家居民為多數，而客家人擅長醃漬食品，在冬季醃漬鹹菜和加工做成覆菜「福菜」是農曆過年，每家每戶必備烹調「長年菜」。公館鄉最出名客家的「福菜」享譽中外就此而來。

醃漬食品主要是要將食物加以防腐作用，延長食用期限的一種處理調理方法，有乾、泡、醃、醬四大類，因不同的處理方法而產生不同的效果，公館鄉也因具有代代相傳的醃漬手藝，所產生的食品均風味獨特，而以「公館福菜」的品牌更是馳名全省。

苗栗縣公館鄉栽培芥菜的面積約有30~40公頃，因為公館的氣候良好，加



設在會場牌樓



公館鄉「客家醃漬食品文化節」開幕由鄉長徐志榮主持



公館主要農特產芥菜在司令台展示格外醒目

→ 上土壤質地肥沃，田疇平鋪，水利工程設施甚佳，農田灌溉方便，區域排水良好，適合種植芥菜，所種的芥菜葉肉厚又大，香脆又甘醇，味道口感均不錯，傳統醃漬手藝，香氣四溢，福菜更是撲鼻滿室生香，吃起來開胃，其特殊芳香味道，更令人口齒留香。

公館鄉公所與農會暨地方各界為推薦客家醃漬手藝，及推薦鄰近的觀光資源藉以帶動地方的繁榮，因此除有由客家廚師烹飪出百道醃漬佳餚外，並邀請醃漬高手談醬菜的製作風味，並展示與醃漬食品密切相關的陶製品，主辦單位



苗栗區農改場提供農業資訊資料給予會參觀的民眾



展示公館鄉豐富的各項醃漬食品



公館鄉福菜等主要農特產品

也在現場準備各類醃漬小菜，讓來賓品嚐。

此外，活動還安排有腳踩大芥菜體驗，動態表演有大鼓陣，客家八音，採菜劇團緣定三生劇曲演出等，熱鬧滾



會場湧進大批的民衆品嚐色香味俱佳的佳餚



大鼓陣表演

不妨一試

香茅草防登革熱

文圖 / 寒楓

登革熱在本省造成不少威脅，都是蚊子惹的禍。因此，城市、鄉村都全力消滅蚊蟲，不要讓牠成為病菌源來危害人體。各家戶除做好周圍環境衛生外，有人就在家門口種起香茅草來驅趕蚊子；這種香茅草有「特別香味」，使蚊蟲不敢接近，據說是驅蚊的好利器！

