

大埤酸菜文化節活動及黑鹽山

雲林縣大埤鄉是全國酸菜最大的產地，93年11月27日在這裡舉辦了一場「酸菜文化節系列活動」，主辦單位以浸泡酸菜後的廢水，再蒸餾製成黑鹽，並堆積成山，放在會場入口，再配合大型酸菜木桶與一牛車的芥菜，讓民眾感受酸菜故鄉的風味。

耗資2億元興建的酸菜專業區，面積達數公頃，提供酸菜節活動寬闊的場地，現場有精彩的節目表演，還有雲林縣各鄉鎮農特產展售、技藝童玩體驗、酸菜DIY、烹飪教室等活動。鄉農會推廣股洪健發股長表示，酸菜節除了展示黑鹽山意象裝置藝術外，還推出酸菜栽種生態區及酸菜料理烹飪教室，可讓遊客親身採收芥菜、了解酸菜分級處理過程，及學習如何烹煮出美味的酸菜料理。

在酸菜DIY教學活動中，指導員教導民眾以手工用粗鹽揉搓芥菜，醃製3天即可取出，成為速成酸菜，鄉長陳樹吉先生也捲起袖子，示範搓芥菜的技巧。而酸菜大餐則於中午登場，席開2百多桌，有芥菜雞湯、梅干扣肉、酸菜排骨湯等美味的料理，吸引2千多名民眾品嚐，現場座無虛席。

大埤鄉位於雲林縣西南隅，東臨省道台1線，北接大湖口溪，西與北港溪為界，南臨石龜溪與三疊溪。居民多數以務農為業，酸菜種植面積與產量高居第一，全國超過8成的酸菜出自這裡，因而享有「酸菜王國」美譽。雖然酸菜為大埤鄉帶來非常大的經濟收益，但製造酸菜的過程會產生帶有鹽份廢水，以往廢水直接排入溝渠，造成大埤鄉的農地鹽化日益嚴重，許多農地無法再種植芥菜，必須移至外地種植。有鑑於此，鄉公所於是斥資5千多萬元在酸菜專業區興建廢液蒸發結晶處理設備，每年約可回收50噸黑色晶鹽，堆積成山，未來可媲美七股白鹽山。

每年二期稻作收割後，大埤鄉便整齊地種出碧綠的芥菜，隨著空氣的飄散，遠遠就可聞到酸菜香。大埤酸菜在有關單位不斷提供新的栽培技術下，口味比以前的好，經過加工後的酸菜品質優良，不只國人喜愛，甚至部份外銷到其他國家。未來黑鹽山亦可結合附近的休閒旅遊業，發展休閒文化知性之旅，相信能創造國內另一旅遊契機。

