

鍾愛好姻緣

台中縣大里市公所及市農會於93年12月18日，在市公所旁廣場聯合舉辦93年金婚、鑽石婚禮讚之「鍾愛好姻緣緣聚酸菜甕暨三代久久醃製鹹菜活動」，請老夫妻乘坐牛車進場，還邀請市民在大木桶中「踩踩樂」，祖孫三代共同DIY醃製鹹菜，並有四健會員的「阿爸牽水牛」等帶動唱表演熱場，以及家政班員的現場製作麻糬、湯圓，供與會來賓品嚐。

大里市這次接受鑽表揚的石婚夫婦有16對、金婚夫婦76對，市公所特別致贈「雙人枕頭」與合照，希望夫妻永結同心、牽手一輩子。現場鋪上紅地毯，由林仲毅市長引領金婚代表及鑽石婚代表乘坐牛車，再由媒人婆帶領進場，大里市農會四健會員充當祝賀隊，列隊拉禮炮祝福。

會場另外準備1萬3千多台斤的芥菜、7台呎高的超大醃鹹菜木桶，供民眾DIY醃鹹菜，這個大木桶已經有50年歷史，修復後再度拿來醃製鹹菜，林市長還和市農會林永建總幹事及市代會莊主席等人換穿



醃製鹹菜踩踩樂

雨鞋，一起踩踏製作鹹菜，讓大家重溫古早回憶。不少參加民眾都是祖孫三代總動員，參加這項有意義的活動。

大里地區鹹菜的製作法是將芥菜以放射狀排列，而鹹菜能夠醃得入味的秘訣，在於層層疊放時，必須緊壓密實且平放後灑上粗鹽。醃製的時間約50多天後，即成為鹹菜，是豬血湯、鹹菜豬肚、鹹菜鴉等菜餚中不可或缺的材料，而芥菜若曬乾後，也可製成「福菜」，用於梅干扣肉等滷味中。大里市以前有「鹹菜王國」的美譽，當時是全台最大的生產地，但於民國50年間，大里地區所生產的芥菜無法包心，品質不佳，使得芥菜逐漸從大里絕跡。現在大里市的「鹹菜巷」只剩兩家繼續生產鹹菜了，但藉著醃製鹹菜活動，一方面使年輕一代了解家鄉產業的演變，另一方面感念先民的辛勤與智慧。



金鑽婚代表與林市長坐牛車進場