

令人懷念的「鹹菜桶」

文圖 / 陳朝棟

用一個木製鹹菜桶，醃製出的鹹菜，是老一輩的人永難忘懷的配飯菜；然而由於時代變遷，不僅傳統醃製手法不再，就連具有歷史價值，永遠令人懷念的鹹菜桶，也很罕見。（鹹菜桶又稱醃漬桶）

座落在台中縣外埔鄉中原紫雲禪寺民俗館內，就珍藏一個令人懷念，並有古早味的百年「鹹菜桶」（如照片），此桶高6台尺，直徑寬7台尺，是用上好檜木製成圓桶型，一次約可醃製7,000~8,000台斤的鹹菜。

據說，在40~50年代，大甲、大安一帶農田，在第二期水稻收割後，紛紛種植芥菜，因為冬季裡作的芥菜，生育期短、產量高，卻由於盛產的季節，賣價很低，所以農民就將生產的芥菜，用鹹菜桶做成美味可口的鹹菜。

筆者曾請教老一輩的農民，有關以前醃製的鹹菜方法，他們說，鹹菜採用芥菜醃製最好吃，其做法是：當芥菜成熟後，選擇晴天收穫，割起的芥菜，整棵放在田裡日晒1天，讓水份減少，整棵芥菜變軟，再稍加整理，除去外部老的、黃的、有病蟲害的葉片，然後加鹽揉和（鹽須揉在芥菜內），再放入木製鹹菜桶內排整齊，一層



芥菜，一層鹽疊起來，（其用鹽量是晒軟後菜量的百分之二），一直到木桶裝滿為止，上面再蓋稻草，稻草上再用大石頭加重鎮壓，經過5天後，即可拿出銷售，其味道略帶微酸，但吃起來味美可口，是配飯最好菜餚之一。🐰

日本原裝 OREC 牌

乘坐式割草機 RMK160 型

◎割草寬度可伸縮，不會危害樹木，並可將其周圍割除乾淨。

◎無段變速，自排，高出力23HP、2氣筒，低震動OHV引擎。

◎重心低，不會翻車且高效率的割草機。

◎此機種最適合用於果樹園、學校、別墅、球場等地。



竹下農機股份有限公司

台北市武昌街二段118-1號2F TEL: 02-2331-3320

台中分公司：

台中市東山路一段55-10號 TEL: 04-2436-0780

陳經理 手機: 0932-010-255