

古早味・醃醬菜

文圖 | 金真 部分照片由豐年社提供



農業社會的時代，物資缺乏，食物的保存便成首要任務。醃漬即為延長保存食物的一種方式，不僅可長時間的保存食物，並在醃漬的過程中，也較能保存食物中的營養。

醬

醬主要是指有鹹味的豆醬，並非指把食物搗亂如泥的醬。醬的種類很多，做法也各異。一般而言，傳統的豆醬做法是把黃豆挑選蒸熟，並混合醬麴做成醬塊，置放在陽光下曝曬發酵。之後，把醬塊弄碎加鹽水熬煮，然後放進醬缸裡，曝曬及攪拌，歷經 2 - 3 個月才製成成品。做好的醬可以醃漬各種食物，例如豆腐乳、冬瓜、醃瓜等食品，不僅風味絕佳，也可長久保存。



酸菜

台灣酸菜的生產遍及各地，一般農家利用二期稻作收割後的空檔種植芥菜，然後醃漬酸菜，以供應市場需要，是一項收入不錯的農村副業。

酸菜，是一種由芥菜製成的醃製食品。芥菜原是一種葉子大，顏色翠綠的蔬菜，煮後略帶苦味，卻很有營養，具有驅除體內毒素和清血的功效。

醃製酸菜的方法是先將芥菜放在地上曬軟然後一層芥菜一層鹽的放在陶缸或木桶裡，然後再用石塊壓住。芥菜經過鹽分醃漬後，其營養成分如蛋白質、糖、礦物質、維生素等，在酸菜中不易遭受破壞，保存率高達 90% 以上。醃製酸菜時產生的乳酸菌和乳酸，可防止其他細菌繁殖，讓酸菜不會腐壞。人體亦能夠直接吸收這種有機酸並且

刺激胃液分泌，具有健胃整腸，幫助消化的功能。

酸菜通常用來和油膩的肉類一起烹煮，因為它可以消除油膩的感覺。另外，酸菜富含纖維，可以降低膽固醇和中性脂肪，促進血液循環，防止血管硬化。

菜脯

菜脯是台灣具鄉土味十足的農產品之一，尤其是早期農村社會家庭貧困，許多人家都自行醃漬菜脯佐飯。菜脯即為蘿蔔乾，是利用蘿蔔醃漬，曝曬而成。



醃漬菜脯的過程很簡單，將田裡拔回來的蘿蔔，用清水洗淨後切成長條，並用適量的鹽與其揉均勻，再利用石塊鎮壓，擠出多餘的水分；第二天在放置於太陽下曝曬至乾燥為止。曬乾後的菜脯，放置在空瓶或罈甕裡，封住瓶口可保存幾年不會腐壞。但是收藏時，必須再灑鹽揉勻，且一定要封牢瓶口，以免發霉。

時至生活豐裕的今日，即使三餐佳餚，卻依舊少不了菜脯輔佐，偶而以菜脯佐飯，能達到開脾健胃，去除油膩的效果。豐

三冠牌 農業用遮光網

掛耳式遮光網 (專利產品)
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜。

防蟲網
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等。

能源節省布
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水。

懸掛式遮光網
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風。

穴植網 (專利產品)
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳。

雜草抑制蓆
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便。

其他農業用設施資材

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號
TEL: (04) 7773878 FAX: (04) 7789778