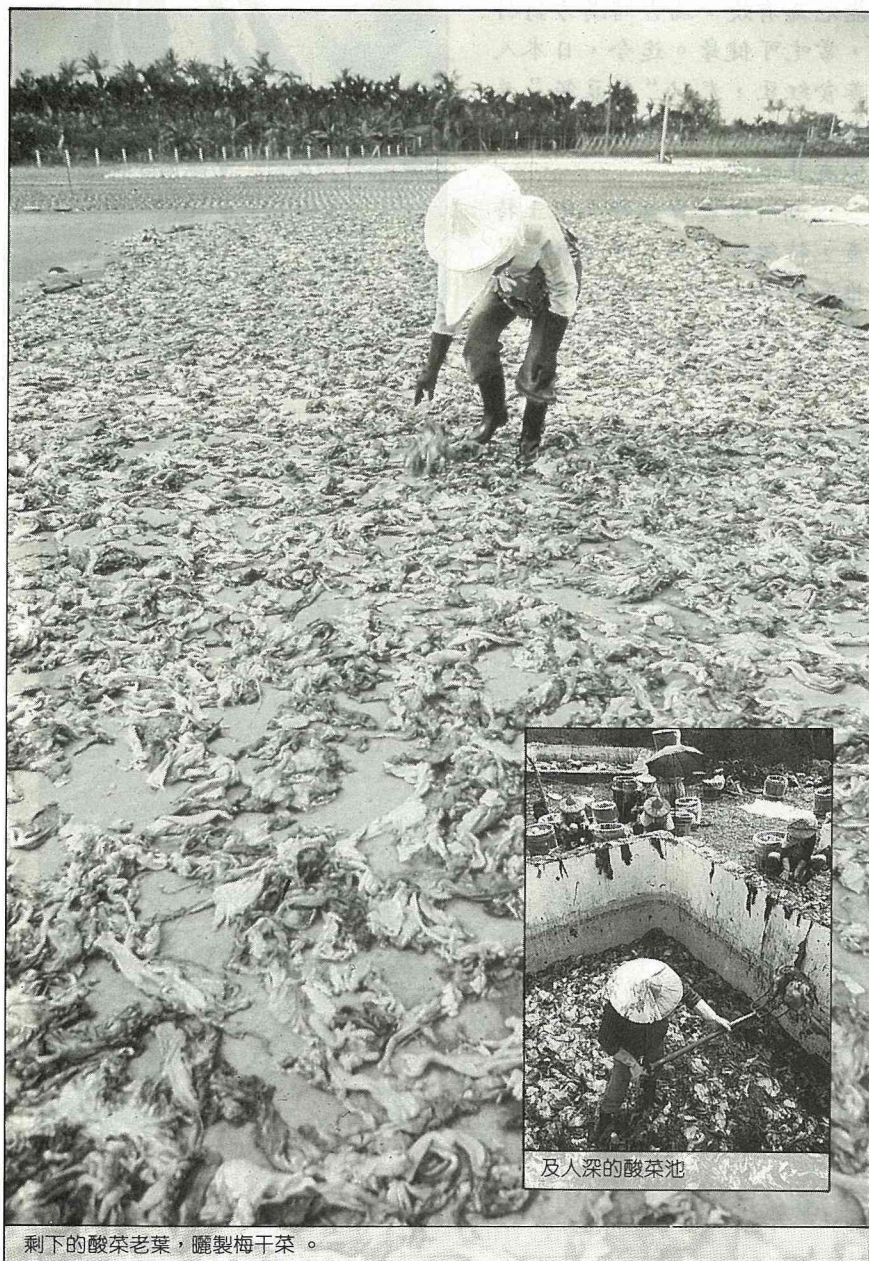


# 八爺酸菜



八爺酸菜，你試過嗎？

## 古法醃製 · 香氣風味試過才知不一樣



剩下的酸菜老菜，曬製梅干菜。



及人深的酸菜池

炎夏來一道“鹹菜鴨肉湯”，清脆而爽口，尤其是有充分內涵的鹹菜片更是好吃，但是，鹹菜是怎麼做的，却很少人知道。

鹹菜又稱“酸菜”，在潮州鎮郊的八爺里，不少的農民，以加工製作酸菜為業，醃酸菜的大木桶或大池，到處可見，是本省酸菜的主要來源之一。

現在許多醬菜都採用科學方法製造，以縮短製造的時間及人工，力求降低成本；八爺里的酸菜業者還是遵循古法製造，既不偷工，也不減料。

據其中一位業者表示，酸菜是中國人傳統的醃製食品，酸中帶香的獨特風味，為其他醃菜所無。醃製時最重要的，是芥菜原料不能含有太多的水分，最好是採收之後，先曝曬2~3天，把水分消除後再入桶醃製。秘訣就在於一層芥菜撒一層鹽，不但要撒得均勻，量也要適中，鹽分多了，醃製出來的酸菜就鹹而不酸；鹽放少了，味道過酸而且容易腐爛，不能久貯。

醃製3個月後，就有成品可以應市，但是鹹菜的香味及風味都還不夠充分，醃了6個月的酸菜，才是上貨。 ■