

麥寮榨菜香

以芥菜莖瘤部醃製而成的榨菜，在製作過程加入大茴香粉、辣椒粉、花椒粉、肉桂、高粱酒等調味料，氣香味醇又下飯，是極具特色的鄉土小菜。

吃香喝辣成為近年來台灣「吃食界」所標榜的特點，最具代表性的非四川榨菜莫屬，上川菜館，來一道「榨菜肉絲湯」，既香且辣又酸溜溜，吃來格外有勁！令人食慾大增，若是做蒸餃的佐料，更是夠味。

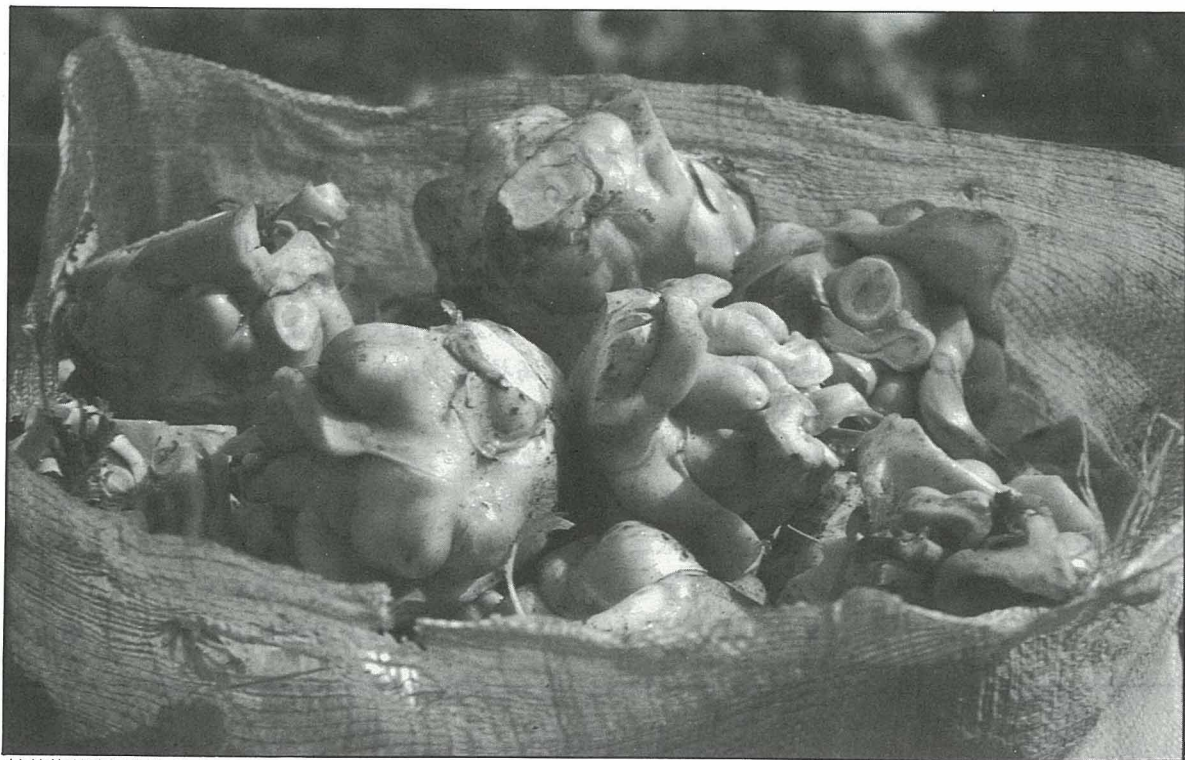
四川榨菜美其名的套上四川這天府之國，或許會叫人願

名思義的想起應是來自四川省吧！其實不然，四川榨菜已成為台灣的鄉土名菜之一。

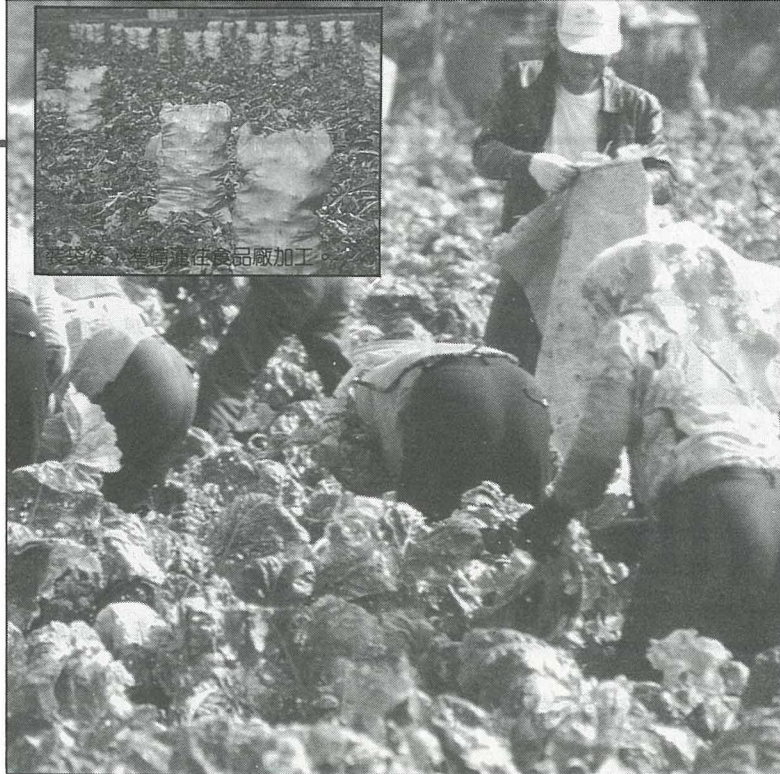
王永慶六輕設廠預定地——雲林縣麥寮鄉，這裡既不種麥成寮，也非如雲林父老所述的以捕魚為主的「海口」，雖然濱臨西部海域，腹地却遼闊，土壤肥沃，氣候宜人，民風淳樸，大都以農為業，該鄉的

特產除了新增加的「六輕」之外，就是四川榨菜了，種植面積約400公頃左右。

據種四川榨菜最有經驗的菜農吳振義說，麥寮地區種植四川榨菜已有三十多年的歷史，民國45年，種子商人從香港引進一些四川榨菜種子至此試種，成果不惡，展開了麥寮四川榨菜的培育史。



芥菜的莖瘤是製作榨菜的材料



2~4月，農人忙著採收芥菜。

四川榨菜性喜冷涼氣候，本省以中、北部較適宜栽植；麥寮地區的種植期，約在農曆11月份，也就是二期水稻收割後，開始培育幼苗，再移至本田種，經七十多天即可收成。每支榨菜莖（可加工部位）平均重半公斤。

由於生產期為二期水稻收割後，一期水稻栽植前之休閒期間，可為農民增加一季收入，所以他們都樂於栽植。每年種四川榨菜前，均事先和食品加工廠連繫，訂定生產數量和合理價格，雙方簽約，然後在鄉農會推廣人員的指導下開始播種。雖然利潤不很高，但總不遜於栽水稻，每公斤可賣到7~8元，一公頃約有十幾萬收入。

近年來隨着人工老化，又少有年輕人從事農耕工作，對於植菜作業可就困難。麥寮地區的農民為了能使四川榨菜於適植期栽種完成，於是以互相幫傭方式，數十人組成一隊，

工作起來，既迅速又能培養感情。每當採收期間，約2~4月份時，有機會路過產地，即可見到成群的農民排成一橫列，彎着身軀，人手刈刀一把，一棵棵綠色的菜株被削去葉片，只剩莖瘤部，裝在塑膠袋裡，搬到大馬路旁，等待大卡車運至食品加工廠。



麥寮鄉土特產——榨菜

若有意品嚐新鮮四川榨菜者，不妨下車向農民當場購買，價格很便宜。四川榨菜除了它的莖瘤做加工品外，被棄置於田間的葉莖也可拾檢來做一般的醃漬菜，口味很鮮美的，這是當地農民常醃漬的一道鄉土佳肴。

至於四川榨菜莖瘤部位之醃漬加工方法，在此提供您一

點小秘訣，有空時可試做一番，以饗家人。

從市場買回莖瘤，放在陽光下晒兩天，再放進罐子裡，加入鹽巴，比例大概是100公斤加鹽5公斤，經3天醃漬，倒出酸汁，加鹽再晒。依此反覆三次後，取出莖瘤切掉外皮及粗糙纖維，再用壓榨機把莖瘤水份榨出來，工作也告一段落了。然後加入適量之大茴香粉、辣椒粉、花椒粉、高粱酒、玉桂、砂糖……等調味料，經攪拌混合均勻，裝入缸內，將缸口密封，倒立於稻草圈上，放置陰冷處，約過4~10個月即可取出食用。

若是沒時間親手製做，可就近向超級市場購買加工廠醃漬過的成品，炒、煮皆宜。榨菜肉絲湯是一般人最常吃的，若改以切片或細絲，和肉絲片同炒，也是可口好佳肴。或是於適當的菜肴加入數片，吃來更夠味！

四川榨菜口味酸辣開胃，是非常下飯的佳餚。據營養分析，所含大部分為水分，蛋白質、脂肪含量極少，而鈣、磷含量則很豐富。

選購四川榨菜成品，應注意質地細嫩、色澤鮮美，味道香醇，無臭味者為佳。

四川榨菜屬於芥菜類，本省之主要品種是五峯種，選自試種於台大園藝農場之之優良植株，此品種具備很多優點：莖瘤之生成快，空心少，平地不易抽苔，加工成品率高，故受到農民之喜愛。 ◆