

大埤・鹹菜香

鹹菜又名酸菜，是用大芥菜加食鹽醃漬，放大木桶或水泥池內，經發酵熟成後的一種蔬菜加工品。品質優良的鹹菜，葉質脆嫩，色澤深黃，滋味酸鹹，還有特殊香氣，適合與肉類共煮，能增進食慾，幫助消化。本省芥菜主要產地之一的雲林縣大埤鄉，百餘年來擁有「鹹菜王國」名號，這裡的居民，家家戶戶都會醃製鹹菜，只是，這項「百年事業」今後不知還能否維持盛況？

據大埤鄉農會農事指導員洪健發說，從農會代銷的農漁用鹽數量就可反映出鹹菜事業已漸趨沒落了，像今年只銷出15萬包（約7500公噸）鹽而已，和當年25萬包的輝煌紀錄比較起來，真是遜色多了。

不過，今年芥菜行情不錯，洪健發說，去年每分地的「包青」（農民在芥菜接近採收時，全部賣給菜販去收割）費是12,000元，今年則調升到30,000元左右，有人預估未來的「鹹菜」可能會貴一點了。

目前在大埤鄉醃製鹹菜的，據說有60%是外地來的生意人，本地人反而興趣缺缺。這當然與工作太勞累有關，原來鹽醃芥菜有一套繁重的加工過程：選擇艳阳高照的大晴天，上午收割，將芥菜倒立曬場至下午，菜葉萎凋，運至加工場所，等待醃製。



醃製鹹菜是一套繁重的加工過程。

鹽醃時先於桶底撒鹽少許，將菜從桶旁由外圈向內緊密排置一層，菜正立於桶底上，然後再撒鹽一次，自第二層開始，則倒立如上述的排置，每層撒鹽一次，每次均需踏實，讓鹽與菜均勻混合。

至近滿桶時，上面鋪上一層曬乾的老葉，再鋪上石頭鎮壓，約經3~4天，菜水液滲出，菜量縮小，此時可取出石頭及上面老葉，再按前法排入新菜數層，每層仍撒鹽一次及踏實一次，再將原來的老葉及石頭鋪上，是為第二次鹽醃。再經4~5天，桶內菜量又縮小時，可進行第三次鹽醃

，操作同前，然後加蓋，進行緩慢的乳酸發酵，結合芥菜原有的香氣，形成鹹菜的獨特風味。

不過，那種一層芥菜一層鹽的活兒，整個人猶如鹹魚一般，而要在平均高9尺，寬14尺的大桶裡爬上爬下，對目前留在農村的高齡農民而言，已經太吃力而且危險，在後繼乏人的情況下，

只好把「鹹菜王國」拱手給外地人來延續了。

至於以前村莊裡到處可見的大木桶，最近幾年被拆除掉很多，理由是太佔空間，不過，也有幸運的大木桶被休閒農場買去，當古董擺設。

未來的大埤鄉是否還繼續保留「鹹菜王國」？實在難以預料。因為大埤鹹菜還有個環保問題：那濃濃的鹽水如何排放處理？如果廢鹽水的問題不早日解決，有一天大埤鄉農地裡會種不出一棵芥菜來！

參考資料：豐年叢書「蔬菜加工」，作者方祖達。