



「峰仞縹渺碧雲端，登高壯觀天地間，林深竹密為靈界，難辨桃源與草山。」這是左鎮鄉農會莊轉心總幹事所提的詩句，它道盡了左鎮鄉的純與美，一個沒有煙污的地帶，它的空氣是清香的，週休二日您會沒地方去嗎？左鎮鄉農會精心規劃休閒農業知性之旅，歡迎您。讓久居城市的大人與小孩能夠親身體驗農村生活，讓您的小孩能夠留下美好的回憶。

車！其實大家是站在貨車上，一邊任由涼風拂面，也是另一種享受。

在山上挖竹筍，當找出又大又白又嫩的竹筍時，歡呼聲不絕於耳，加上山谷中的回音，真是樂透了！竹筍DIY給來賓做的是醬筍，由家政班班長陳幸娥小姐解說製作過程，從竹筍切片填加淹漬物—豆豉、糖、鹽等就完成了，不分大小每人一罐。中午的竹筍大餐，每道菜都是以竹筍為主題，共有12道菜，真是吃得過癮。除了DIY的成果外，羅超藤班長及產銷班班員贈送每人一隻現挖的大竹筍。

## 麻豆鹹菜好風味

文圖 / 陳文榮

**通**常提到麻豆兩字，都會連想到名產文旦、酪梨等。其實它還有產量全台第一的菜豆（皇帝豆），以及另一項著名產業—醃製鹹菜（酸菜）。因為麻豆鹹菜依然以大木桶醃製，具特殊風味。

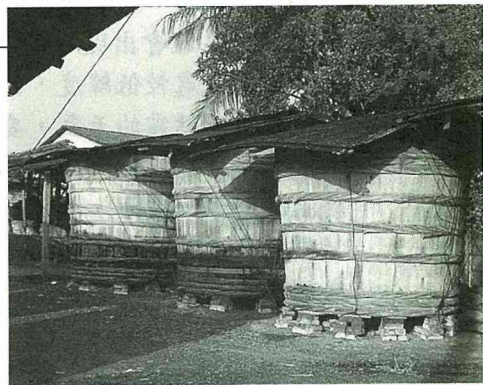
麻豆鹹菜主要產地在草店尾（興農里），現在還保留鹹菜巷的地名。醃製鹹菜大木桶高度分7台尺、6台尺兩種；7台尺者可容納約1,200台斤生芥菜。大桶材料以台灣福杉或亞杉裁成，厚度約30公分左右，外圍以籐編成圈狀，套牢大木桶。

稻作收成後，業者便以口頭告知合作農民芥菜種植面積，每年冬至前後，就是採收期，價格以當年時價及種植面積計算。去年每分地1萬8千元左右，雖然沒有書面契約，但彼此都會信守承諾。

新鮮芥菜放在菜園裡晒一至二天，如果碰到下雨，就必須等到天氣放晴，貨車才能下田裡載運到醃製場地。每大桶芥菜需使用1,300台斤左右鹽巴，擺好一層菜，撒一層鹽巴，逐層填滿大木桶，最後以洗淨晒



■桶內最上層。



■鹹菜巷風貌。

乾石頭壓在上層，工作才大功告成。大木桶上面，以鐵皮遮蓋，以免雨水滴進去，否則鹹菜變質，就沒人要了。過程看起來很簡單，但還是要靠豐富經驗才不會失敗。

目前從事這項工作者，約剩6戶人家，其中規模較大的羅家三兄弟，擁有30幾個大桶。從祖父時開始醃製，歷史悠久，經驗豐富。因為工作辛苦，收入不豐厚，年輕一代繼承意願低落，想保存地方傳統產業特色，面臨問題。

以前上菜市場買鹹菜時，往往發現黃澄澄的，那是加了食用色素，消費者因健康顧慮而拒買，因此業者都不再加色素了。

麻豆鹹菜廣受消費者歡迎的原因，就是堅持使用大木桶醃製，就好像葡萄酒倒進木桶釀造，倒出來的酒便格外香醇吧！如果你到麻豆，不妨到傳統菜市場逛逛，就可以買到「正港麻豆鹹菜」了。 圖