

# 體驗左鎮白堊風情

7月19日台視快樂農家之友協會一行90人，由製作王俐力小姐帶領，從台北快樂出發，來到尚無污染的左鎮鄉二日遊，行程是由左鎮鄉農會農遊小姐董雅秀小姐全程規劃。

## 破布子DIY

略為休息之後，即開始破布子DIY，教久居都市的孩子如何採擷



破布子DIY採擷比賽。

破布子，除了工作人員外，共分為8個小組，時間20分鐘，看那一隊拔得頭籌，大人、小孩拔得不亦樂乎，雖然只取一、二名，但莊總幹事看大家興趣高昂，於是贈送每位貴賓一份精美紀念品。接下來是破布子加工，學習如何把採下的破布子加工成品，由本會破布子加工組王秀鳳小姐示範講解，過程簡單，每一個人都有成品可帶回家。

## 菜寮化石館

來到左鎮沒去菜寮化石館，等於沒來過。菜寮化石館是民國63年光榮國小全體師生拾化石而源起，當年的老師就是現今農會莊轉心總幹事。館內珍藏許多化石都是與左鎮有關的點點滴滴，彷彿是左鎮的縮影。化石館也是自然史教育館，除了陳列名人收藏之外，也不定期的舉辦個人作品展，來點農業知識外也來點文化吧！

## 白堊土產與美景

白堊土上的火龍果，甜中又有一點點酸，由王春雄班長請客，因上一批遊客把成熟的火龍果都買走了，大夥兒沒有買到，感到很失望；紅肉的火龍果甜中帶酸，大家稱

它為「情人的味道」，但若是吃太多的話，排泄出來可就是紅色火龍果的顏色了。白堊山蘇，脆脆甜甜的，剛下過雨顯得整片山蘇園翠綠潔淨，但小心足下，若是踩在泥沼中就不好玩了。熱情的莊媽媽請大家吃芭樂，顆顆大又脆的芭樂剛從樹上採下真是鮮美極了。另外，山蘇班班員也提供山蘇茶，由王榮達班長解說山蘇班的成立及栽培過程。

白堊風情真迷人，除了晨曦與晚霞之美以外，自然景觀也值得大家去欣賞，觀日亭、馬頭、伏牛、鱷魚、李德興吊橋，三口八高地等。白堊土上奧妙的景點，尤其是青土質，遇雨時鬆軟成泥，經雨水沖刷溪川割，造就成半面山深谷曲流和斷岩的特殊地形。李德興吊橋原來是李家出入之道，雖然縣政府已經為李家建造水泥橋，但是遊客的好奇心在縣政府評估後認為有保留的價值，也預計重新建造。而為了讓左鎮月世界美景成為山區觀光景點指標，台南縣政府已研擬草山月世界空中纜車計畫，預定以三〇八高地為起點，纜車分兩線，岡林及二寮供遊客居高臨下，把月世界美景盡收眼前。

## 採芒果·挖竹筍

第二天一早，直闖林榮昭班長芒果園，由林先生田園解說芒果的生態、品種及如何辨別成熟的芒果之後，讓大家親自去採收，產銷班給每個貴賓一人一粒愛文芒果表示歡迎。竹筍也是左鎮特產，種植在山坡地上，上山的路因剛下過大雨，道路坍塌大型車無法通行，熱情的班員只能用小貨車接送，大夥兒今成四部小貨車、一部中型貨車、二部轎車上山去了，所經過之處都引起熱情的村民驚奇，那來那麼多人坐貨



看到了！又白又嫩的竹筍。



「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。

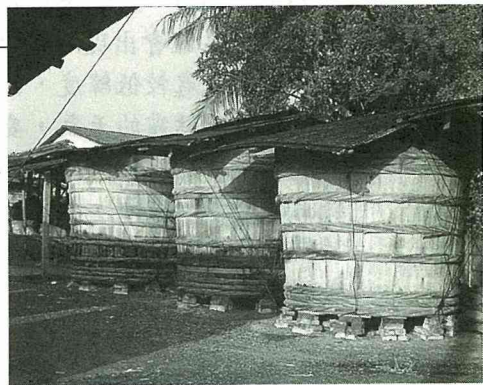
麻豆鹹菜主要產地在草店尾（興農里），現在還保留鹹菜巷的地名。醃製鹹菜大木桶高度分7台尺、6台尺兩種；7台尺者可容納約1,200台斤生芥菜。大桶材料以台灣福杉或亞杉裁成，厚度約30公分左右，外圍以籐編成圈狀，套牢大木桶。

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