



大埤酸菜香

雲 林大埤鄉是酸菜的故鄉，栽種芥菜面積有1600餘公頃，產量高居全省第一。鄉農會輔導的芥菜加工產銷班，產品有酸菜、榨菜、大頭菜、梅干菜，行銷全省及海外。去年11月間舉辦「酸菜香、大埤情」酸菜節產業文化活動，凸顯地方農產品特色，帶動產業發展。

貌不驚人的酸菜，是許多佳餚的催化劑，舉凡酸菜鴨、豬血湯、牛肉麵都缺不了它。大埤鄉的酸菜產量佔全國的九成，每年冬天是種植原料芥菜及醃製酸菜的季節。在大魚大肉之後，來一點醃漬的酸菜，會是一頓美味的餐食。因此坊間流傳著「食魚食肉，也得酸菜夾」這一句俗語。

台灣農村醃漬酸菜的時間，大多在立冬以後國曆11月間，這一段時間裡農村吹起一陣「醃漬酸菜風」。在冬季走訪大埤鄉常可看到堆積如山的芥菜，一層一層鋪排，灑上鹽後，裝入木製大桶中，用赤腳在上面踐踏，踏得水份滴出，再翻面、加鹽、踐踏，再新鋪一層芥菜……如此反覆製作加工，再將它們貯放在大桶中發酵，不久即發黃、變酸成爲酸菜。

以前的農村，由於生活物資的缺乏，家家戶戶都醃製有一甕甕的「酸菜」、「大頭菜」、「梅干菜」，置於床鋪下，成爲每餐必有的主

菜；隨著生活的富裕，酸菜已成爲古早的幸福滋味，是現代人樂於一嚐的佳餚。

爲永續產業的經營，促進農村經濟的發展，大埤鄉積極推動大埤酸菜專業區的成立，向行政院農業委員會全力爭取補助。不過礙於污水排放等環保問題，使得一界之隔的嘉義縣溪口鄉持反對立場，需在環保的相關工作能夠有妥善的解決方案，始能動工興建。



■醃漬藝術。

而此種情況正反應出產業經營與環境保護的環環相扣、緊密相連的關係。如何推動產業永續經營兼具環保的落實，使得產業與環保能相容並存，正考驗著鄉公所團隊智慧。

酸菜產業一向是大埤鄉親的榮耀，透過產業文化的呈現，讓民眾分享多元又豐富的酸菜風情及大埤面貌，將近百年的酸菜文化，持續散發著原味和代代相傳的醃漬技術，使得「大埤酸菜」耀眼光芒，增添台灣傳統農村產業的活力，成就了大埤酸菜的金字招牌，聲名不遠而走魅力十足。大埤行腳讓您不虛此行。



■代代相傳。