

麥寮鄉的榨菜節

文圖／廖壬戌



榨菜採收



榨菜的長相



食用部位



榨菜側芽

雲林縣麥寮鄉每年10月間以榨菜大餐分饗全國老饕，席開100桌，吸引來自全國各地的食客，口味獨道，酸甘有勁，吃過者無不津津樂道，相約明年還要再來。

四川榨菜在中國料理中是頗有名氣的食材，尤其是榨菜肉絲湯，麻辣夠，勁道足。台灣的四川榨菜並非來自大陸四川，而是麥寮鄉所產。麥寮鄉是一風頭水尾的濱海小鎮，雖然六輕工業區設在麥寮的濱海地區，仍然無法帶動麥寮鄉的產業繁榮，鄉民仍然

以農耕為主，種植農作物有水稻、花生、甘蔗、玉米、西瓜及榨菜。

第二期水稻收割後，時值寒冬休閒期，勤勞的農民不讓田地閒置，種植榨菜。因為榨菜性喜冷涼氣候，種植期在農曆11月左右，經兩個多月的生長期，即可收穫。

榨菜收成後必須經過醃製才能食用，因此，種植前農民就要先和食品加工廠訂立契約，再按工廠需求量種植。每公頃的產量約2000公斤左右，1公斤約10元，每公頃可獲利十餘萬元，對農民而言，是一筆可觀的收入。

麥寮鄉榨菜面積300-400公頃，產量達百萬公斤以上，佔全省的80%以上。所以，許多外地的食品加工廠務必提早和農民訂立種植契約，才能穩定貨源。

榨菜屬於芥菜類，食用部位是腫瘤狀的根頭部。榨菜幼苗移植至本田栽植一段時間後，地面上的根頭部位會自然腫大成肉瘤狀，愈大愈佳，當葉片呈黃萎時，也是採收期。

每年的春節過後不久，國曆2-4月間，即是榨菜收成時。採收工人約10人一組，她們手持利刀將榨菜從頭割斷，切除葉片，只留下根瘤，用塑膠袋裝妥，卡車運到食品加工廠醃製。

有機會經過榨菜田，不妨下車參觀，見識見識榨菜的長相，撿拾一把幼嫩的榨菜側芽回家，洗淨、剝除側芽表皮，切成段狀，配蒜頭和肉絲，加點鹽巴、糖粉，猛火快炒，也是一道佳餚，很下飯。

在日據時期，台灣並未有四川榨菜的種植，光復後有農民自香港引進試種，民國45年在麥寮地區試種成功，揭開四川榨菜在台灣的種植史，栽植面積逐年擴大至今天的規模。

麥寮鄉農會爲了推廣榨菜產銷，提高農民收入，和彰化縣大城鄉蔬菜產銷班合作，以古法釀造，低鹽醃製成口味獨特的「麥農牌精選榨菜」。

訂購電話：麥寮鄉農會(05)6931101轉239

腳

榨菜酸辣湯

材料：A.榨菜、豬血、木耳、瘦肉、紅蘿蔔、豆腐、番茄。
B.太白粉、蛋、香油、青蔥、香菜、醋、胡椒粉適量。



作法：1.將(A)料全部切絲備用。
2.水煮開，入(A)料再煮開後，以太白粉勾芡，加入蛋液，撒上(B)調料即可。

榨菜肉丁

材料：A.榨菜丁、雞胸肉、花生、蔥、辣椒。
B.酒適量。

作法：1.榨菜、雞胸肉、蔥、辣椒切丁、花生炸熟備用。



2.起油鍋入(A)料，再入(B)料翻炒即可。

榨菜石榴包

材料：馬鈴薯一顆、榨菜丁200g、水煮蛋一顆、紅蘿蔔丁30g、洋蔥丁50g、毛豆仁30g。

薄餅皮：仕蛋、低筋粉細粒、白砂糖少許、牛奶、沙拉油（或奶油）



調味料：美乃滋一條、鹽少許、白胡椒少許、荳蔻粉少許。

作法：1.榨菜切丁、川燙、冰鎮瀝乾備用。

2.馬鈴薯蒸熟，去皮備用。

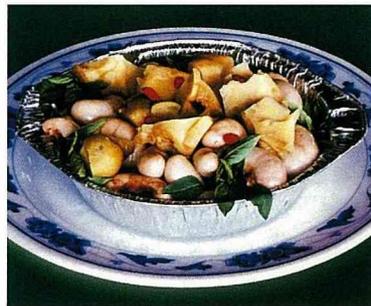
3.洋蔥炒香後放涼，紅蘿蔔和毛豆仁川燙冰鎮備用。

4.將所有材料混合壓拌成泥，（略帶粗泥）。

仙鶴獻佛（雞佛）

材料：A.榨菜八兩、雞佛一斤、蒜頭四兩、薑片三兩、九層塔一兩、辣椒二條。

B.沙茶醬、酒、糖、醬油、麻油適量。



作法：1.榨菜切塊、川燙雞佛，川燙備用。

2.薑片蔥蒜頭麻油爆香再加A.B.材料快炒，即可。



榨菜結

材料：A.榨菜粒、金針、瘦肉、紅蘿蔔、蒲瓜絲。
B.香油、酒適量。

作法：1.將(A)料全部切長條狀，再以蒲瓜絲繞一圈打結。

2.水煮開，入(A)料煮開加入(B)即可。