

市場

讓我們面對現實，忠於理想

文圖／徐仲

冷冽的寒風中有股醃菜的鹹香味，身旁幾台卡車馳過，我站在一處工地邊緣看著滿山滿谷的芥菜堆。天，我傻眼了！

傳聞中的酸菜故鄉

好吧，說是工地太過分了，這裡其實是一處醃酸菜的場所。我面對著比游泳池還大的土坑，挖土機自兩旁卡車上勾起大帆布裝的芥菜，一袋又一袋往鋪了塑膠布的土坑中堆放，數十個農人在「綠海」中遊走，用鐵叉排菜，以水杓撒鹽，遠處有台重型吊車，機臂伸到八層樓高，將碩大的水泥塊吊放到芥菜堆上頭，進行重量壓漬。空中偶有燕鳥飛過，地上一片泥土石塊，堆著芥菜的土坑散落分布，斗笠與雨靴，親切的笑容及帶著鄉音的招呼聲，這是一幅農家景象，只是…和我事先所想的有「些微」差距。

這裡是雲林的大埤鄉，傳聞中的酸菜故鄉。

出發拜訪前，曾和一位長輩閒聊，他談到30多年前，醃酸菜都是使用巨型的木桶醃漬。將芥菜一層層排在木桶內，撒完粗鹽後，大夥兒脫掉鞋子，跳進木桶中，在芥菜上赤腳踩踏，使鹽分滲入菜中，再一層菜一層鹽，直到菜滿出桶外一定高度為止，以厚重的石頭在木桶頂部壓漬數月，然後開桶取出清洗。這種與醃漬者「親密」接觸過的酸菜，特別地有味道。

這一番話，在我的腦海中描繪出一幅唯美的鄉村景緻，好似中古歐洲人在釀製葡萄酒時，全家一同出動在木桶中踩著葡萄，在歡笑與感恩中迎接收成。直到來到現場，我才想起長輩在回憶過後說的一段話：「唉，用木桶醃酸菜都已經是過去式了，現在的酸菜多是用大型水泥坑醃漬的。今天會轉變到這一步，除了是市場要求外，可以說都是天

意吧！」

木桶醃漬走入歷史

「天意？」我瞧著眼前的重型工程車，搖頭不解。掏出電話打給雲林科技大學文化資產維護所的劉明俊，他的碩士論文是以酸菜做主題，這類的問題找他準沒錯。

「民國75年的韋恩颱風，一場大水將鄉村中大部分的木桶沖走。以當初一個木桶的造價，差不多可以娶一房媳婦了。當芥菜收成期來臨，必須醃菜賺取生活費又無力添購木桶的鄉民，只好動腦筋，臨時以水泥坑來取代木桶。經過幾次試驗，讓醃漬者抓到芥菜和粗鹽在水泥坑中需要的比例後，木桶醃酸菜的景觀便漸漸走入歷史啦！」

據他表示，在這場以水泥坑置換木桶的革命中，意外地將酸菜產量擴大，逐步打開國內及國外的市場。早先以木桶醃漬時，受限於木



芥菜採收



芥菜運送



堆芥菜並撒鹽進行醃漬



木桶製作



清洗醃漬完成的酸菜並後處理



以前用櫓木桶

桶的體積，能製作的酸菜量並不多。水泥坑便不同了，只要增加一點成本，要做多大的坑都行。慢慢地，芥菜越種越多，水泥坑也就越做越

大。有時遇到豐收年，過多的芥菜讓造好的水泥坑不敷使用，只好趕緊雇挖土機掘土坑，鋪上帆布當作容器來醃漬，才不會浪費過盛的芥菜。酸菜產量增高，並沒有帶來嚴重的滯銷問題。畢竟醃漬的菜類和生鮮蔬菜不一樣，加上真空包裝的問世，讓大量的酸菜能長途運送，在歐美及澳洲都打下一片市場。

一級棒的醃菜高手

「我們台灣醃的酸菜一級棒啦，不管用什麼容器來醃漬，只要有品質好的芥菜，還有夠經驗的醃漬老手，能抓準放鹽的比例和開桶的時機，出來的品質都沒問題的啦！」大埤鄉一位醃漬酸菜的老伯，指著遠處成堆的芥菜對我說著。

他邀請我到他家去，嚐嚐剛醃漬出來的酸菜，當整粒未處理過的酸菜自桶中取出時，那一股濃濃的鹹甘味，立即瀰漫整個鼻腔。拿著小刀將芥菜葉割除，取一小段菜心，稍稍過水清一下，便放入嘴中。那種由淡而濃的酸味慢慢轉為甘甜，先嫩後脆的嚼感，棒極了！然而，美味歸美味，沒能找到以木桶醃漬的酸菜，我的內心還是有些失落。那是一種對於小而美的田園憧憬，一種對於懷舊時光的依戀。

接下來的數天，我到處積極地尋找，可惜不論是台南麻豆的酸菜巷、新竹或是苗栗的客家莊，找到的木桶都已經成為觀光專用，似乎這種古早的做法已經被淘汰了。總結各地的訊

息，對於木桶消失於酸菜產業的原因，大概可以整理出兩點：第一，市場對產量的要求。第二，木桶的成本過高。

「木桶醃漬的酸菜的確比較香啦！不過最便宜的一個小木桶就要上千元，能醃漬的芥菜又有限，市場的酸菜價格又低，怎麼算都不划算啊！」桃園一位生產者接到我的尋求電話時，忍不住抱怨著。

開發市場的新思維

我充分了解做生意必須計算成本的道理，也知道在市場需求量大增時，沒必要減少產量自斷財路，但我不了解的是：「為何不開拓另外一個新市場呢？用木桶做噱頭，應該可以經營出不少有趣的新市場吧？」

比如強調以木桶醃漬的酸菜，便很適合「復古風潮」這塊市場。我想起當我在義大利南部阿普利亞(Apulia)區旅行時，曾經拜訪當地一位起司製造者。他所做的卡丘卡巴羅(Caciocavallo)起司，比其他製作者的還要貴上5倍，而且有錢還買不到，必須要事先預定呢！他所憑藉的並非添加了什麼珍奇物料，他只是純粹地「遵循古法」製作，如此而已。

「我覺得現在人吃到的起司，多少有些工業因子在裡頭，和一百年前的風味肯定不相同。所以我想辦法用古時候的手法來做起司，讓有興趣的人，能嚐嚐這款起司的原始風味。」他這麼輕描淡寫的述說，然而我相信能做到的人肯定不多。

早上擠完羊乳後，用自己砍下的柴枝起火，加熱一口百年的大鐵鍋，將水燒滾後進行起司製作，在這個過程中，除了雙手及一個大木桶及木槳外，沒有別的工具。做完的起司則擺在有百年歷史的石屋中熟成。順帶一提，這位仁兄住在山頂，過的生活幾乎和一百年前沒兩樣。客戶開到山上買起司時，看到那一群野放的牛羊與山景，心便醉了，他的復古起司市場便如此打開啦。

回到咱的酸菜，除了強調復古外，產量較少的木桶，亦能推行「酸菜分級」的市場。在都市所能買到的酸菜多是以真空包裝處理好的，除了選擇品牌外，能比較的並不多，感覺上總少了一些「挑菜」的樂趣。理論上來說，

芥菜在木桶中放置的位置與醃製的時間，都會影響酸菜的味道。木桶上層的酸菜因為被石塊重壓，可能會影響口感。木桶下層的酸菜可能因鹽分的積聚，口感較上層的酸菜鹹。就時節來講，農曆2月、3月的酸菜最美味，因在農曆過年前開始醃漬，經過2~3個月的發酵後，酸菜的風味恰恰好。主打著酸菜的季節及在木桶中的位置，用價錢作出區隔，我相信能經營出不同的客戶群。除此之外，其他諸如迷你木桶、有機酸菜等，都是有趣的小點子。

重拾在地文化風采

說句老實話，我對於木桶醃漬的酸菜如此執著，除了想滿足對於美味的追求外，還有一種對於消逝文化的不捨。以前在餐館吃著酸菜鴨，在街角吃著刈包中的酸菜時，都沒想過這款醃漬蔬菜背後，有著台灣客家人興衰起落的故事。在追尋酸菜的日子，每回看到20~30年前那木製醃菜桶排排站的黑白老照片，聽著被詢問的人說著：「啊！3年前還有用桶子醃的，但現在都沒了。」內心就有一種失落，一種看著昨日黃花凋零的惆悵。

1995年，美國人類學家朱莉亞·史都華

(Julina.H steward)在其著作《文化變遷的理論》中提到：「生產技術也應視為文化的一部分。」依他的理論來說，以木桶醃漬酸菜可以視為一種文化。所謂「文化產業化，產業文化化」，我個人覺得運用「文化」這塊金字招牌，除了改變酸菜在消費者心中的觀感，也能開拓海外新市場。至於這些建議有沒有酸菜廠商願意採納？或是這樣說，我何年何月才能嚐到用木桶醃漬的酸菜？

對此，我只能嘆口氣，將切·格瓦拉的名言反過來說：「讓我們忠於理想，讓我們面對現實。」尋找心目中理想酸菜的旅途，依舊長夜漫漫路遙遙啊！



在百年石屋中進行熟成的古早味起司



遵循古法，手工製作起司

農委會對卡玫基的災後應變 新辦法救助農業災損 調節供應，穩定價格

行政院農業委員會表示，卡玫基颱風造成全台7億3,994萬元的農業災損，將依據6月11日新修正發布的「農業天然災害救助辦法」放寬專案補助門檻，未達縣市級救助門檻的地區將可獲得救助，並加速進行勘災及補助金發放作業。

為穩定農產品之供需，農委會已依各產業受損情形分別採取不同之穩定措施，輔導農民迅速復耕、復建，以應消費者之需。

一、蔬菜供應情形及價格穩定措施

中南部部分蔬菜產區受損，桃園、新竹、花東及青蔥主產區宜蘭等縣，與高冷地蔬菜，受損輕微，可緩和衝擊。農委會已掌握農民團體大型冷藏庫約有庫存蔬菜6,700公噸，其中1,100公噸將由農委會調配，其餘5,600公噸視市場需求自行調配。

二、稻米受損輕微，價格穩定

(一) 本次颱風造成97年1期稻作受害面積863公頃，本期稻作中南部稻米豐收，此次災害對整體稻米供應影響輕微價格穩定。7月18日國產梗種稻穀平均每公斤19.57元，比去年同期稻穀17.42元，增加12%。本年稻米價格較高，係因自97年1期起，政府提高稻穀收購價格每公斤增加2元，稻米價格隨著上漲，並非本次災害而引起。

(二) 對偏遠易因交通中斷缺糧地區，農委會今年提供天然災害救災儲備糧共計418.86公噸，已由各縣市政府提領送達各鄉鎮儲備倉庫存放，所有食米均以20公斤密封包裝，可備供各地緊急需糧時調度使用。

三、漁產供應充裕

卡玫基颱風來襲期間魚貨交易量僅短暫微幅萎縮，20日全省交易量已回復至350公噸水準；另沿近海漁船在颱風過後已正常出海作業，此外，養殖魚塭受損面積有限，適值虱目魚、吳郭魚、鱸魚盛產期，並有1,500公噸遠洋冷凍秋刀魚運抵高雄，故魚貨供應無虞，且價格將趨平穩。

四、豬肉、雞肉及蛋供應平穩

(一) 毛豬：在養664萬餘頭，此次毛豬災損為700餘頭，損失占在養總頭數比例不高，且台灣地區各肉品（毛豬）批發市場均無受損，未來一週毛豬供應無虞，價格持穩，毛豬交易平均價格預估每公斤介於74至76元間。

(二) 家禽：肉雞、蛋雞及鴨隻在養量約分別為6,800萬隻、3400萬隻及700萬隻，計至7月20日為止，計有75萬餘隻雞死亡，另蛋雞及鴨隻，災損數量分別為1萬隻及14萬隻，尚不致對家禽產品產生嚴重供需影響，家禽產品價格可維持穩定。