

苗栗榨菜最有名

—— 奇 史 ——

三年前，苗栗縣農會與農復會合作，在該鄉幾個鄉鎮推行農產品加工計劃，已有了很大的成就。就拿苗栗近郊的公館鄉來說，那兒已有百分之六十的農友學會了製造醬油的方法，其他如冬菜、味噌、豆瓣醬的製造方法，也已家喻戶曉，榨菜生產，更是有名。

榨菜本是我國四川省的名產，但在訪問中，記者偶而把榨菜說成「四川榨菜」時，旁邊的人聽了，好像很不習慣的樣子，後來人家才告訴我，以後應稱榨菜為苗栗榨菜，因為在臺灣，苗栗榨菜已比四川榨菜更有名了。

公館鄉的林阿春農友，對榨菜的栽培和製造，都有很好的經驗。他從前年十一月開始種榨菜，種了兩分一厘地，收成三千二百臺斤，以每臺斤一元二角的高價，賣給了北勢加工廠。這是林農友的試驗栽培，也是他第一次有了栽培成功的把握，因此在去年二期水稻收成後，立刻租了六甲土地，大量生產了。據他說，今年的收成很不錯，一甲地還沒有收完，就收了一萬二千臺斤，上品每臺斤可賣到一元八角，平均每甲地純利七千到八千元。

在苗栗縣的公館鄉，一幢磚牆紅瓦的榨菜加工廠，還沒有完工，廠內的馬達也沒有接電，剝榨菜的農婦們，早已雙手不停的，拿着小刀，東一堆西一堆的圍攏在一起，開始剝鮮榨菜的硬皮了。這是製造榨菜的第一步。

削去老皮的榨菜頭，都放在一個容器裡，刷了

又刷，洗了又洗。以後又把大榨菜剝成兩塊或四塊，放入另一個容器，加上百分之二的食鹽。揉呀，揉呀，揉過鹽的榨菜頭又放入廣口缸、木桶或水池中。每加一層菜，就撒一層鹽，並壓緊一次。最上面一層撒上食鹽後，又加上一塊木板，木板上又壓了許多重石。過了兩天後，就開始翻菜了。這時須將菜頭翻入另一池子或木桶，並拌鹽百分之三，加一層菜，撒一層鹽，踏緊一次，最後還是用木板和重石壓上。第一次翻菜後的第三天，再翻一次，方法和前一次完全相同。

加鹽的目的，一方面固然是為着防腐，另一個原因則為着脫水。照說榨菜在醃漬前，應該晒上幾天，但據公館鄉去年做過榨菜的農友們說，日晒後的榨菜不太好吃，因此，他們今年就省去了這一步。榨菜經過兩次翻製後，須用過濾過的百分之二的水澀水洗一次，洗後立即用壓榨機把菜內的水份榨乾，然後加入百分之二的食鹽和調味品，揉搓後裝罐，三個月後可食。

說起榨菜的調味品，可真講究哩！計有百分之二·二的辣椒粉，百分之二·五的花椒粉，百分之〇·〇六的大茴香粉，百分之六的陳皮粉，百分之六的桂皮粉，百分之〇·〇七的甘草粉。這些藥料，據說，有的可促進食慾，有的可健胃助消化，有的還有防寒除濕之功。

榨菜的每一部份都可利用，葉片是良好的蔬菜，榨菜頭的老皮，削下來後可製堆肥，醃榨菜的鹽水又可用來製造醬油，如果把榨菜葉鋪在榨菜頭下面一起醃製，生產的鹹菜，據說更是香甜好吃。

記者會與苗栗縣農會江漢東先生討論榨菜的市場問題。江先生非常樂觀，他說，這幾天來，臺北四川土產公司，新竹國軍官兵福利社以及好幾個醬

園，都在產地收購新鮮榨菜頭，運到自己的廠內加工，因此，新鮮榨菜的銷售只會供不應求，絕不會生產過剩的。

加工後的榨菜，銷路就更好了，國際市場不說，單單在國內也不够供應，每年五六月以後，臺灣產的榨菜就消費光了。農友們合資組織簡單的加工站後，大家可把原料，由同一個地方用同一種方法加工，以保證產品標準化，宣傳、包裝等可以大家合作。更重要的，農民有了自己的加工廠後，也可免除商人的殺價收購的威脅，使生產更安心。

削去榨菜頭的硬皮，是榨菜加工的第一步。

