



# 醃漬

從農人手中長出的地方味  
2011 民國100年農曆歲次辛卯 肖兔



# 醃漬，從農人手中長出的地方味

現代人的飲食習慣逐漸被西式餐飲取代，米飯的食用量愈來愈少，但在農村中，米飯仍是三餐的主食，除了吃飯之外，因應作物季節時令而發展出的各式醃漬物，更因農村婦女精湛的手藝而變化萬千，醃漬的學問也在農村中以實作的方式流傳保留至今。

一般來說，食品醃漬的方法有酸醃漬法、糖醃漬法和鹽醃漬法三種，不論哪一種方法，都是要去除水分，抑制細菌生長，重新調味，以便延長保存期限。醃漬的過程中，陽光與風等是最重要的自然條件，蔬菜得以曬乾、殺菌，利用鹽、醋酸或糖抑制蔬菜裡細菌的生長，進而改變味道，同時也會因為份量使用的多寡而產生不同層次的味道變化，醃漬功夫的深奧由此處可略窺一二；此外，更展現了獨一無二的地方性，即使是同個地方，常常是一戶人家就是一種口味。最後在裝瓶時，多使用酒瓶裝盛。

農村地區的人們多將當令盛產的蔬菜用來醃漬，以備盛產期之外食用；醃漬的每一個步驟和過程，都在在傳達出人們惜物的精神。漬物和米飯的絕佳搭配，也提醒人們要好好吃飯，品嚐生活。

## 醃漬常見的工具

**籬箕：**以竹篾或柳條等編成，也稱竹篩。在醃漬過程中，通常拿來盛放蔬菜，放在陽光所及之處，曬乾蔬菜之用。

**陶罈：**陶製的器皿，在醃漬的過程中暫時存放醃漬物。

**玻璃瓶／罐：**各式大小、容量的瓶子，用來裝盛完成的醃漬物。

**盆、碗、水桶、木棒、刀、砧板。**



發行單位 | 財團法人鍾理和文教基金會 · 高雄旗美社區大學

發行人 | 鍾鐵民

編輯群 | 張正揚、洪馨蘭、柯宣竹、黃森蘭、劉逸姿、涂裕苓、林怡伶、周家慧、吳鴻駿、程雅芳、劉津君、王敏州、劉駿達、許蓓璉、陳昭宏、周依禪

執行編輯 | 劉逸姿  
2010 Sunline Design

美術編輯 | 換日線

插畫繪圖 | 貓。果然如是

蔬菜介紹 | 劉逸姿 (1、3、4、8、10-12月)、林怡伶 (2月)、涂裕苓 (5月)、吳鴻駿 (6月)、劉津君 (7月)、周家慧 (9月)

內文校定 | 劉敏莉 (高雄農改場旗南分場助理研究員)、張正揚

高雄旗美社區大學

校址：842 高雄市旗山區樹人路 21 號 (旗美高中)

信箱：高雄市旗山區旗尾郵政第 17 號信箱

網站：<http://cmcu.ngo.org.tw/>

部落格：<http://www.wretch.cc/blog/cmcu>

電話：07-6616600、6629378、6629625

傳真：07-6629379

旗美社大莫拉克社區重建站

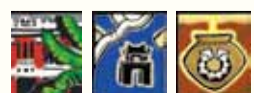
地址：842 高雄市旗山區文中路 7 號

(旗山生活文化園區北棟 2 樓)

部落格：<http://www.wretch.cc/blog/cmcu>

電話：07-6628570、6629859

傳真：07-6621865



高雄旗美社區大學

Chi-Mei Community University, Kaohsiung, Taiwan

一月  
高麗菜乾

Cotrain

**甘藍：**

十字花科。亦稱「高麗菜」，性喜涼冷。在旗美地區通常於二期稻作收成之後的入秋時節栽種，是家戶常種的蔬菜，冬季時可見家家戶戶於門前或禾埕曬高麗菜的情景。高麗菜乾有著自然發酵的酸味，加排骨一起煮湯有絕佳的美味，是美濃客家名菜。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 廿七
2 廿八	3 廿九	4 十二月	5 初二	6 小寒	7 初四	8 初五
9 初六	10 初七	11 初八	12 初九	13 初十	14 十一	15 十二
16 十三	17 十四	18 十五	19 十六	20 大寒	21 十八	22 十九
23 二十	24 廿一	25 廿二	26 廿三	27 廿四	28 廿五	29 廿六
30 廿七	31 廿八					





二月  
豆腐乳

Cotrain

**黃豆：**

豆科。亦稱「豆中之王」，具豐富蛋白質。因進口黃豆價格低廉，充斥市場，造成自給率下降且多為基因改造；目前旗美地區已有農民開始嘗試以有機方式種植台灣的黃豆品種，產期約為 120 天，產量不多，但可於某些小農市集購得，希望能帶動台灣本土黃豆的種植。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 廿九	2 除夕	3 春節	4 立春	5 初三
6 初四	7 初五	8 初六	9 初七	10 初八	11 初九	12 初十
13 十一	14 十二	15 十三	16 十四	17 十五	18 十六	19 雨水
20 十八	21 十九	22 二十	23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四
27 廿五	28 廿六					



三月  
醃瓜

Cattail

**越瓜：**

葫蘆科。越瓜生性強健，耐熱、耐濕、耐陰，適應性強，由於生長期短，故在台灣多利用水田夏季栽培，即在第一期水稻收割之後栽植或第二期水稻插秧之前採收完畢。旗美地區雖非越瓜主要產區，但市場上常可見醃瓜。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 廿七	2 廿八	3 廿九	4 三十	5 二月小
6 驚蟄	7 初三	8 初四	9 初五	10 初六	11 初七	12 初八
13 初九	14 初十	15 十一	16 十二	17 十三	18 十四	19 十五
20 十六	21 春分	22 十八	23 十九	24 二十	25 廿一	26 廿二
27 廿三	28 廿四	29 廿五	30 廿六	31 廿七		





四月  
Q梅



### 梅子：

薔薇科。青梅產期自三月中旬至五月中旬，集中於清明節前後 40 天左右，盛產期約兩週。旗美地區以桃源、那瑪夏、六龜、甲仙等地與南橫山區一帶為主要產區，產量居全台之冠，常可見到梅樹身影。梅樹除了提供果實，開花時數量龐大的梅樹林亦形成壯觀的花海。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1 廿八	2 廿九
3 三月大	4 兒童節	5 清明	6 初四	7 初五	8 初六	9 初七
10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二	15 十三	16 十四
17 十五	18 十六	19 十七	20 穀雨	21 十九	22 二十	23 廿一
24 廿二	25 廿三	26 廿四	27 廿五	28 廿六	29 廿七	30 廿八



五月  
破布子**破布子：**

紫草科，俗稱「樹子」。結果可採收的時間在五至七月，是高纖維的植物。旗美山區常見破布子，其中美濃所食用的破布子，美濃人稱「對面烏」，大都自內門地區購得，後由農家婦女自行製作。醃漬好的破布子可以直接佐飯、煎蛋、煮湯或炒菜，餐廳則常以「樹子蒸魚」上菜，在料理上運用得很廣。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1 廿九	2 三十	3 四月大	4 初二	5 初三	6 立夏	7 初五
8 初六	9 初七	10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二
10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二	15 十三	16 十四
15 十三	16 十四	17 十五	18 十六	19 十七	20 十八	21 小滿
22 二十	23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四	27 廿五	28 廿六
29 廿七	30 廿八	31 廿九				

六月  
巨醬鳳梨**鳳梨：**

鳳梨科。每年的十至十一月是鳳梨下苗的時間，隔年同一時間，視葉片生長情形，進行兩次的催花，目的是要讓鳳梨加速開花結果，也確保可在同一個時間點收成，採收約在催花後的四至五個月，這時收成的鳳梨最為香甜。旗美地區以內門鄉溝坪村的產量最多，因鳳梨的生長必須在排水性較佳的土壤，此外，六龜、杉林、美濃等也都有小量零星的種植。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
			1 三十	2 五月小	3 初二	4 初三
5 初四	6 芒種 · 端午	7 初六	8 初七	9 初八	10 初九	11 初十
12 十一	13 十二	14 十三	15 十四	16 十五	17 十六	18 十七
19 十八	20 十九	21 二十	22 夏至	23 廿二	24 廿三	25 廿四
26 廿五	27 廿六	28 廿七	29 廿八	30 廿九		



七月  
豆豉

Catherine

**黑豆：**

豆科。大豆的一種，種皮為黑色者通稱之。適合種植於陽光充足、排水性佳的砂質壤土，通常於第三期（秋季）種植，生長期約三到四個月。黑豆早期種植多用於加工，七十年代過後，因受到其他經濟作物競爭及水田轉作面積減少的影響，產量漸減。美濃地區仍有許多農戶種植粒小、黃仁之原生種黑豆，用於製成豆豉。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1 六月大	2 初二
3 初三	4 初四	5 初五	6 初六	7 小暑	8 初八	9 初九
10 初十	11 十一	12 十二	13 十三	14 十四	15 十五	16 十六
17 十七	18 十八	19 十九	20 二十	21 廿一	22 廿二	23 大暑
24 廿四	25 廿五	26 廿六	27 廿七	28 廿八	29 廿九	30 三十
31 七月小						



甲仙  
竹筍



Catrain

#### 竹筍：

禾木科。麻竹筍盛產於七至九月，外表黑而多絨毛，是所有竹類家族中最壯碩者。旗美地區多山地，竹林是常見的山區景色，包括甲仙、六龜等地都有筍乾產業，不同部位可製成醬筍等不同漬物，其中甲仙於六、七〇年代，以製作筍乾外銷日本為主，和竹山、大埔以及民雄，並稱全台四大產區。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1 初二	2 初三	3 初四	4 初五	5 初六	6 初七
7 初八	8 立秋	9 初十	10 十一	11 十二	12 十三	13 十四
14 十五	15 十六	16 十七	17 十八	18 十九	19 二十	20 廿一
21 廿二	22 廿三	23 處暑	24 廿五	25 廿六	26 廿七	27 廿八
28 廿九	29 八月小	30 初二	31 初三			





九月  
特選  
薑**薑：**

薑科。餐桌上不可或缺的調味料。通常在立春前後種植，嫩薑四個月即可收成，五至十月為主要產期。甲仙和旗山中寮地區因氣候及土質適宜，產出的薑質量亦佳，中寮出產的薑則有「無絲薑」之稱，其栽種地海拔400公尺左右，山上霧氣重、露水多，因而口感佳，香味濃郁。薑在夏季收成時，用以製成醬薑等醃漬品，爽口開胃。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1 初四	2 初五	3 初六
4 初七	5 初八	6 初九	7 初十	8 白露	9 十二	10 十三
11 十四	12 中秋	13 十六	14 十七	15 十八	16 十九	17 二十
18 廿一	19 廿二	20 廿三	21 廿四	22 廿五	23 秋分	24 廿七
25 廿八	26 廿九	27 九月大	28 初二	29 初三	30 初四	



## 10



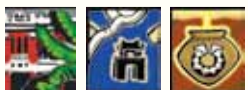
十月  
蘿蔔角



**白玉蘿蔔：**

十字花科。美濃特產的小蘿蔔，種植與收成都集中在秋冬時節，大約只需 45 天。質地細嫩，不須削皮便能料理，每個部份也都能食用，適合做成各式淹漬物，例如蘿蔔絲、蘿蔔角、蘿蔔苗，並有醋漬、醬漬和鹽漬等不同口味與醃漬方法，而且每戶農家的醃漬手法和口感都不同，是一門充滿了在地知識的學問和技藝。

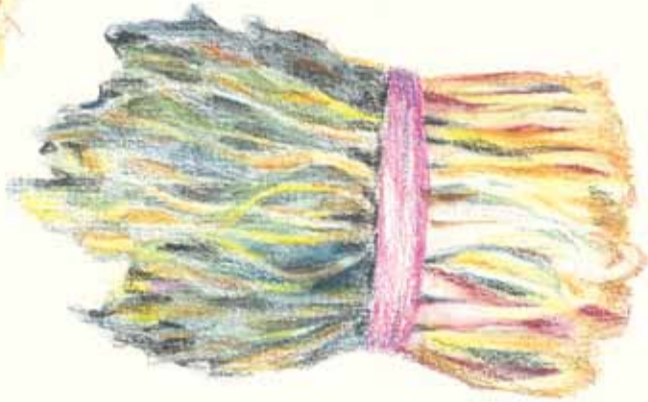
SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1 初五
2 初六	3 初七	4 初八	5 初九	6 初十	7 十一	8 寒露
9 十三	10 十四	11 十五	12 十六	13 十七	14 十八	15 十九
16 二十	17 廿一	18 廿二	19 廿三	20 廿四	21 廿五	22 廿六
23 廿七	24 霜降	25 廿九	26 三十	27 十月小	28 初二	29 初三
30 初四	31 初五					





十一月  
蘿蔔苗

Cedra-2011

**白玉蘿蔔：**

十字花科。蘿蔔葉味道辛辣略帶有苦味，性質屬平性，具有促進食慾、幫助消化等作用，其維生素與礦物質含量均高於蘿蔔，新鮮的嫩葉無論炒食、打汁都非常合適，亦可醃製成梅干菜。美濃特有的蘿蔔苗薑茶便是將醃漬好的蘿蔔苗與薑片一同沖泡，具有清熱解毒之功效。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
		1 初六	2 初七	3 初八	4 初九	5 初十
6 十一	7 十二	8 立冬	9 十四	10 十五	11 十六	12 十七
13 十八	14 十九	15 二十	16 廿一	17 廿二	18 廿三	19 廿四
20 廿五	21 廿六	22 廿七	23 小雪	24 廿九	25 十一月大	26 初二
27 初三	28 初四	29 初五	30 初六			

## 12

十二月  
鹹菜**芥菜：**

十字花科。和高麗菜一樣，通常在二期稻作收成後栽種，有小本的長年菜，也有植株巨大的品種，分包心和不包心，葉柄都長得肥厚，全株可食。客家鹹菜是不包心的品種，醃製好後，緊緊塞進瓶裡，等綠葉轉黃後即可食用。

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
				1 初七	2 初八	3 初九
4 初十	5 十一	6 十二	7 大雪	8 十四	9 十五	10 十六
11 十七	12 十八	13 十九	14 二十	15 廿一	16 廿二	17 廿三
18 廿四	19 廿五	20 廿六	21 廿七	22 冬至	23 廿九	24 三十
25 十二月小	26 初二	27 初三	28 初四	29 初五	30 初六	31 初七

