

漚汪



比人還高的杉木桶。

那些年，我們一起吃過的酸菜

文・彭奕軒、許德文 攝影・彭奕軒
訪・林水利、許德文、戴建峰、高禕騏

林國己和林煌津父子檔從事古早醃鹹菜行業約 40 年。

每到冬至芥菜盛產期，林家就開始忙著醃漬芥菜，正常醃製時間下，一個月後芥菜即可醃製成酸菜。傳統醃漬芥菜主要選用新鮮芥菜與粗鹽，林家酸菜館捨棄成本較便宜的進口粗鹽，堅持以台灣粗鹽做為醃製原料，就是為了保留醃製後的獨特酸菜風味。



與林煌津的合照。

在電冰箱普及之前，傳統農家拿來下飯的重口味，是現在小吃攤裡不可或缺的美味酸菜，酸菜的前生就是芥菜也就是俗稱的長年菜，是長久以來過年時節的必備菜色，在將軍區還保留著最古老的酸菜作法，人力採收、鋪曬、堆疊、石頭壓製，等待發酵。這些過程是需要長時間的經驗累積，大量的勞力，才能製作出好吃的酸菜，在將軍區的木桶酸菜是以杉木桶來製作酸菜，酸菜中還會有些許的杉木香味，目前酸菜多的鋼筋水泥桶來製作，木桶的清洗保存已漸漸被取代。

在現代社會中，冰箱普及，保存食物的方式不再需要像以前一樣製作醃製食品。製作酸菜的方式，已漸漸簡化，新生代的年輕人也無法體會到當時工業化之前保存食物的困難，當然製作傳統酸菜的意願相較過去是低非常多。



杉木桶與醃漬用石頭。



以人工將芥菜裝進大木桶以粗鹽醃漬。



製作完成的酸菜。

食物的美味與記憶就在於那些細心的手法裡，傳統產業代表著一個時代的生活氛圍，隨著時代演變下，木桶形式呈現的是過去家家戶戶的生活，以自給自足的方式使用這樣的居家醃漬技術。林國己製作出獨特的風味也有鑒於他們身處的鹽分地帶。一年一次製作，為在地帶來積蓄已久的熟悉風味，不斷的沉澱堆疊在在地人的記憶裡，隨著石頭壓下去與搬運開，當我們嚐到酸菜時是否還能記憶起這樣的畫面，及林國己、林煌津父子曾經為我們製作的酸菜。