

【產業客家—共下來就醬玩活動】

客家人用醃、醬、曬等處理保存食物的醬缸文化，利用鹽漬技巧保存食物的方法，看似不起眼，但卻是蘊含著客家人的生活智慧，代表客家文化價值精髓的重要一環，是讓客家料理變化無窮、更為美味與令人讚嘆喜愛的秘密武器。

臺南是臺灣農產品重要產地，包括鳳梨、芒果、破布子及竹筍等，其中鳳梨及破布子更是客家醃、醬使用的常見食材。特邀請料理達人以臺南著名的鳳梨、薑、竹筍、紅蘿蔔及高麗菜等常見在地農特產，利用客家人醃、醬、曬的獨特「醬缸」食物保存方法，醃製各種不同風味的醃漬品，並結合現代健康養生概念，達到客家飲食與時俱進及推廣客家飲食文化之目的。

該活動特邀南臺科技大學蕭宗隆老師和嘉南藥理大學林美芳老師授課，帶領臺南市民學習 DIY 醃製客家傳統醬菜，從新鮮食材到瓶裝醬菜，課程中讓學員了解客家醬菜之製作方法和體驗客家醬缸文化的奧妙，成果也讓渠等帶回分享，讓大家收穫滿滿！



製作客家酸白菜



嫩薑示範製作