

公田

雙月刊 農業產銷會訊

Liu-Kung Agriculture Foundation



國內郵資已付
新報院郵局
許可證
北台字第10174號
台灣郵政北台字第7170號
執照登記為雜誌交寄

●本刊圖文，未經同意不得轉載！

第 57 期
中華民國九十九年一月一日

創刊：中華民國八十九年九月一日 發行人：陳延輝
發行所：財團法人台北市糧食農業產銷基金會 編輯小組：李宗興、林興民、陳如興、陳 達、吳紹祥、孔繁豐、李紹維、曾淑莉、吳曉曉、黃華輝
會址：100台北市忠孝東路一段10號 網址：www.liukung.org.tw 電子信箱：liukung@ms9.hinet.net

農業講古

一般而言，開口大者稱缸，而肚大口小則稱甕。因其具有耐酸鹼特性，價格較低且容易取得，故農家都會選擇陶甕或陶缸做為醃製農產品成為醬菜的容器。

「無米煮香湯」、「菜脯根問咬鹹」，是農家艱困生活的寫照，台灣在日據時代末期，農民受地主及政府雙重壓榨，應可說是民不聊生。當時農家幾乎都是佃農，做為主食的作物收成之後，扣除租稅、償還預借生產資材費已所剩無幾，要養活一家人往往非常艱困。

艱困的生活裡，大部分主、副食要靠農家主婦張羅。雞、鴨，自己養；魚，則靠下雨時稻田裡或灌溉溝撈到的淡水小魚蝦，或偶而買些鹹魚（如鱈仔魚、白帶魚）；肉，也是在年節或祭祀日才能到肉攤買或記帳（等豬圈裡豬長大賣給肉攤再結帳）。至於蔬菜、水果，就要自己種或農家之間互通有無，常常一年到頭要種蕃薯（葉）、茼菜、高麗菜、芥菜、白菜、莧菜、絲瓜、蘿蔔之類。

俗話說開門七件事，柴米油鹽醬醋茶，其實在農家醋很少用，茶更是買不起。當主婦張羅飯桌上的菜，青黃不接時，就要到陶甕裡挖出一年到頭都有的醬菜了。

低溫燒製的瓦器為陶，高溫燒製的瓦器為瓷，兩者都上釉。一般而言，開口大者稱缸，而肚大口小則稱甕。因其具有耐酸鹼特性，價格較低且容易取得，故農家都會選擇陶甕或陶缸做為醃製農產品成為醬菜的容器。

以我們家為例，早年我母親每年都會自己釀造醬油及豆醬（或稱米醬）。醬油完成後裝甕，往後慢慢取用，豆（米）醬熟成後則用來煮小魚蝦、魚乾、蝦皮之類，最主要是做為豆腐乳及醃製碗瓜、冬瓜、醬鳳梨、醬筍的介質。另外在第二期稻作後收成的蘿蔔、高麗菜、大芥菜也都要拿來醃製成蘿蔔乾（菜脯）、高麗菜乾（冬菜）、酸菜，前兩者裝甕，後者則以大缸帶汁貯存。

陶甕

裡的古老智慧

遵循古法的農家醃製品

■ 陳達



豉（豆瓣醬），而釀醬油加水要較多，約為豆醬與鹽混合後2—3倍，通常釀製在大口陶缸，同樣缸口封上一層紗布加蓋，有太陽的日子把蓋拿開曬太陽，隔一段時間要用乾淨的棍子攪動一下，熟成期間一定要小心不能沾到生水，否則會有一層白膜（產酸酵母）。經過約兩個月，把整缸熟成的醬汁液移到洗淨的大鼎，放入中藥店買來用白布袋裝的八角茴香粒，加熱煮沸，撈出黑豆粒，剩下醬汁液，轉小火持續煮3—4小時，這期間要把液面浮出的雜質（褐色夾雜小泡泡）去除，等到不再產生雜質，就是香醇的醬油了。趁熱用醬油壺裝填、封口貯存慢慢汲取享用。把陶甕注滿封好後可貯存很久。撈出的豆粒，放到太陽下曬到乾乾硬硬，表面結有一層白霜，這樣的產品稱為豆豉粕，同樣可久不壞。

我們家醬豆腐乳（俗稱豆乳），是在製作的豆（米）醬熟成後，從沿街叫賣的豆腐販，肩挑的擔子上買來豆乳胚（硬豆腐加鹽蒸過半乾後），層層放入廣口甕，然後把熟成的豆醬帶汁放入甕內，約過3個月可取用。至於醬碗瓜是把將洗淨的碗瓜，剖開去囊日曬、加鹽搓揉、重壓、再曬至半乾，然後放入甕缸海滿醬汁，隨時都可取用。

社會進步科技發達，現代製作各類醬品的專業廠商，都控制在良好環境下進行，無論外觀、口味都講究色香味及濃淡，然而如果使用過多的添加物，甚或摻入化學合成的物質，造成人體的傷害，應不是我們樂見到的，您說對嗎？反倒是這些存放在陶缸、陶甕裡的古老味道，愈陳愈香的古老智慧，往往不是現代食品技術研發的產品所能取代的懷念滋味！

豆（米）醬與醬油釀造過程大同小異，原料不同，前者用糙米與黃豆，後者用黑豆。首先將原料篩選後泡水數十分鐘，放入大口鐵鼎（平日煮飯用），以煮乾飯的方式煮熟透，然後放到竹製大盤攤平，放在太陽下稍微曬到米粒及黃豆表面水分收乾，移入室內，竹盤上方鋪一層綠竹枝葉，讓其自然發酵，隔一段時間翻動一下，讓其均勻。大約經過兩三週顏色變成金黃就可準備釀製入缸，此時稱為豆醬醪。我母親是以三碗醪一碗鹽的比例裝缸，加冷開水至淹過豆醬醪，然後缸口封上一層紗布，加蓋後靜待熟成。遇到有太陽時打開蓋子讓其曬太陽促進熟成的速度，約莫經過2—3個月就可取用。

至於醬油釀製作法，前一段過程與豆（米）醬相同，如加水量與米醬相同時，熟成後即為醬



寰宇見聞 |

VIETNAM

越南遊市場

■ 吳昭洋

出國旅遊除了參觀名勝古蹟外，逛傳統市場也是一種不錯的經驗。在這裡可以看到許多稀奇古怪的地方特產，也更了解當地的風土習俗。最好玩的是可以體會語言不通下，比手畫腳砍價的樂趣。上個月我到越南旅遊，一路上參觀了三個市場，包括胡志明市郊的福門菜批發市場、市中心區的檳城觀光市場，還有大叻的傳統市集，各有不同特色。



雖然是批發市場，有些農民也會騎著腳踏車或摩托車載運農產品來販售，都是比較次要的蔬菜種類。像這車上的水冬瓜在台灣可就難得見到。

水果種類不少，中興的刺香荔枝在台灣比較少見，英文叫做Soupsop，用來打果汁風味極佳。



大叻的市集以真銀為中心往四周延伸，有巴西、攤位和流動攤販，以蔬果花卉為主，從凌晨營業到晚上，不閉攤與顧客上陣，感受空前。這是清早的第一攤農販。



2. 大叻傳統市集

大叻是越南最美麗的山城，素有小巴黎的美譽，海拔1500公尺，氣候宜人，是度假勝地，也是花卉和茶葉的主要產地。大叻市中心區有一個傳統市集，販售各式各樣的當地農特產品。



不少菜類都有朝鮮蓴，這也是大叻的特產之一。



在市場裡可以看到很多奇特的農特產品，像木鱉子的紅色果肉是天然染料，可以用來染紅色衣物，增添色彩和風味。

兩區專賣的竹口鴨，旁邊還有地瓜、玉米、洋蔥、辣椒、西瓜等的竹口，各有所稱，產品幾乎沒有重複。



1. 福門果菜批發市場

這是從胡志明市到湄公河三角洲旅遊時，路過看到的市場，因為是批發市場，所以早晨九點時已經開始收市了，乍看之下有些凌亂，不過仔細觀察後，發現還是亂中有序。



休市後開始整理攤位，越南的人工便宜，這家洋菜店就從門口看到的就有13個工作人員。



高麗菜是越南的大宗蔬菜，每年夏天大家都會種植，準備出口到台灣，發一車車的好。擺設台灣冷泉水澆灌的高麗菜也都來自越南。



3. 檳城觀光市場

檳城市場位於胡志明市中心，衣食住行產品應有盡有，是觀光客必到之處，這裡的地價也因此貴得驚人，2006年曾經擊敗日本東京銀座成為世界地王。



排列整齊的罐頭菜，居然是在現場用手工逐一裝罐的，真是令人佩服。



越南是全球第二大咖啡生產國，僅次於巴西，市場裡也有很多賣咖啡的攤位。



越南還保有傳統中用檳榔賣杏的習俗，只是這種檳榔好大粒，嘴巴還要與大才咬得下。

有機隨筆 |

霧台部落——有機之路

■ 汪明耀

邂逅

一個機緣，第一次踏上這塊88水災100天後的舊戰場——霧台鄉的土地上。為了協助88災區鄉鎮執行「大安全計畫——農業規劃案」進行實地踏勘，嘗試瞭解當地的農業產銷環境，希望可以為它描繪出有機農耕的輪廓，以作為規劃及推廣的參考依據。

雲深不知處

的幾十路平，機車緩緩駛入山區部落狹窄的道路上，映入眼簾的儘是峰迴路轉，懸崖峭壁，



地形崎嶇及陡峭山勢，如何在可耕地有限的條件下開出一條有機路。

平均高度海拔1000公尺以上，因為地形崎嶇，坡度陡峭，再加上土壤淺薄，可作為農業利用之土地非常有限。這樣的環境，讓同樣身為原住民的我感覺熟悉，但打自心底，還是擔憂它未來的「有機之路」，尤其是經過「88」災難之後。

傳統自足 自然合一

帶領我們進山路與村落的「農業帶導」，是霧台神山村裡的年青人邁先生，膚色黝黑健壯，聲音裡自然流露原住民的開朗與幽默感，沿路指給我們喜愛玉米、樹薯、樹豆、芋頭、小米、甘蔗、咖啡……，英在這片山上的植物他似乎都耳熟能詳。由於他們傳統的生產方式向來都是自給自足，所生產的作物採取少量多樣、適季適作的方式與手段，這完全符合有機的精神。因此就生產的先決條件來



夾縫中求生存的精靈梯田

說，採行有機耕作方式，基本上是什麼問題。

走著走著，走到一處沿著峭壁以小石砌砌成的窄小梯田，不管怎麼看，都令人嘆為觀止。地土種的是一般原住民傳統的食物——芋頭，這樣的景象要如何形容呢——捨盡其利——的最佳寫照吧，但也道盡了原住民普遍求生的困境。試想，光是從這樣的生產條件，假若要迎合或轉導投入主流社會的市場經濟，這簡直是一場不可能的任務了。

不過從整體上而言，觀察了其他雖然零星，但也較為獨特又天然的產區，有好幾個地方，也非常符合有機耕作環境所要求的條件。再加上霧台部落本身還仍保留著一些旱地及早期水田，保守相信的為十公頃的總面積，就短期來說，它的產能應該可以應付市場所需。

其他必須做的也是最重要，就是生產者的組織與整合了，期待「88」這塊難題」作適當的安排與規劃。

自然與人文交織之地

長久以來，霧台始終堅持著自然的原貌，以眷顧精神的驕傲、深遠的文化內涵。難得來一趟霧台，午間也稍在部落作短暫休憩，順道參觀，瞥見霧台有著豐富的藝文文化和藝術，如石板屋、編織工藝、石雕藝品等等。一路透過藝術家、家、首領的家、親人的家……，部落的上方，匯聚著村裡最大最宏偉的

建築，是一座村民自己蓋出來的教堂，是他們的信仰與精神寄托，不管收穫的日子，寂寞的日子，上帝一視同仁照顧他的子民。每次到部落看見教堂時，我都莫名的感動，感動這些神職人員飄洋過海，在異地為說著陌生語言的人們奉獻一生的精神。



霧台部落之旱田利用實景。

後記——部落產業永續之道

原住民的根在部落，唯有善加利用部落自然與人文資源，尋求傳統知識之精髓，使得傳統原住民產業透過知識的激發、創新與推動，才能帶給部落希望。霧台，有這麼豐富多元的產業文化元素，應該可以透過共同學習與參與，凝聚部落意識，結合文化傳統、空間環境、建築設施與地方自然資源，發展部落魅力。試著突破原住民賴以維生的一級產業，走出傳統經營範疇，提昇至二、三級產業，以自然、有機、無污染、低能源、高品質等元素向上提升，達到永續經營的目標。

精彩活動



風城之旅

■ 曾淑莉

有機綠茶·柿餅·新竹人文

新竹的風，在入冬的十一月天，還真是強勁得令人印象深刻！讓「風城」之名更為名符其實。每年到了九月，新竹因「九降風」進入了乾季，不常下雨，暖洋洋，乾乾的天候就像天然的食物烘乾機。農家善用上天的美意，酸菜、柿餅成了當季的重要產物。

這趟行程，除了領教新竹的風，三個產業的主軸——有機綠茶、柿餅及新竹人文，才是旅程行腳的重點。



▲「柿餅加花生」的吃法，可以嘗試看看。

綠茶溫家堡

傳承了三代的溫家茶園，賣的是綠茶，有穩定的銷售管道，讓溫吉誠不用為經濟問題傷神，專心栽培管理0.8公頃的綠茶園。茶園位於樹林環抱的小徑，獨立而完整的生產區域，使得這片茶園落實起有機栽培，更不受環境的干擾。



竹禮禮禮

除了訪茶園、說有機，體驗課程更不能少。小巧Q軟的綠茶發糕製作，好吃又好玩；冷泡茶，扭腰擰髖跟著音樂起舞，輕輕享用綠茶鮮滋味；竹禮禮，轟隆巨響劃天際，暖暖的冬陽下最熱鬧而有禮的體驗。

除了訪茶園、說有機，體驗課程更不能少。

小巧Q軟的綠茶發糕製作，好吃又好玩；冷泡茶，扭腰擰髖跟著音樂起舞，輕輕享用綠茶鮮滋味；竹禮禮，轟隆巨響劃天際，暖暖的冬陽下最熱鬧而有禮的體驗。

力園·托斯卡尼餐廳

為了符合自然、有機的健康原則，我們選擇了關西力園，托斯卡尼餐廳用餐。這個生產有機蔬菜的農場，有著一位極富巧思的能幹女主人。不僅供應團體，新竹科學園區的科技人是他們主要的客戶；蓋了棟白牆的地中海建築，選定了托斯卡尼，作為自家餐廳的命名。「托斯卡尼」是義大利西部靠海的一個省份，橄欖樹、葡萄園、老農舍散落在綠草如茵的坡地上，美麗的鄉野風光令人陶醉。「托斯卡尼」恰如其分地呈現了女主人想傳達的精神與理想——「自然」、「慢食」、「原味」。

一樣是布置典雅的餐廳，平時供應的是義大利輕食料理；這次為了我們的活動，特別將菜單設計成農桌合菜的方式，一方面可以節省用餐的時間，一方面也讓我們可以享用豐富而多元的菜色。



平陽下柿餅作品，很有意境！

新竹縣縣史館

仔細端詳新竹縣縣史館的外觀，就已經是件興味盎然的發現！

門前廣場的裝置藝術，放大鏡前的破瓦罐，如同老學究拿著研究精神來看待沈寂地底保存已久的古物，負責帶領大家導覽的大哥開門見山如是說。

縣史館在外觀設計上結合「客家圍樓」與「合院設計」。內部陳設舒適雅緻，除了館藏閱覽區域之外，另有一特展區。「炭新檔案」是最近的特展，原資料保存於台灣大學圖書館，微弱的燈光打在悉心整理的史料展示上，的確讓人有重回時光隧道、發現文史的精彩。



淡新檔案特展

意外的發現

新竹，匯集了資訊科技產業，總顯得硬梆梆；細細品味鄉間，卻又發現另一份恬靜的美感。台灣行腳就是有這麼多令人驚喜的發現，等待更多人敞開胸懷探索！



以香樂曬柿餅



▲新竹縣縣史館外觀

金漢柿餅教育園區

金漢柿餅位於新埔旱坑里，半山腰上隨處可見柿子樹及曬柿餅的景象。黃澄澄的柿餅是令人垂涎的美味。劉興武班長說：「上天照顧柿子七個月（產期），我則照料它七天（製程）」。

劉班長精彩的柿餅製程及生態解說，幽默、風趣而深入，頗有無人能出其右之讚嘆。午後甜點——柿餅加花生，吃法非常特別，同時寓意「好事會發生」的祝福。

台灣諺語



滿山樹，不是師傅取無樑。

■ 陳如舜

筆者記得小學三年級時，家裡房屋大翻修，父親約了修建師傅到後山樹林裡選擇能作屋樑的筆直松柏樹。父親說：「種樹護林我內行，但要選擇這屋樑，只有師傅能做到。滿山遍野的樹木，讓我眼花撩亂，不知選哪一根來做屋樑才最好？萬一選錯了，房屋倒塌，那可得不償失！」

從父親的言語中，筆者從小就有個概念：行行出狀元，各行各業的師傅就是專家好手，唯有專家才不被外相蒙蔽，能一眼看出木質。要借重專家的協助，也要尊重專家的專業知識，做事才能充當不出錯、成功完滿。

然專家有層次之分，有些號稱專家，實際上只懂一些皮毛，吹噓的口才令人佩服。另有些專家只懂理論，與現實嚴重脫節，真要他上山取樑，就茫然無措。如果蓋房子找這些人取「樑」，後果堪慮！治理大企業或國家也是同樣道理，必須請真才實幹的專家來掌舵，才不會翻覆出事。

那麼要如何找一位真正的「師傅」呢？這似乎也是「滿山樹，不是師傅取無樑。」不具慧眼者，絕對找不到真正的專家。要多用心，多觀察、多方了解，多方比較，才能精準地判別「師傅」的好壞。如同蓋屋樑，慧眼要能識英雄，在眾多的師傅中，窺見師傅的真正面貌，可不也是一件容易之事！

會員告示板

新的一年，基於物盡其用的環保考量，我們將進行會員收寄刊物的意願確認，讓目前可能形成浪費的刊物寄發比例降至最低。

如果您**不希望繼續**收到這份刊物，請務必抽空協助填寫下列的調查表。將該表格影印放大填寫，或是相關資料黏貼於其他紙張，以傳真（02-2394-2591）、郵寄、電子郵件（本會通訊資料詳見第一版刊頭），盡快在**97年1月31日前回覆這份調查**。

珍惜我們的地球資源，就從這小小的支持行動開始吧！

編輯小組 敬啟

「瑞公農業產銷會訊」收刊意願調查表	
姓名	會員編號
意願調查 <small>請依您的實際情況進行填項勾選</small>	<input type="checkbox"/> 不需再寄發此刊物。 <input type="checkbox"/> 原收件人已搬離該地址，請勿再寄發！ <input type="checkbox"/> 同一戶或同一地址有2位以上收到此刊物，只保留一人，請將前列收件人刪除。（這個選項並不會影響日後參加本會活動的權益，請放心！）
收件地址變動	如果您希望調整目前的收件地址，請您一併將異動資料填入。 郵遞區號□□□□
<small>◎善心的請託：收件人如已不在該地址，也請親往戶協助處理這項調查，您的舉手之勞，將會為我們節省許多不必要的資源浪費，不勝感激！</small>	