

阿嬤的魔法菜

文 / 林靜緹 · 黃育秋

圖 / 劉庚祐 · 黃育秋



新社區農會

阿嬤的魔法菜

文 / 林靜緹 · 黃育秋

圖 / 劉庚祐 · 黃育秋

阿嬤的菜園，種了好多菜……



「阿嬤，這是什麼菜呀？好大一棵！」

小美瞪大眼睛問。

「這是芥菜，就是我們過年吃的長年菜啊！」

「長年菜？為什麼要叫長年菜？」

「芥菜，一般人稱為刈（ㄍㄨㄚˋㄩˇ、）菜，我們客家則把它叫做大（ㄉㄞˋ、）菜，因為它的葉子又大又長，所以過年圍爐時，一定會煮這道長年菜，就是希望全家人吃了都～長命百歲。」阿嬤回答。

「原來是這樣啊！」

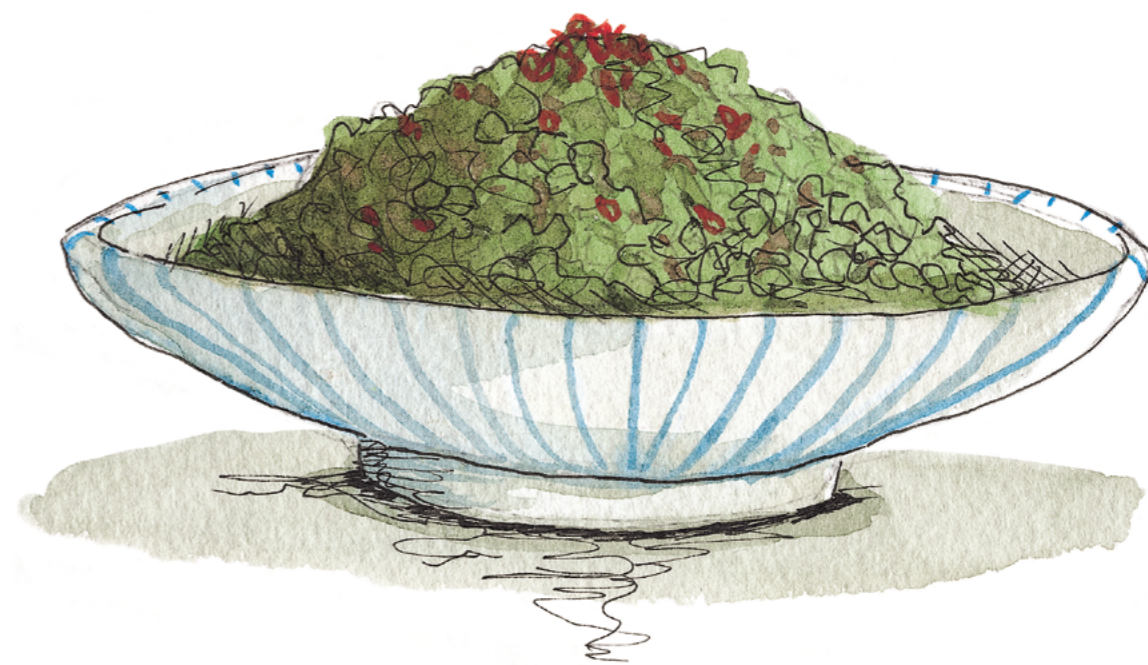




「芥菜是『魔法菜』，它可以變身成雪裡紅……」

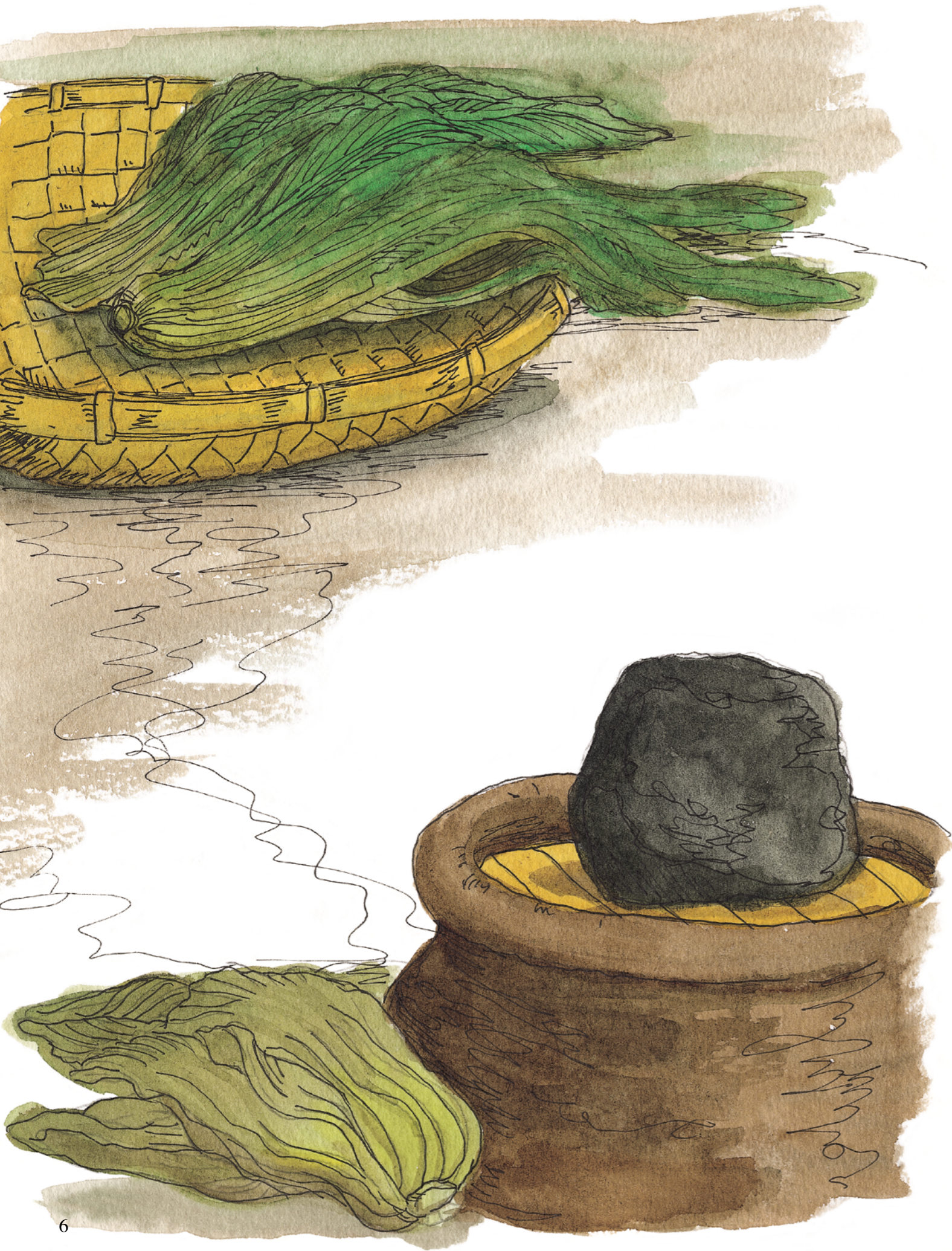
「雪裡紅？是爸爸最愛吃的雪裡紅嗎？」

「是啊！為了讓芥菜可以長成大菜，阿嬤會先在芥菜還沒長大時，先拔下一些比較擁擠的小芥菜，用鹽巴搓揉，醃製三天後，就變成雪裡紅，它是你爸爸小時候最愛的便當菜喔！」



「阿嬤，那芥菜還可以變成什麼呢？」

「長大的芥菜除了留幾棵煮來吃，剩下的阿嬤會把它們醃成鹹菜。」



「鮮綠的芥菜又是怎麼變成酸酸的黃鹹菜呢？」小美好奇的問。

「把割下來的芥菜先曬一天，然後用鹽巴搓揉軟化，再一層芥菜一層鹽放入桶中，最上面壓上大石頭，經過大約半個月的發酵，顏色就會變黃、發出酸香味道，那就是鹹菜囉！」阿嬤仔細說著。「鹹菜可以煮……」



「這個我知道！我知道！是不是全家都愛吃的鹹菜鴨。」小美搶著回答說。

「沒錯！沒錯！呵……」阿嬤笑著說。

「除了雪裡紅和鹹菜，芥菜還可以再變嗎？」
「當然囉！鹹菜放了久了會變黑發霉，所以我們
們客家人還會把鹹菜變身成福菜和鹹菜乾
喔！」



「感覺很厲害欸？」小美興奮的說。
「阿嬤，你快說，鹹菜又是怎麼變成福菜和
鹹菜乾呢？」





「醃好的鹹菜，選用菜梗的部分撕成長條狀，抓點鹽巴，曬到「半乾」，再用筷子緊緊把它塞進玻璃瓶中密封，最後瓶子倒放，半年後就成了福菜了。」



「那...為什麼瓶子要倒放呢？」

「那是因為半乾的鹹菜在發酵的過程中，會有一些水分往上滲出，為了防止流出瓶外，所以玻璃瓶要倒放。」阿嬤解釋說

「以前的人真的好聰明！」



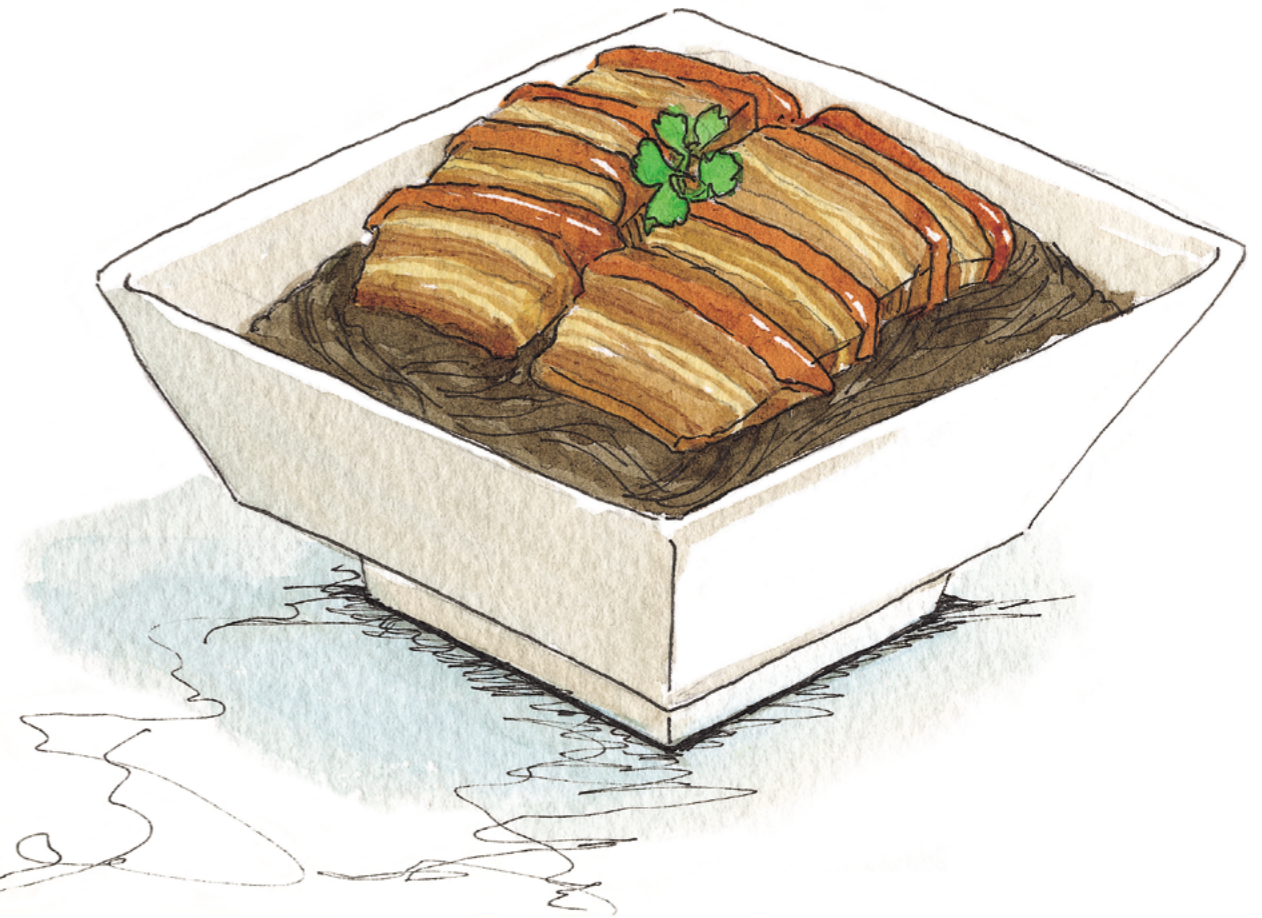
「客家 people 把福菜叫做覆菜，就是因為『倒放』的客家話讀做『覆』（ㄉㄨㄛˋ、）的關係。後來人們取其代表福氣的諧音，才叫做『福菜』。」

「好有_ㄟ意_ㄟ思_ㄟ喔_ㄟ！」

「那_ㄟ鹹_ㄟ菜_ㄟ又_ㄟ是_ㄟ怎_ㄟ麼_ㄟ變_ㄟ成_ㄟ鹹_ㄟ菜_ㄟ乾_ㄟ的_ㄟ呢_ㄟ？」



「做_ㄟ福_ㄟ菜_ㄟ時_ㄟ所_ㄟ剪_ㄟ下_ㄟ的_ㄟ菜_ㄟ葉_ㄟ尾_ㄟ端_ㄟ或_ㄟ掉_ㄟ落_ㄟ的_ㄟ葉_ㄟ片_ㄟ，也_ㄟ不_ㄟ能_ㄟ丟_ㄟ棄_ㄟ、浪_ㄟ費_ㄟ，把_ㄟ這_ㄟ些_ㄟ拿_ㄟ來_ㄟ繼_ㄟ續_ㄟ曬_ㄟ乾_ㄟ，再_ㄟ捲_ㄟ成_ㄟ圓_ㄟ球_ㄟ，就_ㄟ變_ㄟ成_ㄟ了_ㄟ鹹_ㄟ菜_ㄟ乾_ㄟ，也_ㄟ有_ㄟ人_ㄟ把_ㄟ它_ㄟ叫_ㄟ～梅_ㄟ干_ㄟ菜_ㄟ。」

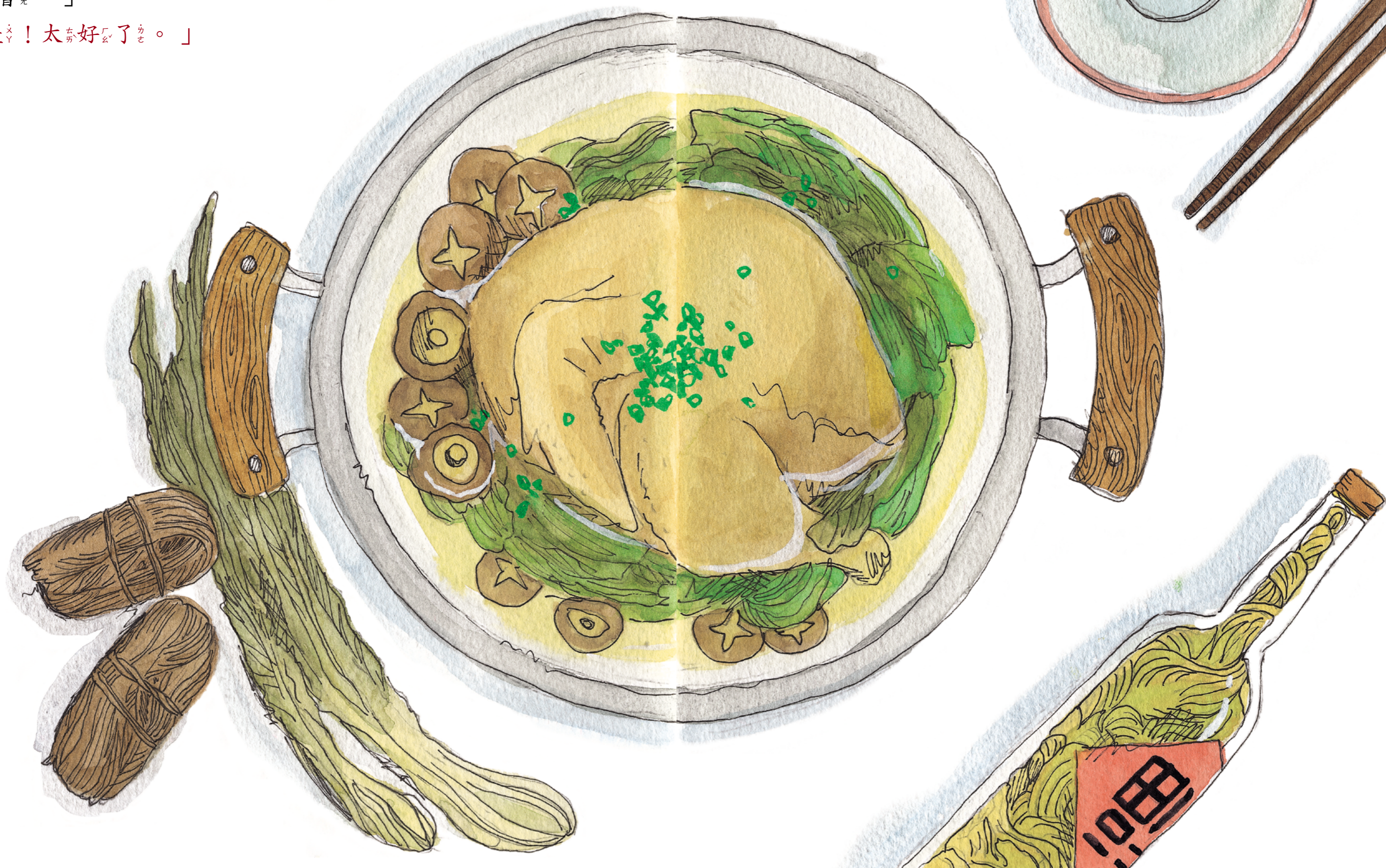


「原_ㄟ來_ㄟ梅_ㄟ干_ㄟ扣_ㄟ肉_ㄟ的_ㄟ梅_ㄟ干_ㄟ菜_ㄟ也_ㄟ是_ㄟ芥_ㄟ菜_ㄟ家_ㄟ族_ㄟ啊_ㄟ！」小_ㄟ美_ㄟ恍_ㄟ然_ㄟ大_ㄟ悟_ㄟ的_ㄟ回_ㄟ答_ㄟ。

「芥_ㄟ菜_ㄟ真_ㄟ的_ㄟ太_ㄟ厲_ㄟ害_ㄟ了_ㄟ！難_ㄟ怪_ㄟ阿_ㄟ嬭_ㄟ把_ㄟ它_ㄟ叫_ㄟ『魔_ㄟ法_ㄟ菜_ㄟ』。」

「冬天的芥菜特別鮮嫩好吃，阿嬤早上特地到市場買了雞肉和在地香菇，晚上就煮一鍋香噴噴的『刈（ㄍㄨㄚˋㄩˇ）菜雞』給全家人品嚐。」

「哇！太好吃了。」



阿嬤的「魔法菜」真的~厲害!



芥菜家族



芥菜



雪裡紅



福菜



鹹菜



梅干菜

阿嬤的魔法菜

發行人	羅文正
圖文作者	林靜緹 黃育秋 劉庚祐
圖文指導	黃育秋
主編	徐國全
文編	林靜緹 黃育秋 劉庚祐
校對	林靜緹 黃育秋 劉庚祐
出版印刷	昱盛印刷事業有限公司
出版單位	臺中市新社區農會
聯絡電話	(04) 25811511
地址	42641 臺中市新社區新社里中和街四段226號
出版日期	108年12月

福菜？ 梅干菜？ 鹹菜？

傻傻分不清嗎？
讀完這一本書 讓你一次搞懂……

這是一本適合家長陪著孩子
一起共讀的繪本
透過書中的圖畫以及阿嬤與小美的對話
讓孩子認識「百變魔法菜」
如何變身成雪裡紅、酸菜、福菜、梅干菜
從產地到餐桌的客家料理中
讓孩子了解「芥菜」
在客家人的所扮演的重要角色

ISBN 978-986-98594-0-0



9 789869 859400