

探討文化創意產業之台灣特色主題 = A study on culture industry in Taiwan : 以雲林縣大埤酸菜產業為例

宋曉梅、賴瓊琦

E-mail: 354565@mail.dyu.edu.tw

摘要

台灣中部之雲林縣大埤鄉為不甚起眼之一鄉村部落，歷來在農閒期種植芥菜，又發展成有特色之酸菜，在政府提倡文化產業「一鄉一物」運動，大埤鄉之酸菜產業變成耀眼的成功文化產業之一。本研究文中敘述雲林縣大埤鄉，由前人的辛苦勤儉奠定基礎，後人村庄居民，互動互助，將該村盛產之芥菜，用其智慧醃漬成酸菜，使耐儲存，全年隨時可供食用，且又有另番風味而普受歡迎。依此口耳相傳除自給自足外，又可販賣供他人食用，賺取額外收入補貼家用，成為具地方特色之產業，足可以當政府大力推動的「文化產業」楷模。本研究將有特色之大埤鄉酸菜產業，考究其歷史淵源，探討其成功實蹟，再以訪談地方從事酸菜產業之人士，聽取他們的講述，將這些資料紀錄下來，讓國人知道台灣雲林縣有酸菜王國之「大埤鄉」。本文獻資料可供借鏡參考，並當值得留存之台灣文建會主導，地方努力推動，具有實績之文化產業資料之一。大埤鄉的酸菜文化特色，現時不僅產品的經濟效益有助於該鄉之繁榮，鄉內有關人士尚構想，進一步開發為觀光事業的可能性，如此，一鄉的特色產業為基礎，更加帶動其他產業的發展途徑，會成為振興繁榮地方的動力，實在期待其不斷進步和成功。

關鍵詞：Sauerkraut、Cultural Industry、Tapei Village Taiwan

目錄

目錄	封面	內頁	簽名頁	中文摘要	iii	英文摘要	iv	誌謝	v	目錄	vi	圖目錄	viii	第一章 緒論	- 1 -	第一節 研究目的	- 1 -	第二節 研究背景	- 2 -	第二章 文獻探討	- 3 -	第一節 大埤鄉行政區域及自然環境	- 3 -	第二節 大埤鄉的酸菜產業	- 5 -	第三節 大埤鄉酸菜產業與文化之結合	- 10 -	第三章 研究方法	- 16 -	第一節 研究方法的選擇	- 16 -	第二節 研究內容	- 16 -	第四章 研究的進行	- 18 -	第五章 結論	- 32 -	參考文獻	- 37 -	附錄一	- 41 -	附錄二	- 45 -	圖目錄	圖 2.1 雲林縣行政區域圖(出自雲林縣政府編《民國八十六年 雲林縣統計要覽》) - 3 -	圖 2.2 大埤鄉境三面被河川包圍著的地形特色(修改自《大埤鄉土教材：戀戀大埤-酸菜情》) - 4 -	圖 2.3 酸菜	- 7 -	圖 2.4 芥菜生長情形	- 8 -	圖 2.5 醃製酸菜排列高出桶一公尺	- 9 -	圖 2.6 醃製酸菜以石頭壓在上面	- 9 -	圖 2.7 體驗酸菜醃製作業的情形	- 10 -	圖 2.8 大埤鄉酸菜專業區	- 11 -	圖 2.9 酸菜專業區裡共有216個酸菜桶	- 12 -	圖 2.10 幼稚園小朋友們的精彩表演	- 12 -	圖 2.11 酸菜節、酸菜寶寶、酸菜皇后	- 13 -	圖 2.12 酸菜節 - 教如何製作酸菜DIY	- 14 -	圖 2.13 酸菜節海報	- 14 -	圖 2.14 待收成的芥菜	- 15 -	圖 2.15 芥菜特寫	- 15 -	圖 4.1 陳上詩代表	- 18 -	圖 4.2 賴振耀先生	- 19 -	圖 4.3 朱添寶先生	- 20 -	圖 4.4 賴上宏工廠	- 22 -	圖 4.5 賴語霞小姐	- 23 -	圖 4.6 大埤鄉酸菜專業區的酸菜展示館	- 24 -	圖 4.7 大埤鄉酸菜專業區	- 25 -	圖 4.8 二期稻採收後種植的芥菜苗	- 26 -	圖 4.9 芥菜苗	- 26 -	圖 4.10 曝菜、覆菜、福菜、製作過程、曬乾	- 27 -	圖 4.11 酸菜裝桶銷售	- 28 -	圖 4.12 醃製酸菜的檜木桶	- 29 -	圖 4.13 芥菜苗	- 30 -
----	----	----	-----	------	-----	------	----	----	---	----	----	-----	------	--------	-------	----------	-------	----------	-------	----------	-------	------------------	-------	--------------	-------	-------------------	--------	----------	--------	-------------	--------	----------	--------	-----------	--------	--------	--------	------	--------	-----	--------	-----	--------	-----	--	---	----------	-------	--------------	-------	--------------------	-------	-------------------	-------	-------------------	--------	----------------	--------	-----------------------	--------	---------------------	--------	----------------------	--------	-------------------------	--------	--------------	--------	---------------	--------	-------------	--------	-------------	--------	-------------	--------	-------------	--------	-------------	--------	-------------	--------	----------------------	--------	----------------	--------	--------------------	--------	-----------	--------	-------------------------	--------	---------------	--------	-----------------	--------	------------	--------

參考文獻

1. 大埤鄉公所主編 雲林縣大埤鄉簡介 民72年出版。
2. 大埤鄉公所編 從傳統中蛻變的酸菜故鄉 - 雲林縣大埤鄉 民87年。
3. 大埤鄉農會出版 大埤鄉的故鄉:大埤鄉簡介 2002年11月出版。
4. 文建會(2000):社區總體營造的軌跡。
5. 王雯君, 2005, 客家邊界 - 客家意象的詮釋與重建, 《東吳社會學報》, 18:117-156。
6. 台灣經濟研究院編輯(2002), 產業技術白皮書 2002, 經濟部技術處, 台北。
7. 行政院客家委員會編 福佬客文化之旅 - 導覽手冊 民91年出版。
8. 林福源 大芥菜栽培技術及管理方法。
9. 洪富峰(1996):論社區總體營造與地方意識的狹窄化 - 以高雄哈瑪星社區為例。
10. 洪富峰, (1998):社區製產經營的困境與出路 - 哈瑪星與旗山的案例。中日社區總體營造與鄉土文化研討會論文集, 台灣省政府文化處, p111-124。
11. 客家雜誌社 客家文化研討會論文集 文建會出版, 83年度全國文藝季活動。
12. 高靜華 葉菜類十字花科 蔬菜病蟲害綜合防治專輯 行政院農委會中部辦公室出版。
13. 陳建甫(2001):社區總體營造的回顧與展望。北投社雜誌。p14-15。
14. 馮久玲, (2002), 文化是好生意(Culture is Good Business), 台北, 城邦文化。
15. 黃玲珠 永不褪色的傳統-文化直批中的大埤鄉酸菜節 農訊雜誌 2001年12月。
16. 黃煌雄、林時機等著 社區總體營造總體檢調報告書 遠流出版, 民90年4月。
17. 雲林縣政府出版 大埤鄉土教材:戀戀大埤-酸菜情 民91年12月出版。
18. 雲林縣文化中心 雲林縣 社區總體營造社區資源資料蒐集調查:大埤鄉怡然村社區個案調查, 民87年6月印行。
19. 楊彥杰, 2000, 客家菜與客家飲食文化, 頁363-380, 刊於《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》。臺北:中國飲食文化基金會。
20. 詹士宏 酸菜專業區大埤展開試營運 聯合報 民92年1月15日第12版。
21. 鄭志芳 雲林縣大埤鄉名產-酸菜演變史 雲林技術學院歷史專論學期報告, 林崇熙教授指導, 1996。
22. 蔣聽蓉, 2001, 《從餐飲版面看台灣飲食文化之變遷 - 以中國時報、民生報為例台北》, 台北:銘傳大學傳播管理研究所 碩

士論文。23.賴守誠, 2006, 現代消費文化動力下族群飲食文化的重構:以台灣「客家菜」當代的休閒消費轉型為例, 《國家與社會》, 1(1):167-213。24.饒愛琴, (1999), 1999 社區總體營造地圖, 文化建設委員會。二、網路部分 1.圖片參考資料 <http://nanyingsalt.tnc.gov.tw/c-2-3.htm> 2. 雲林縣政府新聞參考資料 99.12.04 <http://www.yunlin.gov.tw/newskm/index-1.asp?m1=6&m2=45&id=201012040003> 三、期刊部分 1.王吉彬(1995), 酸菜醃漬過程中之微生物, 食品工業27期第9卷, 頁16-23。2.王雪香(1987), 芥菜重要害蟲種類之發生與防治, 台南區農業推廣簡訊4期, 頁10-12。3.杜德一(1987), 芥菜病害及防治, 台南區農業推廣簡訊4期, 頁8-9。4.呂斯文(1996), 芥菜老化種子之發芽改善, 台灣之種苗28期, 頁32-35。5.范晉嘉、顏國欽、李洪潮(1991), 酸菜醃製過程中色澤之變化 - 酵素性及非酵素性褐變反應之探討, 中國農業化學會誌29期第1卷, 頁1-16。6.郭正鑑(1987), 芥菜醃製加工法, 台南區農業推廣簡訊4期, 頁13-16。7.黃義雄(1987), 芥菜黃葉病及根瘤病發生與防治, 台南區農業推廣簡訊4期, 頁8-9。8.蘇俊權、李洪潮(1992), 酸菜醃製過程中酵母菌之分離、鑑定及特性測定, 食品科學19期第1卷, 頁94-107。9.鄭婧(1987), 芥菜栽培, 台南區農業推廣簡訊4期, 頁6-7。