

# 紹興不老蛋

## 彰化縣養雞產銷班產品

文圖 / 吳冬梅

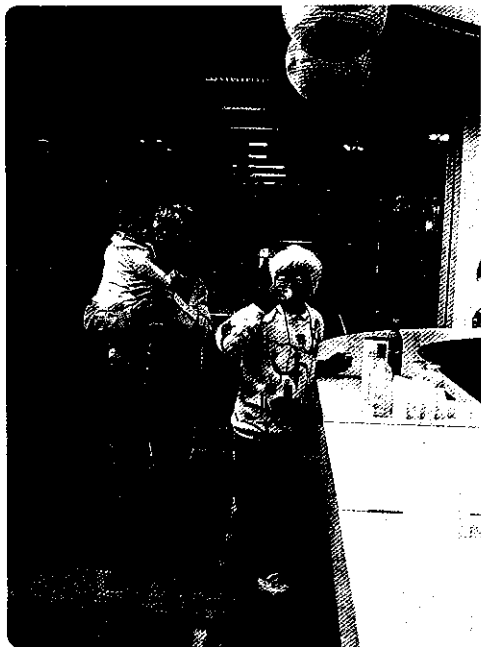
年前同家人、朋友重遊埔里，行經埔里酒廠。以往門禁森嚴的酒廠，在產業觀光多元化經營的帶動下，脫胎換骨，成了一處酒簾高掛的杏花村，佈置的清雅明亮，一個現代化品酒、買酒聖地。而且不只是賣酒，舉凡和酒有關的食品、紀念品亦是令人眼花撩亂。偌大一個展售中心，卻始終是人山人海，波濤凶湧，真是生意興隆，日進斗金呀！

在品嚐完酒味十足的冰棒、米糕、鳳爪，其中有一項新興的產品，吸引了我這

個純農業消費者的目光，「紹興不老蛋」？吃了會長生不老？還是為討好彩頭，而取個吉利的名字呢？還在納悶的同時，同行的朋友已經開始搶購，而且一買就是十多包，興奮的如獲至寶的樣子，說是準備送人，比烏魚子還受歡迎呢！

### 蛋蛋圓滿，圖個吉利

好吃嗎？心想又不是20、30年前，吃蛋當做是吃補，所以四川人傳神雅緻的將蛋炒飯美稱為桂花飯。無獨有偶新竹南寮



奶奶，我也要吃一口



好吃嗎？請嚐嚐看

的海產店也將魚翅滑蛋，稱為桂花魚翅；或是老一輩的人，回憶小時候吃飯配滷蛋、菜脯蛋是無上的美味，高興與滿足的表情，比蛋還圓滿的樣子。朋友們知道我對紹興不老蛋的疑問與想法之後，個個捧腹大笑，笑得門牙都快掉了下來，然後鎮定又有十足的把握說：「啊！等吃過就知道了！」

我拿起這個有著現代化風貌的真空包裝不老蛋，仔細端詳它的產品說明，在包裝袋的背面寫著：

生產單位：保證責任彰化縣養雞生產合作社

第六期產銷班榮譽出品

好長的名稱喲！唸起來好像繞口令一般。不過看到「產銷班」，似乎就已經讓人頗有信心，因為近年在農業促銷活動上，總是不乏令人耳目一新的優良農產品。

而小小的一個不老蛋，技術指導：中華民國養雞協會、國立中興大學黃萬傳教授、國立台灣大學蘇和平教授。看了讓人眼睛一亮的名校名人。還有彰化縣養雞生產合作社蛋雞產業策進委員會督導。看來每一個單位的名稱都是那麼慎重，更讓我也認真的回憶起，多年前在報紙上，一篇懷舊的文章，寫過關於紹興不老蛋的滋味，形容它是「皮Q、蛋黃晶瑩剔透、口感十足…」如此特別的令人難忘。當時以為，文筆好的人，真是能夠讓平凡的材料，頓時生出美味的的光芒呀！於是，認真起來品嚐這個近乎傳奇的不老蛋吧！

剝蛋聞香，大小齒頰皆歡

剛開封的時候，只有一股清而淡的酒與甜的香氣，心想會不會就像江南以酒渣醃蛋做成的酒精蛋，還是有什麼工業秘方

## 水產資料庫·魚蝦鱸鱉

### 《水產養殖》

26種水產養殖技術及魚類食譜，十餘位水產專家執筆。 定價 / 180元

### 《水產加工》

26種魚貝蝦蟹類的實用加工技術，12種簡易的烹飪食譜。 定價 / 650元

### 《台灣的海水觀賞魚》

台灣海水觀賞魚的介紹、飼養、魚病、捕撈、儲運、保育、淡化等。

作者 / 劉振鄉 定價 / 300元

郵政劃撥00059300豐年社  
洽詢電話(02)2362-8148轉30  
(每次郵購另附掛號郵資60元)

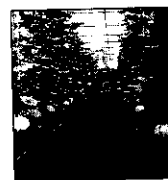
## U型 蔬果類 水耕栽培系統



最常用化果菜栽培系統

最本土化企業農場設備

最多式樣品類栽植設計



家庭式小農園承造

專業農場規劃施工

水耕相關資材零件

鋸管溫室加工承造

\*資料備索\*請劃撥60元\*

\*帳號-21317800 李靜宜\*



## 旺永水栽培資材有限公司

公司：員林鎮員集路2段552巷82號

電話：(04)8323321

連絡處：彰化縣大村鄉加錫村加錫1巷1-1號

電話：(04)8526637(代表)

(04)8531777(專業農場)

傳真：(04)8528637

→ 是外人不能了解的！依包裝上的說明爲了衛生與安全我們堅持不剝殼。確實有些麻煩，一邊吃一邊有人抱怨著，彷彿有種氣氛，像是吃大閘蟹的風味！一碰觸到蛋白的部份，就很容易知道又嫩又Q的感覺；即見到蛋黃，則呈粘糊狀，有點像蜜臘、琥珀的色澤，也有點像果凍或愛玉的樣子；抿在嘴裡試一試，慢慢的溶化，竟然一點也不粘牙齒！它不像一般的蛋黃，如果太老了，就難以吞嚥，太生嫩了又太滑溜沒有口感。不太鹹也不太甜，不能想像如何將一粒平凡的蛋調製的如此美味，以醍醐形容它，一定是很貼切而適中的。

不僅是大人們喜歡吃，難得的是小孩們也愛吃。一個個張大了嘴說：「趕快餵我再吃一口好嗎？」看到自己的心肝寶貝肯好好的吃東西就快樂的不得了。朋友們曾說我吃過之後，一定會開懷大笑，讚歎

不已！一點也沒錯，都一一給他們料中了。

從前讀過一則故事，「賣柑者言」，賣的柑橘，金玉其外，敗絮其中。而今看著這紹興不老蛋，在不起眼的蛋殼之下，貌不驚人的產品，竟然有此威力，人人齒頰留香。想來在農政單位整合產銷班，及中興大學和台灣大學的教授們所花的本事實不小。

### 產銷班的好東西，大家分享

雖然創造的只是一粒蛋，那麼一點點大的成就與成果，卻給我巨大的啓示。不老蛋不僅是讓消費者吃出了醍醐味，享受醍醐味！肯定還有一群人，默默地在努力做醍醐人。這紹興不老蛋上，且書明是送禮最佳禮品。原來我的好朋友們，早就知道了產銷班這樣的好東西！



● 豐年叢書 ●

健康養生系列

◎書籍目錄函索即寄◎  
 郵政劃撥 00059300豐年社  
 郵購每次另收掛號郵資60元

## 頤養集 (1) 200元



專家執筆選自「農學週刊」全書41篇5個主題

- (1) 正視文明病—高血壓、膽固醇、食物纖維等11篇
- (2) 老年保健—老年病、老年飲食等5篇
- (3) 積極人生—慢性病者的心理健康等4篇
- (4) 飲食設計—糖尿病、痛風、淡食等特殊飲食10篇
- (5) 養生之道—如何維持最佳體能等11篇

## 頤養集 (2) 200元



選自鄉間小路月刊  
「飲食養生」專欄  
約40篇

介紹長壽的飲食祕訣、高品質的晚年、快樂的銀髮族、性、美容與運動、慢性病人安養與醫療機構

## (1)、(2)集合買350元



## 豐年社

台北市溫州街14號  
電話：(02)2362-8148 (分機30)