

文：周朝

圖：曾石南



新埔柿餅飄香

原料牛心柿與製成的柿餅

七月石榴八月梨，九月柿子黃了皮”，每年九月初秋是柿子採收的季節，前後為期長達兩個月之久。主產地新竹縣新埔、峨眉、北埔，及苗栗縣公館、三灣等鄉鎮，果農不單忙著採收柿子上市，也將部份柿果削皮、曬乾，加工製成柿餅。由於柿餅（又稱“柿糕”）沒有添加任何化學佐料，天然高濃度的糖份，肉質綿密，風味佳，普遍受到消費者歡迎。

本省的柿餅加工，以新竹縣新埔鎮旱坑里為全省最密集、規模最大的柿餅製造中心，每年全省生產25萬斤左右的



在陽光下曝曬的柿餅，呈現迷人的金黃色澤。

柿子中，旱坑里就囊括了20萬斤，佔全省總產量的80%以上。此中心在柿餅製

六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元





製作柿餅很費人工



必要時，將柿餅送入烘乾機烘乾。

造期間，也歡迎大家前往參觀、選購，有興趣的消費者可和新埔鎮農會推廣股接洽連繫之後前往。

早坑里製造柿餅，已有百餘年的歷史了。早年是以“石柿”製造，產量有限，直到8年以前，才由劉文良農友從苗栗引進牛心柿，研究其製造方法成功。牛心柿即一般鮮食之脆柿，全省產量大，且因果呈心臟形，皮與肉呈淺黃色，果心空虛，無種子或含少量之種子，肉質密緻，水份豐富，很適合加工製造

外貿協會 劉聰慧

農特產品新形象

北埔柿餅·柿乾

農特產品新形象，新竹北埔鄉農會產製的柿餅和柿乾，新包裝設計之重點在改良包裝形式，及商品價值感的塑造。負責設計的甲吉設計公司，在外包裝上以讚美詩說明柿果的珍貴，用國畫及書法做主畫面之構成，表現傳統風格，並傳達商品的甘醇美味，洒金底紙的盒子呈現精緻、高級的品質。內外盒系列設計，使北埔特產更具商品力。

柿餅。

僻處於新埔鎮西區，寧靜偏遠的早坑里，矮丘環抱，綠叢滿眼，一年到頭難得下雨，季節風又強，陽光充足，確是柿餅加工生產的良好環境，因此這裏所生產的柿餅品質風味特佳，廣受全省消費者的青睞。

柿餅的製作，首先是削去其外皮，去皮的柿青，整齊地排列在圓形竹篩上，然後抬到室外的“柿棚”上，在陽光下曝曬。如果天氣良好，去皮的柿青經過3天後，就會開始變軟，表皮顏色亦 →

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鰻、草蝦、蟳、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、田螺、草魚、鱧、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分)·250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分)·495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分)·56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分)·112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0

選購木製傢俱 注意耐腐性

中興大學森林系 吳金村

木材是由各種細胞所構成的有機體，具有3大特性：吸濕性、異向性與腐朽性。它會受到各種因素的侵害，漸次損耗變質，腐朽回歸大自然。如果購買時，能注意選擇其材質耐腐性強者，自然使用的年限即可加長。

危害木材的因素可以歸納成生物性與非生物性2大類。生物性因素包括微生物與動物；微生物如：木材分解型真菌、變色型真菌、表面長微型真菌、寄生型細菌。動物有如昆蟲的白蟻、粉蛀甲虫、天牛、螞蟻，鳥類如啄木鳥、海虫如鑿船虫、鑿船貝虫、海蝨、鑿木跳虫等。

非生物性因子則如熱、輻射線、化學藥劑、機械損傷、風化作用等。木材對上述各種危害因素的抗拒能力，稱為木材的保存性或耐久性。

危害木材的主要因素是生物性因素，木材的耐腐性即是指木材對各種生物性因素（特別是微生物的菌類）危害的

抵抗力。木材的構造、物理性質與化學性質，對於木材的耐腐性有密切關係，選購用材時可為參考。

那種木材較耐腐

·心材較邊材耐腐性高

通常木材的橫斷面，可區分為色澤較深的心材與色澤較淺的邊材兩部分，心材含有較多量的抽出物，其耐腐性較強，邊材則抽出物含量少，且常儲有澱粉及醣類，宜於菌類生長，其耐腐性弱。

又就木材部位而言，樹木軀幹上部的心材較其下部者耐腐性強，於同一高度處，則以靠近心材外緣部分較髓心部分強。

細胞的大小亦影响其耐腐性，細胞大者（如導管），內部空氣充足，適於菌類發育，但導管或管胞含有填充物時，則其耐腐性較不含者為強。

·同一樹種，密度大，耐腐力強。
木材的密度影响其物理性質至鉅，

→ 由黃橙色轉變成淡棕色。這時，由老師傳以熟練的手法，將柿果一個個捏成扁平形，再放回柿篩上繼續日晒，往後每天還要“指壓”一次，連續4天後，將柿蒂翻朝上，使柿餅定型，接著再日晒一天。

這日晒風乾並指壓的過程，大約6~8天，柿餅晒成8分乾，就是風味俱佳的食用柿餅了。由於完全以手工製作，過程又繁複，所以柿餅的價格總是便宜不下來。

在柿餅風乾期間，乾燥的北風最受歡迎，因此乃有“北風頭等天，日頭二等天，南風落雨三四等”的諺語。

柿餅在晒乾過程中，完全靠經驗，

最忌諱的是下雨，還怕刮南風，帶來潮濕的空氣，影响柿餅的風味，且加速柿子腐爛。因此，柿餅加工業者都備有簡易的烘乾室，用煤球或電力為燃料，一旦需要時，可將柿餅放入烘乾幾小時，除殺菌作用外，並可保存柿餅的色澤鮮艷。惟此法製得的柿餅外乾內濕，缺少天然的風味。

加工製作柿餅，可說是靠天吃飯，然因在曝曬風乾過程中沒有添加任何添加劑，所以消費者買回家後最好置於冰箱中保存，並盡快吃完。柿餅繼續乾燥為柿乾後，會自然產生柿霜，是中藥材的一種，有潤肺、止咳化痰、潤腸消炎之效。 ■