



## 紫色香檳 採桑椹

文圖：農稼

**高**雄縣大樹鄉公所農業課承辦員吳順豐，在佛光山佛教勝地山腳下，佔地近兩分的私有農地上種植新品種桑椹，如今已成熟，果實累累，已於3月中旬正式對外開放，供遊客觀光採果，預計至4月底才結束。由於這是國內第一家桑椹觀光果園，又鄰近佛光山遊覽區，因此，自開放以來，吸引不少遊客入園採果。

吳順豐種植的台農19號桑椹，屬於新品種。此品種的特色，是果粒大，糖度高，比一般所見的土種桑椹，好看又較易入口。

三十歲年紀以下的人，在童年的記憶裏，或許還留有採桑椹的樂趣。當時的建築物沒有今天這麼多，在路旁、厝邊的空地上，都能看到一、兩棵桑樹，樹上結的桑果，就是孩童的零食。吳順豐就很懷念這一段童年往事，相信與他有過這樣童年時光的人，也定是不少。

吳順豐表示，桑樹一年有兩次成熟期，三、

## 餅茶 另一種滋味

文圖：溫秀嬌

**茶**業改良場台東分場，目前正研製一種由製茶機械裝模烘焙可以觀賞也可以沖泡的“餅茶”，這項試驗工作由該場助理劉銘純先生負責。茶改場台東分場場長張清寬認為，餅茶是茶業多元化經營中頗有創意的項目，如果將來能推出，相信能為茶農打開精緻農業另一扇門，也能滿足消費者的新奇感。

餅茶的造型很有中國味，如古玉型、梅花型、元寶型、壽桃型、龍鳳喜餅，還有像碗狀的沱茶型和比較新潮的巧克力糖型。

目前在茶改場的陳列室有不少觀賞用的餅茶樣品，歡迎參觀。餅茶的沖泡方法是茶具用沸騰的開水沖洗加溫後，放入適量茶葉，再以沸騰開



水沖泡即可，一次的茶葉量可依個人喜好連續沖泡。喝餅茶使用陶製茶具，風味更佳。 ■



四月是桑椹結實最多，果肉最多汁的時候，另一次八、九月採食的果實，就沒有這麼豐盛了。

桑椹的吃法有很多種，有人將它加入冰糖或蜂蜜，煮成桑椹膏；也有人釀成桑椹酒，食用時加點冰塊，就是一杯“紫色香檳”。另外，製成蜂蜜桑椹汁、桑椹乾或桑椹果醬，也都很好吃。

吳順豐在佛光山成立的桑椹觀光果園，為了讓小朋友除了採桑椹外，也能採桑葉帶回養蠶，所以，每一棵桑樹都未噴洒農葯，小朋友可以一邊採，一邊放心的吃，不過，帶出果園的話，一台斤以100元計算。

