文圖／廖壬戊

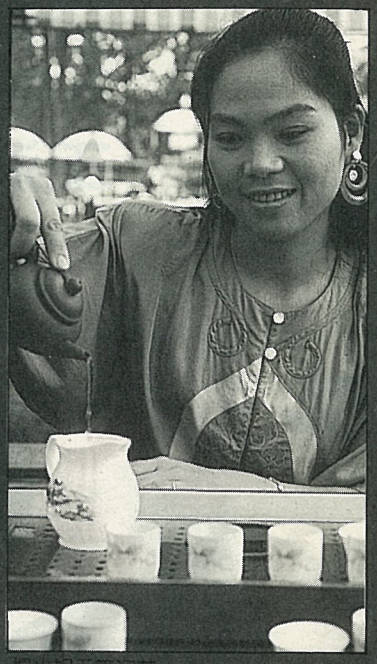
竹筍餐

竹山鎮農會辦桌－竹筍大餐，以當地盛產的竹筍，宴請愛好者。

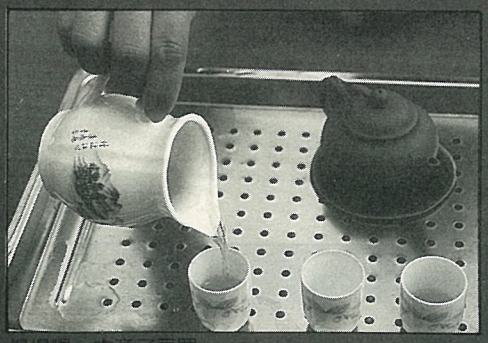
農會事先即打出廣告，有意參加的民衆，必須先向農會預約，並寄上1500 元一桌的費用，農會即寄上餐卷，食客憑卷上座。今年席開103 桌，以每桌10人計算，共有一千多人來參加這獨特的“饗宴”，盛況空前！

據掌廚的劉女士說，一切主配料都是最好最新鮮的本地筍，吃起來清香甘甜，一級棒！許多食客都是去年來過的老面孔呢！

想嚐嚐竹筍辦桌嗎？明年請早。■



楊小姐示範泡茶



慢慢喝，中意了再買。

好茶與愛好者共享

竹筍大餐會場熱鬧滾滾

請喝竹山茶

竹山鎮農會每年一度的春茶比賽展售會，於5月5日在竹山鎮延平國小舉行，會中並辦理“竹筍大餐”，宴請四方慕名而來的茶客共享竹山兩大特產：茶與竹筍。

會場擺上茶桌，參觀者可慢慢游走品嚐，喝到自己認為滿意的才購買，買賣雙方都高興。

據一位泡茶高手楊小姐說，好的茶葉也要配合最佳的泡茶方法，才能使“茶香”四溢，原味畢露。她說茶可分成熟茶和生茶，可以火候之長短時間區分為七分、五分、三分熟等。泡所謂生茶，茶壺以磁製為佳；若老熟之茶葉，則用通稱老人茶的陶壺較好，可說色香味齊全。

泡茶時，把茶葉裝進壺中，倒入滾水，搖幾下倒掉，再泡開水，約1 分鐘即可倒出品嚐。香醇甘冽，若浸太久了，則反而效果差，口味稍遜！

獲得今年春茶比賽金萱翠玉特等獎的林碩立表示，竹山鎮轄區所產之烏龍茶，由於海拔約在六、七百公尺的山上，口味不遜於凍頂烏龍茶。要焙出好茶，則要許多因素來相互配合，如種茶之山區儘量選擇向陽的坡地，品質較佳。施用有機肥能使茶採收之年次增長，化學肥料儘量少施，免得加速土壤質地被破壞。

竹山茶之優點，在於春茶早收成，冬茶遲採收，品質最佳，是其他地區難以媲美的。