

在研製药用黑棗不成功的情況下，並不因此作罷，而將黑棗改製成蜜餞的蜜棗，短短數年內，竟然聲名大噪，在國內食品界中也闖出了個名號。

蜜棗所用的原料，最好是選取適度成熟，形態完整，無病虫害的果實；以果肉厚，果皮尚硬，果核小者，為最適原料。

據燕巢鄉農會表示，蜜棗的製作過程，可分為選果、劃縱線、殺菁、糖煮、乾燥、包裝等步驟。

採收運回來的棗果，首先挑除有瑕包裝後即可運銷全省



疵、過熟等不良的果實，接著將每個棗果用排針器或不銹鋼小刀，在表面劃出縱行的切縫，劃線以越細越密越佳，此過程稱為“過刀”，是為了使棗果在糖漬過程中容易吸收糖份。

經過劃線後的棗果，再經清水洗滌，即置入不銹鋼的深鍋，用已煮開的水再煮沸8~10分鐘，約煮至果肉稍軟為止即可。經過此殺菁處理後的棗果，放入鍋內以甜度40度的糖液淹蓋，並加熱煮沸約30分鐘後，改用文火緩慢加熱約半個鐘頭。此時糖液的糖度因被棗果吸收，會略為降低，因此，需再添加少量砂糖，並在熬煮時慢慢地翻動。如此操作熬煮，使糖度慢慢增加，時間約需5~6個鐘頭。

最後，停火靜置24小時後，將棗果撈出，置放於過濾篩中，以濾去多餘糖液，然後均勻排放於乾燥盤上，移入箱式熱風乾燥機中乾燥，即可包裝出售。

燕巢所產的蜜棗，由於品質極佳，多供不應求，也解決了棗子可能生產過剩的問題。 ■

全省冬季製茶比賽 花蓮縣葉步伸技藝最高超

全省冬季製茶比賽會於11月7~8日，在鹿谷鄉茶業改良場凍頂工作站舉行，有來自全省的頂尖選手42位參加比賽。

農林廳特產科張瑞成技正表示，本次半發酵茶包種茶類的製茶比賽，最大特色是男女選手不分組，製成條型的文山包種茶，或半球型的凍頂茶，完全由選手依據茶菁條件自行判斷決定，茶菁則統一採自鹿谷鄉鳳凰村。

選手們自7日中午開始製作，次日上午8:00以前就要交件，評審們依據製成品的外觀、水色、香氣、滋味評審選出優勝者。

本次比賽，特等獎一名，由花蓮縣葉步伸榮獲；頭等獎3位：台東縣李季霖、桃園縣王陳霜（女）、新竹縣姜肇宣；二等獎4位：南投縣陳鈴統、林茂容，新竹縣陳振鐘、苗栗縣黃瑩桃（女）；三等獎7位：南投縣莊燕珠（女）、陳豐俊、台北縣周興旺、高玉惠（女）、高雄縣邱華男、南投縣林錫宏、宜蘭縣陳阿絨。

得獎茶除少部份由得獎人攜回自行品嚐之外，均留於工作站内，供日後訓練之用。（沈）