摘，清新細嫩，還是九孔的鮮味也被韮菜花吸入，一桌子客人可都讚美有加。

甜濃香的芋泥

糕渣佳餚 芋泥濃香

糕渣是此行垂涎已久之物，是以雞肉、蛋、太白粉、麵粉與高湯在油鍋中攪拌至熟透為止。糕渣送上桌時，會令人誤會是道冷點，其實卻是一道菜，且一筷夾起得小心其熱度燙了嘴。

糕渣在台灣也只有宜蘭人會做，且能做的人已經不多，想吃得先預定，而且得跑到宜蘭、羅東一帶才吃得到。最近在台北的百貨公司曾經由農會展出的宜蘭鄉情，就有糕渣一盒盒賣，不知是否回去炸或蒸著吃，因時間匆忙，農會服務人員說不能放太久，未買回去嚐試，想試此味的朋友多注意此類活動，常會有意外的收穫。

甜濃香的芋泥要吃的細緻得看師傅的手工；碰到心思巧的女廚，不但芋泥做的甜得恰恰好，又以花生粉增味，似乎嫌如此不夠花俏，再入棗斤、蓮子、百合，吃的人人嘴中甜蜜蜜，有人悄悄鬆了皮帶呢！

王鵬程 想在高山上種野菜

文圖／劉欣宇

王鵬程今年31歲，種茶種菜卻有近20年經驗，原來他從小跟著父親在海拔1200公尺的竹崎鄉光華村學習耕作，「父親和哥哥都是我的師傅，」他說。

目前，王鵬程在世居地的光華村，和曾經在光華國小教書的妻子，一齊耕作一公頃的茶園和一公頃的蔬菜。

「我希望將來能栽培野生蔬菜。」王鵬程說，因為上阿里山觀光的遊客很多，而且現代人對野生蔬菜興緻很高，因而看好這片市場。種那些野菜好呢？「蕨類或小花龍葵應該不錯。」不過，這個新點子還在計劃評估中。

野生蔬菜適應環境的能力強，病虫害問題比較少，農藥減少使用，對環境污染也減輕。王鵬程希望光華村能組織蔬菜產銷班，在政府輔導下栽培高經濟價值的野菜，「明天一定會更好！」

在山上當農夫有什麼樂趣？「有時候幫農業專家做試驗，感覺自己有在進步。」例如今年5～6月間，接受一家種苗公司的委託，栽培十幾個品種的結球萵苣，每天細心照顧，從各個品種競相生長中，觀察每個品種的差異性，這種實務經驗，有助於將來試種野生蔬菜。

目前王鵬程家中還有製茶工廠，他比較種茶和種菜，「種茶製茶收入較穩定，種蔬菜就大起大落啦！」原來在高冷地種菜也一樣要面臨「菜金菜土」的問題，雖然風險較大，王鵬程還是覺得種菜比較有趣。