



這株結實累累的柿樹，柿農估計可採收200斤。

走一趟柿餅的家鄉 ——北埔



像這種色澤的柿子，可以採收了。

每年十月，天氣剛由燠熱轉涼爽，在秋風漸緊的季節裡，柿子成熟了，市面上到處可以見到亮橙橙的紅柿。接著，新鮮的柿餅、柿乾也會跟著上市，但柿餅、柿乾如何製做？可能很少人看過現場。

柿子，這「善變」的水果

柿子，這天生善變的水果，能製做出四種形態、風味不同的食品——紅柿、水柿、柿餅、柿乾四大類。

紅柿——就是水果攤上那種亮橙橙、紅豔豔的軟柿。諺語說「柿子挑軟的捏」，還真說對了，柿子還未變紅變軟時，苦澀難入口。柿子也可放任其「在叢紅」，只是剛變軟可食時即落果，所以一定要在果實未軟化前採下。一般是用電土脫澀，少量時據說用醬油蘸在蒂上即可。東勢摩天嶺自日本引進栽培的甜柿，這幾年已結果上市，其品種特性為果實不必經過脫澀，但價格不菲！

水柿——也叫「脆柿」。製法為同樣的柿果採摘後，不經電土脫澀手續，而將柿子浸水，再將幾個柿子搗碎一同浸泡。約3天即可汲出柿體苦澀味，變成甜甜脆脆的爽口水柿。

除了甜柿因需較高海拔、較涼冷的氣候條件，



柿農張振仰一面分級，一面暢談柿的種種。

目前只在海拔約1000公尺的摩天嶺及附近栽種。一般土產牛心柿和石柿大多產在嘉義縣以北，新竹縣以南。若說到柿餅、柿乾，則以新竹縣的新埔、北埔為主要二大產地。

北埔黃富業，堅持傳統製做柿餅

如同曬稻穀、製龍眼乾、香蕉乾等等農產加工品，拜科技與電氣發達之賜，目前多已使用乾燥機製做，取其快速、省工與全天候的特性。柿餅製做依然，其兩大重鎮新埔、北埔的柿餅加工戶，現在已經很普遍地使用乾燥機了，想一睹「遵古法製」的傳統曬柿餅景致愈來愈困難了。

新埔與北埔皆以柿餅聞名，幾經斟酌後，決定訪問另具古蹟特色的古老山村——北埔。

到北埔，新竹以南者若行駛高速公路，可在頭份交流道下，經珊瑚湖接三號省道，往北行過峨眉後就到北埔。北部者於北二高竹東交流道下，經竹東即達北埔。

北埔村最大的柿餅賣家當然是北埔農會推廣中心，就在新竹客運北埔站附近。它擁有兩處生產地特約農戶，全部乾燥機烘製，並有冷凍庫儲藏，占了大量產銷之利。



整理妥當待交貨的柿子



柿餅製做首要步驟，用削皮機削皮。



這是漂亮的一級品！

在北埔農會推廣中心就只能買到盒裝的柿餅成品，想看一點製做場面來懷舊一番，那可是一點「看頭」也沒有。想看傳統做法，想嚐傳統風味，只有到埔心街92巷「黃富業」住家去。

黃富業家為平頂四樓建築，四樓頂就是柿餅加工廠。年方25的年青人卻選擇了老式製做柿餅的行業。他老闆兼伙計，妹妹黃菊園、弟弟黃富豪就是他的「作業員」，標準的家庭式企業。

在黃富業家四樓頂，從開始到成品的程序都能看到，再經由他們的解說，所有過程變成透明化了，有「原來如此」的感覺。

第一步驟是選果。同一批必須選差不多大小的，因為大小粒的風乾日數有多寡之分。可以製作柿餅的柿子就是採下準備做軟柿或水柿的柿果，軟了不成。再來是削皮，這可不簡單，削太薄等於沒削，太厚會把保護層削掉，那在過程中就容易腐爛了。以前純以人工削皮，靠的完全是經驗與速度，現在發明了削皮機，厚薄可以調整，省時省工又可作到標準化。

削完皮接著是曝曬。曝曬的每一天都有不同的變化與後續動作，而每一天都有新削的柿子上架，所以必須作記號。

未接觸柿餅製做的人，多以為曬柿子靠的是陽光，其實主要的是靠源源不絕且強勁的東北季風風乾的。日光也很需要，它能使柿餅色澤漂亮，並讓柿果吸收天然陽光後風味變得絕佳！

大約曬到第4天時，就時常要為柿果「指壓、按摩」了，柿餅那種圓扁的餅狀，就是靠耐心一天天捏成的。所以說柿餅是「疼」出來的，經過許多道手續與一週以上的忙碌呵護才成品呀！

第4天後，每天或每二天的夜裡得進爐烘烤一次，燃料用煤球。烘烤目的除了怕夜露會使柿餅變黑外，亦有防腐及漂色作用。

一行行、一列列的竹篩，曬著顏色層次不同的橙紅柿餅，那種場面視覺很壯觀、很鄉土！更是攝影者喜愛的題材。本以為柿果具甜份，曝曬時難免引來蒼蠅，但黃富業這裡卻衛生乾淨得很，因為四樓頂高且風勢強，蒼蠅無法立足；北埔又四面環山，只有強風卻少沙塵，真是製做柿餅的好地方！



曬柿餅有藝術之美

吃柿餅遊古蹟，北埔好風情

柿餅吃起來軟QQ的，有點甜又不會太甜，據說泡一壺茶配著吃，風味更佳。柿餅因其外形與質感像麻薯，因此北埔客家人叫它「柿薯」。另一種大家比較常見的「柿乾」，它比柿餅乾且硬了，因柿乾耐儲存，所以較能流通他地。柿乾製法只是將柿餅再延長時日與手續而已。柿乾表面附著白色粉末，那不是灑上去的什麼粉，而是自然長出的「柿霜」結晶，將成品密閉後產生，它是如酵母菌那樣的對人體有益的菌類，中藥鋪亦有柿霜這味單方。柿霜潤肺及氣管，人家常說的「顧氣管」。

柿餅製做約從雙十節開始，配合柿產期，差不多兩個月結束。

北埔老山城有其古樸之美，一級古蹟有天水堂與金廣福公館；三級古蹟是慈天宮；另有秀鑾公園、老街厝等。走一趟北埔，認識柿餅，拜訪古蹟，再來一晚熱騰騰的客家叛條，會是一趟愉快之旅！

●關於柿子

品種	用途	產地	產期
石柿	澀柿	苗栗縣、新竹縣	10月中旬
牛心柿		嘉義縣、苗栗縣	10月
四周柿		台中縣	9月中旬
富有	甜柿	台中縣東勢摩天嶺及和平鄉	11月
次郎			

參考來源：台灣農家要覽 農作篇(二)