

# 愛上桐花的九個方法

文圖／游富永



油桐花迎風招展，接受民衆的驚呼和讚嘆

四 月下旬五月初，是油桐花的季節。

山間林道，滿坑滿谷的賞花人潮，像朝聖者般，往心中所屬的「桐花源」奮力邁進，並深切期待著暮春最後一場的人、花交歡。

然而，油桐花要怎麼欣賞才比較美麗？是要享受重重疊疊的花影所帶來的窒息美感？還是一地靜靜的白，來鉤引無限惆悵？根據多年植物教學與賞花經驗，我提供以下九個賞花方法給大家參考：

第一個是「遠山含笑」法。根據「距離產生美感」的原理，這是最平易近人的方法，你可以參照旅遊書籍或報導，找個油桐花密度最高的視野，遠望微微含笑的雪白山頭和天上飄過的片片白雲，拿起相機留住美景，心下一定會愜意十分。

第二個方法叫做「清芬可挹」；漫步桐花林，捧起落花，聞一聞油桐特有的淡淡清香，滿足之感，油然而生。這兩種方法都可以窺見油桐生長的环境和花瓣、花蕊的細微景緻。

「淋一場桐花雨」是第三個方法。下雨時的桐花，是用墜的，落在帽簷，掉在衣領，別有



千年桐從小時候開始就皺紋滿面了

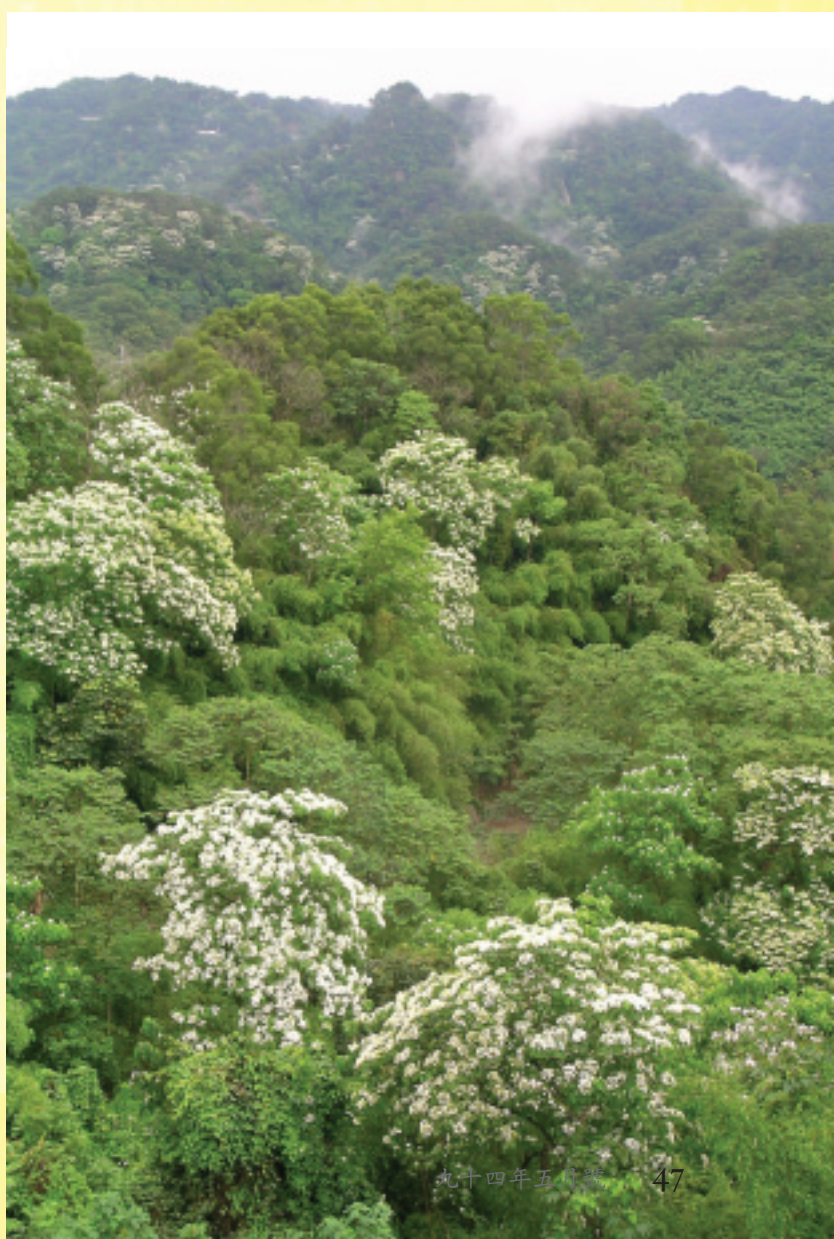


葉柄基部有兩個有柄腺體，這是千年桐最佳鑑別標誌



這是雄花，也是落下最多的花朵

苗栗頭屋鄉鳴鳳古道油桐花景觀





不忍踩踏，一地靜靜的白



雌花留在校頭孕育下一代，伸長的柱頭3裂



迷霧中的油桐花，像披著面紗的美女

一番滋味在心頭；略帶哀愁和淒美的氛圍，最好碰上個山嵐或輕霧，這樣子就更絕美了。

如果時間允許，在油桐樹下打個盹兒的方式稱為「春夢了無痕」，作一場春天的白色桐花夢，醒來時滿身桐花，再美不過了！

第五種是「踏花歸來馬蹄香」，這是一般人最常見的遊賞方式，走得遠，落花踏得更多，只不過這樣對等待憐惜的桐花，會不會太粗魯、殘忍？

你有過「樹下讀詩」的經驗嗎？油桐花下是最好的地點了，也許來一首李喬的「油桐花，客家花」，或者范文芳的「油桐花」，都會讓你賞花的境界更為高遠，這是第六個方法。

第七種方法是專屬於心懷感恩的人，你可以和油桐來個「深情擁抱」，感受它的體溫，謝謝它所賜予台灣早期經濟的支柱和現在春天的美麗。

第八種是「花間一壺酒」，和李白或日本人在櫻花樹下啜飲美酒一樣閒適恬淡，流竄體內的乙醇，會使你感情更加澎湃，對桐花更加迷戀。

最後，如果你已經將自己幻化為桐花，想要和它永遠在一起，那麼第九種的「化作春泥」法，真的可以考慮看看。所謂「化作春泥」，就是將來百年之後，灑葬在油桐樹下，和他長相廝守。

旅人們，你找到了欣賞桐花的方法了嗎？





## 賞桐地圖

資料提供／農業易遊網

| 類別／縣市  | 步 道                      | 餐飲景點                  | 一般景點                |
|--------|--------------------------|-----------------------|---------------------|
| 桃園縣大溪鎮 | 五酒桶山步道<br>打鐵寮古道<br>大芄宮古道 | 富田農場                  | 石門水庫                |
| 桃園縣龍潭鄉 | 小粗坑古道                    | 大江屋                   | 崑崙藥用植物園<br>江家古厝     |
| 新竹縣峨眉鄉 | 十二寮步道                    | 平埔竹農場<br>荷芭尋          | 細茅埔吊橋               |
| 新竹縣沙湖堰 |                          | 大聖御花園                 | 寶山水庫                |
| 新竹縣內灣鄉 | 茶亭古道<br>騎龍古道             | 櫻花園休閒農莊<br>蓬來谷渡假農莊    | 內灣老街<br>北角桐花林       |
| 新竹縣芎林鄉 | 桐花隧道                     |                       | 石爹石娘                |
| 苗栗縣造橋鄉 | 火炭相思古道                   | 力馬原住民工坊               | 劍潭水庫                |
| 苗栗縣頭份鄉 |                          | 錦春農場                  | 永和山水庫               |
| 苗栗縣獅潭鄉 | 鳴鳳古道<br>錫隘古道             | 茶米飄香亭<br>牛欄窩茶館        | 獅潭義民廟               |
| 苗栗縣三義鄉 | 挑炭古道<br>三角山步道<br>挑柴古道    | 月台茶棧<br>西湖渡假村<br>細妹按靚 | 關刀山<br>勝興車站<br>龍騰斷橋 |
| 苗栗縣公館鄉 | 北河村                      | 油桐花坊                  | 福德休閒農場              |
| 苗栗縣大湖鄉 | 大湖古道                     |                       | 觀魚亭                 |
| 苗栗縣銅鑼鄉 | 挑鹽古道                     |                       | 仙山休閒農園              |
| 苗栗縣南庄鄉 | 蓬萊溪                      | 桂花巷<br>古早味擂茶坊         | 綠色山莊                |
| 苗栗縣頭屋鄉 |                          |                       | 魚藤坪休閒農場             |
| 南投縣埔里鎮 |                          |                       | 牛耳藝術渡假村             |
| 南投縣國姓鄉 | 松柏崙登山步道                  |                       |                     |
| 南投縣車埕鄉 | 明潭步道                     |                       |                     |
| 台中縣東勢鄉 | 東勢林場                     |                       |                     |
| 雲林縣古坑鄉 | 荷苞山休憩區步道                 | 巴登咖啡農園                | 石仔坑橙園休憩區            |

## 客家阿婆得意的手路菜

- 客家小炒**：以肥肉爆炒魷魚絲，集腴美的肉絲及乾韌的魷魚於一口，兩者一軟一硬，相得益彰。這道私房小菜，宴客、下酒皆不失風味，是最具代表性的一道客家菜。
- 薑絲炒大腸**：清脆爽口的大腸配上一口消油膩的薑絲，這等口感是各家美食的招牌菜。
- 客家老菜脯**：把蘿蔔乾封儲藏二、三十年便是所謂的老菜脯，顏色淤黑，已不具鹹味，略綿的口感據說可治喉痛咳嗽。
- 客家菜包**：船形，以糯米為外皮，填上炒香的蘿蔔絲、香菇、蝦米當餡兒，尤以艾草菜包為菜包中的極品。
- 水 粿**：似碗粿，以在來米磨漿加上糖或豆干、爆香肉末裝盛於碗內蒸熟即是。
- 客 家 粽**：水磨糯米湯圓，潔白的飄浮在由三層肉絲、紅蔥頭、香菇、蝦米爆香的油湯中，然後才放小韭菜，靠油湯的熱度將小韭菜燙的黛綠油亮，也保持了小韭菜的香氣。且先在粽葉上抹點油再包裹，以免吃時黏在葉上不易剝食。
- 客家麻糬**：又稱粢粿，糯米磨漿蒸熟後，以杵臼大力槌擊，增加黏度，隨後以筷子夾剪成小塊，沾花生粉、糖粉來吃。
- 酸 菜**：用芥菜加鹽踩去水分，放入甕中倒扣成「覆菜」再進一步曬乾做成梅乾菜，雲林大埤素有「酸菜的故鄉」獨具台灣90%的市場。
- 擂 茶**：為各家人招待貴客的一種茶點，「擂」，研磨之意，以陶制擂鉢將茶葉、花生、芝麻等原料研磨後，沖入沸水調勻，再加入玄米後飲用，當然也可加入其他的配料。因為據說客家這個民族是從北一直遷徙到南，中國緯度分佈很廣，所以配料也就很多元，如加薑以禦寒。
- 桔 醬**：這是客家菜特有的蘸料，吃肉類或蔬菜時都可以沾少許金桔醬，不但可以去油膩，還可以提高菜餚的鮮度，酸甜的滋味具開胃效果。製作方法是將酸桔洗淨、晾乾，然後去籽加入鹽、糖等調味料，熟煮至爛，再去除渣滓即成。