



曬柿風情

｜ 文圖 編輯部 ｜



每年 9 月到隔年 1 月是柿子的盛產期，香甜的柿餅也深得民眾喜愛。用來製作柿餅的主要品種為牛心柿、石柿和筆柿，經削皮後置於室外的竹架上，自然風乾，期間還要反覆烘烤，並手工替柿子「按摩」塑形，整個過程約需 7 至 9 天。

新竹新埔一帶九降風盛行，得天獨厚的乾燥氣候使其成為柿餅的著名產地。在展售成品外，當地農場更落實食農教育，邀請民眾親手捏柿餅，體驗 DIY 的樂趣。看著一籃籃平鋪整齊的柿子在溫暖的秋陽下做日光浴，讓人迫不及待想嚐一口了呢！