



## 橙色的季節 唯美「柿」界

2014-12-06 記者 陳思寧 報導



自農曆九月下旬，東北季風逐漸增強，在翻山越嶺之後，受到地形影響而盤據於新竹地區，形成廣為人知的「九降風」，其乾燥少雨的特性，造就「自然風乾」的效果，使得新竹地區對於柿餅產業享有地利的優勢。而雖然九降風如此強烈地襲來寒意，卻吹不熄新竹縣新埔鎮的柿香瀰漫，也無以抵擋澄黃遍布的美不勝收。



入秋後的十月至十二月，由於東北季風的增強，新竹縣新埔鎮的柿子開始進入成熟期，其判斷的方式在於表皮顏色將由青綠色轉為澄黃色。（照片來源／陳思寧攝）



每一顆柿子都將經由去皮與重複碳烤、日曬與按壓，一點一滴醞釀甜蜜的滋味，待加工完成後上市，讓人們一飽口福。（照片來源／陳思寧攝）

媒體歷屆廣告

### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

### 總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

### 本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

### 本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳 / 人物



隨著柿子成熟，工廠也開始進行產製。一般為四人一組，一天必須負責好幾十箱的作業，其中一人負責去蒂，一人操作削皮的機器，另外兩人手工削皮並將其擺放至圓盤上，以待炭烤與日曬。（照片來源／陳思寧攝）



削柿皮的機器極為快速而鋒利，只要一將柿子的頭尾對齊好，機器便開始攪動，因此員工也必須專注，並將手快速抽回，避免受傷。（照片來源／陳思寧攝）



由於機器削皮過後，尚有未能除去的果皮，所以還是得靠人力再加工。而一名熟練的員工可以不間斷地削皮，五秒內便可以削好一顆柿子。（照片來源／陳思寧攝）



除去果皮的柿子，首先需以龍眼木與相思木烘烤，這不僅可使口感有自然薰香，也能避免日曬時有蒼蠅接近，並達到殺菌烘乾的作用。而此時的柿子表皮會略顯橘黃。（照片來源／陳思寧攝）



除了地利與人和之外，「天時」也是加工柿子時相當重要的因素。陽光的照射可以幫助風乾的效果更佳。  
(照片來源／陳思寧攝)



柿子必須在一至兩周內輪流炭烤與日曬，員工必須將一盤又一盤炭烤完的柿子輪番  
高舉至竹竿上，使其更均衡的日曬風乾。(照片來源／陳思寧攝)



經日曬後的柿子，將進入人工按壓的步驟，其目的是為了強力擠出水分，助自然乾燥一臂之力，同時捻壓成形。另外，不論是去皮、按壓都必須戴上手套，因為柿子的汁液相當黏稠，且不易清理。

(照片來源/陳思寧攝)



臺灣最普遍的牛心柿每一顆外型都圓厚而飽滿，這是十二月初加工日曬最主要的品種，而當日「上架」的柿子約莫八十幾盤，正等待熟成後變成美味的柿餅讓人大飽口福。(照片來源/陳思寧攝)



#### 變化自如 幕後的聲音演員

資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

#### 追本溯源 探究大地之聲



大地音樂製作人吳金黛，藉著音樂的力量，使聽者重新審視自我與土地之間的連結，並以尊重的態度看待生命。

▲TOP