



柿代相傳的好滋味 新埔柿餅

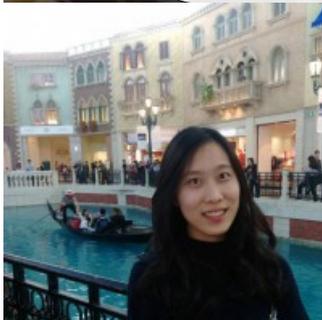
梁書瑜 報導

2018/10/21

每年的九月開始到隔年的一月是柿子的產季，根據月份的不同又有石柿、牛心柿、筆柿.....等等不同的品種。新埔的客家人便根據大陸原鄉流傳下來的技術，將柿子做成了甜而不澀的柿餅。

新埔鎮因為天然環境的優勢，曾經一度囊括全台百分之八十的柿餅產量。雖然現在榮景不再，現代柿餅業者也多使用機器化設備以濃縮柿餅的製程，但為了保存傳承百年的好味道，新埔鎮的旱坑里依然遵循著古法製造這專屬於客庄的金紅之果。

對於他們來說，這是祖先薪傳下來的智慧，也是上天的恩賜。



記者 梁書瑜



編輯 李庭安