



## 電子報專欄

- ▶ 本期摘要
- ▶ 校園焦點
- ▶ 行政會報
- ▶ 陽明訊息
- ▶ 校園點滴
- ▶ 課輔部落格
- ▶ 捐款芳名錄

## 副刊專欄

- ▶ 山腰電影院
- ▶ 閱讀旅行

## 相簿集錦



相簿適用IE6, IE7, FireFox, Safari  
IE8請開啟「相容性檢視」瀏覽



快訊 | 【校園焦點】李美璇老師榮獲「行政院2013年傑出科技貢獻獎」

## 閱讀旅行

### 布吉納法索～古布利休閒之旅

非洲很特別，許多地方農業不普及、工業不發達，人們生活在缺乏自來水電且諸多不便的環境；然而在這個手機比市話還流行的布吉納法索，竟然也有一間頗具規模的休閒觀光農場「Unités Agro-Pastorales de Koubri」（「古布利農牧聯盟」，或簡稱UPAK）。

UPAK公司成立於2002年，農場約在2008年落成。UPAK雖然和首都一樣位在Kadiogo省，但必須先到離首都大約30公里遠的Koubri市，再轉至紅土滾滾的鄉間道路前往UPAK，如果不是當地人帶路，肯定會迷失在四周不見人影的荒漠中。

這裡最有名的就是鵪鶉（法文叫caille）養殖場。在台灣我不常參觀養雞場，反而會對放山土雞情有獨鍾。但在布國，每戶人家都養以垃圾維生的土雞，這種企業化、專業化經營的養雞場反而少見，更特別的是這些鵪鶉的祖先是遠從法國移民布國的喔，說是生來驕縱也不為過。為了一睹這些嬌客的風采，遊客必須穿鞋套、過消毒水避免帶入細菌。但布國冬天的風沙很大，會不會風一吹，細菌滿天飛就不得而知了。

我們從生命起源「孵化室」開始，看到小鵪鶉自斑斕彩蛋中破殼而出，真的非常可愛。接著看到大吃特吃成長中的鵪鶉，爭相啄食飼料、嘖嘖唧唧熱鬧哄哄的，反而旁邊幾隻比較大的鵪鶉老神在在，我以為那些是吃得好長得快，但解說員說他們會放幾隻大的一起養，如此老練的才會教幼齒的怎麼吃東西，看來經驗的傳承是很重要的。UPAK也推廣鵪鶉的價值比雞高，鼓勵買生鮮鵪鶉肉和鵪鶉蛋，不過算起來都比雞肉來得貴，看來要廣為人知還有好長一段路要走。



UPAK肉鵪鶉區

除了鵪鶉，這座觀光農場還有養肉牛、吳郭魚、菜園，但更好玩的是附近的森林裡，有一個創立於1963年的Monastère de Koubri（古布利修道院）。為了自給自足，修道院經營許多副業，製造並販賣蜂蜜、新鮮木瓜醬和鮮奶、優酪、螺旋藻（綠藻）蛋白補給品...，真能滿足台灣人帶伴手禮的習慣。他們最有名的產品就是優酪，不但銷售到首都，甚至是全國各大商店都可以買到，由乳酸菌釋放出的微酸，不膩的甜度，加上濃醇鮮奶香氣，難怪深受好評。另一項螺旋藻粉，更是近10年來布國很夯的產品，因為在非洲許多地方有蛋白質缺乏的健康問題，所以動物性蛋白質替代品一直是國際上重要的議題，螺旋藻產品就是其一，利用布國充沛的太陽能，養螺旋藻、收集過濾、壓乾、再加壓、烘乾...，就成為老少咸宜的營養補給品，在藥房和大超市販賣，為布國人民健康盡一份心力。



三位役男手拿小小的鵪鶉蛋，可以一口一顆吧？（右一為作者）

能在假日午後享受田園樂趣，採著木瓜，啃著帶汁美味烤鵪鶉，真的是一大享受。但真正讓心情放鬆，並用身體感受這片自然美景的，我想是眼前那片少了高樓大廈的晴朗天空吧。











