

# 仙湖天空之鏡美不勝收 果園採荔枝嘗農夫滋味

玻利維亞天空之鏡深入民心，對於旅遊人來說，這是人生渴望拍到的照片之一，今次筆者不是到玻利維亞，而是來到台南的仙湖休閒農場，意想不到在農場的山頂上卻能看到「天空之鏡」，雖不及玻利維亞，但拍到這一刻已極心滿意足。這片 52 公頃的農場中心是座獨立山頭，因為晨間、黃昏及雨後的雲海，讓山頭看起來像座湖中小島，在地居民們便將此處暱稱「仙湖」。筆者就在這「仙湖」住了一晚，既品嚐了農場在地美食，亦體驗了包茶果及沖咖啡，更做了一刻的農夫，一嘗採摘荔枝的滋味。

文、攝：吳綺雯



仙湖休閒農場第六代接班人丁敬純

荔枝樹

於山泉戲水池邊，你可拍到天空之鏡的效果。

本來這片丘陵地，是吳氏家族世代耕耘的土地，從最早期的「看天田、採筍、造林、燒炭、桂圓乾」，到今日的各種產地水果，「荔枝、龍眼、椪柑、柳丁」及「莊園咖啡」，栽種作物的變遷，幾乎是嘉南丘陵區，農業史的縮影，也見證了其先民開拓的軌跡。

如今仙湖的獨立山頭，是農場中的休閒區，獨棟木屋環山而建，咖啡樹生在屋旁，山頂是一片草原，坐落着景觀餐廳、露天吧台、無邊際山泉戲水池，小動物在其中四處漫遊，山頂的微風中偶而飄着咖啡香氣，水池邊的孩童嬉笑聲，夕陽光輝照在嘉南平原，大家可以在這兒體驗各種在地文化、自然生態的活動。



荔枝有四款，分別是黑葉（左上）、糯米（右上）、玉荷包（左下）及竹葉黑（右下）。



山泉戲水池

## 當農夫採荔枝

在這兒，你可隨四季體驗農作，筆者剛於早前到訪，正值夏天，是荔枝季及龍眼季，而筆者就一試了採摘荔枝的滋味。在採摘前，大家先了解了荔枝的品種，得知主要有四種：黑葉、糯米、玉荷包及竹葉黑等，講解員清晰地為我們分析每種荔枝的甜、酸、香、口感的異同，增加了筆者對荔枝的知識。了解後，大夥兒開始學習採



準備採荔枝，需要使用這支長竹。

摘荔枝了，是的，是要學，採荔枝不是這麼簡單，它是要使用一枝長竹才能採摘得到，你是要先將長竹的銼位卡在竹枝上，然後轉動竹枝，最後大力拉下，竹枝便折斷，最後筆者只能採摘了一粒而已。雖然只有一粒，但都完成了做農夫的滋味，所以也可以拿着自己採好的荔枝拍張農夫證留念。



摘荔枝



摘好後，就會拍張農夫證留念。

## 間食養生晚餐

採荔枝後，肚子餓了，大家便走到獨立山頂景觀餐廳吃養生晚餐了。仙湖的餐桌上都有着一鍋山菜湖湖鍋，湯底有輕燙野菜鍋、養生雞湯鍋兩種，讓你將晨摘的當季野菜放入輕燙。以自產橄欖焗煮在地土雞，用餐時將當季的野菜放入輕燙的雞湯，飽滿濃郁，風味中帶着爽口的橄欖微



景觀餐廳



仙湖養生晚餐

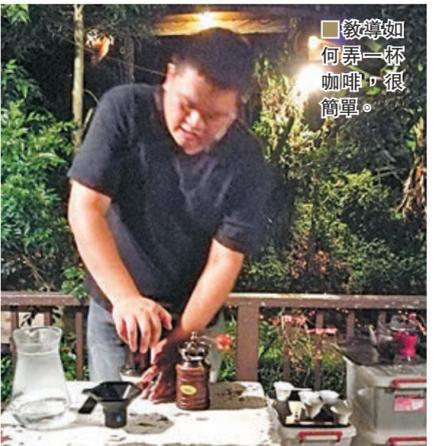


啤酒雞

酸，野菜輕燙後新鮮清甜。餐廳食材來自仙湖與在地農家，從土地到餐桌皆在半小時內。無味精、不過度調味，以傳統手路與創意呈現食材自身風味。點餐方式有分成「單點」、「套餐」及「桌餐」，以人數設定各套餐的飽足感，從獨享到十人一桌的需求都可滿足。

## 體驗茶果製作

晚飯後，大家可以體驗一下製作茶果及沖咖啡的活動，農場講解員清晰地教導我們，大家可按步驟製作，這比採荔枝容易，筆者本來不懂做茶果也成功了。然後，在等待蒸茶果的時候，農場人員教導我們自行沖杯烘培咖啡，使用其特有的咖啡裝置，原來一大粒的咖啡豆都可以自己磨成粉，然後沖出一杯香口咖啡來。於是，在露天吧台的環境下，對着台南夜景，慢慢淺酌這杯自製的咖啡及品嚐茶果。



教導如何弄一杯咖啡，很簡單。



完成後的茶果



在美麗夜景下品嚐咖啡及茶果。

## 住宿歐式木屋

由於房間環繞山腰而建，獨棟面山，可享受美麗的日出風景。而且，屋旁咖啡與龍眼樹圍繞，每房兩大床（雙人床），淋浴式衛浴。大家可選擇二人住宿或四人住宿，無加床服務，可加人。房費包含入住仙湖農場一晚、農場活力早餐、仙湖養生晚餐、夕陽下午茶、農村文化生活導覽、夜間體驗DIY等。筆者住的是歐式木屋，獨佔山頭，遠眺山景，優哉游哉。



歐式木屋

鳴謝：台灣休閒農業發展協會、長榮航空、台灣觀光局

## 住得出色

# 台北晶華就是奢華

文、圖：寧寧



■ 巨大套房客廳 ■ 巨大套房主人房 ■ 會議室優雅，荷里活明星在此開記者會。 ■ 晶華軒融合王羲之蘭亭序書法藝術 ■ 自助晚餐即場切割刺身

晶華酒店集團的創始人潘孝銳，對集團的酒店要求是高級品味的，從裝潢到食品都要有「具內涵」的格調。旗艦店台北晶華酒店設計融合現代與古典的室內設計風格，擁有 538 間客房，擁有浸泡式浴缸及隔離式淋浴間的大型浴室，和全天候的餐飲服務，著名紅燒牛肉麵是晚上 24 小時供應的，擁有極豪華的巨大套房，最適合開結婚、大公司周年派對。裝潢高雅宴會廳，多種功能的貴賓廳，適合舉辦各種活動，有很多年荷里活明星在此開記者會。正宗廣東料理晶華軒，設計格調很中國文化氣息，將書法藝術蘭亭序刻在玻璃門上，因為融合傳統藝術與食藝精華，是酒店做人的代表餐廳。

而台北晶華的自助式早餐、自助晚餐出名豐盛的，西式粵式東南亞台式都有，多元化選擇，自助晚餐夠豪，海鮮極度豐富和新鮮，一班大廚即場切割刺身，夠新鮮，價錢不過 2 千台幣。酒店有十間各具特色的中西美餐廳供選擇，酒店商場有名牌時裝手袋精品店可逛。

台北晶華酒店轄下的故宮晶華是一個以食藝為主題的國際級食府，位於台北故宮博物院旁邊，裝潢上高雅大方，服務

精緻細膩，成為台北市精緻生活的標杆。樓層仿宋朝青瓷上獨有的冰裂紋，是貫穿整棟餐飲中心的重要設計元素，入門大廳的玄關、餐桌之間的隔屏、牆面上裝飾紋路，隨處可見這中國藝術品中自成一格的特有紋路。食品特色是「故宮國寶宴」菜色跟着展覽主題走，將「國寶」入菜的文化創意料理，翠玉白菜、肉形石、毛公鼎全在餐桌上。「故宮國寶宴」套餐當然有招牌翠玉白菜、肉形石、毛公鼎、鴛鴦（清燉+紅燒）牛肉麵和多寶閣甜點集做膽，再加每期有新的主題展的是時候主廚就特別設計相應展品名稱的款式給客人品嚐（每人 3800 元+10%），需提前預訂。故宮肉形石滿過後還淋上醬汁，表面閃着美麗的光澤，下方鋪以切成絲狀的絲瓜，視覺上清爽討喜。讓每一口都有均勻的肥瘦肉比例，嚼來是肥的不膩。將藝術品食進肚子裡，肯定印象深刻。不過豐儉由人，不想花大錢的話，地下二樓府城晶華主理大眾化的台灣小吃，集合全各地台名的特色小吃，以特製的餐具，讓民眾能體驗古代貴族的用餐氛圍。



極豪華的巨大套房有露台花園最適合開派對。

## 溫馨提示：

集團旗下台北晶華酒店、晶泉丰旅結合五星級由即日起至 12 月 30 日止推出的尊榮假期套裝，提供港澳旅客專屬的三天兩夜優惠，平日入住 NT\$10,700（含早餐）（原價 NT\$29,700），即可入住台北晶華酒店及剛新開的宜蘭晶泉丰旅（溫泉酒店）各乙晚，還能自由任選首晚入住酒店，提供更彈性的遊程搭配。台北晶華酒店豪華客房，擁有 13 坪寬廣的住宿空間，明亮廣大的落地窗設計、頂級的寢具，並可使用頂級的健身房、三溫暖及頂樓露天游泳池等。



■ 故宮晶華餐廳 ■ 餐廳佈置很中國風。 ■ 菜單收藏者目標 ■ 鴛鴦分別是清燉+紅燒牛肉麵 ■ 台灣小食 ■ 每格會放上不同甜點的多寶閣 ■ 翠玉白菜、肉形石、毛公鼎全上桌

## 旅遊資訊

文：丹丹

# 印尼增加直航班吸客



印尼當局近年持續吸引香港遊客前往旅遊

近幾年來，到訪印尼的港客有下降趨勢，為求突破，印尼旅遊局決定立即實行廣泛的推廣措施，以求在香港吸引全球各地的遊客到印尼旅遊觀光。日前在淘大商場舉行以音樂、舞蹈的形式，開放給大眾體驗印尼文化的活動。除了密集的推廣方式外，香港往印尼免簽證政策已在實行，有助遊客更方便地從香港到訪印尼，目標是將從香港到訪印尼的旅遊人數上升至 125,000。

代表印尼旅遊局的 Arief Yahya 表示，雖然香港遊客到訪印尼的人數不是前十名，但香港對印尼旅遊業依然產生着重要的作用。香港國際機場是亞太地區最大而主要樞紐。截至目前只有 37% 的直航班機從不同的地方去印尼，剩下的 63% 仍然需要從新加坡、吉隆坡或香港中途轉機。加魯達航空會增加更多直航班次由香港往雅加達、登巴薩以及更多外島的航線，能夠使香港與印尼聯繫更緊密，讓大家不要以為印尼只得峇里島。