



特產美食

文圖／寧雅

•新鮮水果

摩天嶺的紅柿

台中縣和平鄉摩天嶺上瀰漫的甜柿香，使得整個山區頓時活絡起來。果農辛苦4年試種成功的日本甜柿，短期內被商人訂購一空！



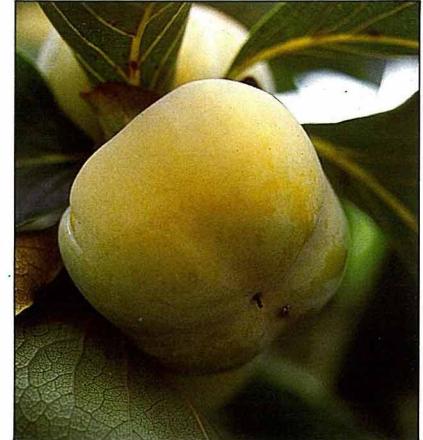
摩天嶺紅柿禮盒



以個體重量分級包裝



日本甜柿試種成功



四周柿脫澀成為紅柿

每逢秋季來臨時，正是柿紅時節，台灣的山區都有柿子的踪影。本省柿子以牛心柿、四周柿最多了，牛心柿和四周柿都屬於澀柿類，必須加以脫澀處理，方能食用。四周柿可脫澀成市面上的紅柿，或做成柿餅；牛心柿則以石灰水浸泡脫澀成水柿，以嘉義番路鄉產量最多。

柿子以口味區分，大致分成澀柿、甜柿兩種，一般市面上常見的均是澀柿；甜柿則較為少見。甜柿的外型和澀柿差不多，但它是直接在樹上成熟後，摘下即可食用，不必如澀柿要經脫澀處理。甜柿味如其

名，味道香甜，質脆爽口，叫人吃了還想再吃；只可惜由於產量少，價格驚人！

甜柿非台灣土產，於8年前由農試所引進試種後，成果斐然，於是贈送給台中縣的和平鄉農民試栽。當地果農對此新品種又驚又喜，大家試嚐過農試所提供的果實，都讚不絕口，但提到試種，心中則是怕怕的！怕無法適應本地氣候。而種果樹又是需經三、四年後才能有收穫，因此，只有少數果農敢貿然試種。

這幾位果農在農業專家的指導下，展開了甜柿的種植序幕，地點選在海拔800~1200

公尺的摩天嶺山區。開始以間作方式，植於柑桔之間，每個果農栽植數量不多，只區區數分地，試種看看。

和平鄉引入甜柿品種為日本的富有、次郎兩種。把甜柿接穗嫁接於本省的土柿——四周柿的砧木上，經2年後逐漸開花結果。為求新株莖的強健，頭兩年將果實摘除，使枝莖茁壯、茂盛，等到第4年枝莖已長齊繁茂，方才讓其試生果實，再做疏果工作。

當橙紅色碩大的甜柿成熟時，果農品嚐到苦心經營得來的果實，又甜又香脆，不遜於從日本進口的原品種，都露出

了滿足的笑容，對甜柿的栽種信心倍增。

和平鄉農會推廣股吳股長笑着說：“當時頭一次收成，由於未曾賣過，也不知如何包裝，售價要賣多少？困擾了一陣子，經和農試所的專家商討後，才決定按甜柿的個體重量來分級包裝，以紙盒裝，每6個為一盒。分為10A／(每個10兩)600元，9A／500元，8A／400元，6A／250元，四個等級。”

最高級的每台斤為160元，最便宜的為110元。吳股長表示，算起來並不算貴。試想想看，要吃到一粒甜柿，需經4年的培育期，果農投資的心血勞力真是太多太多了；何況又是新種成功的佳果珍品，至今全鄉開始生產的甜柿園，總面積才十幾公頃，供應全省各地，還是供不應求呢！迄今還是很少人能吃到，許多人頭一次見到，還要問問吃法。為了使民眾能了解甜柿的吃法和營養價值，吳股長經常攜帶大量甜柿到各農產品展示會，給民眾試嚐！

80年10月25～11月5日，在台中市干城重劃區舉行的80年台灣區農業與農產品展示會吳股長帶去了300多斤的甜柿供試嚐，叫許多都市生活的人們眼界大開，爭相購買，在這次品嚐會中售出3000多盒，令全體農會人員感到安慰不已！想不到甜柿的美味非常迎合國人胃口。會中服務人員還得忙着為顧客解說這外來柿子的生態史，不亦樂乎！

吳股長說果農栽植甜柿數

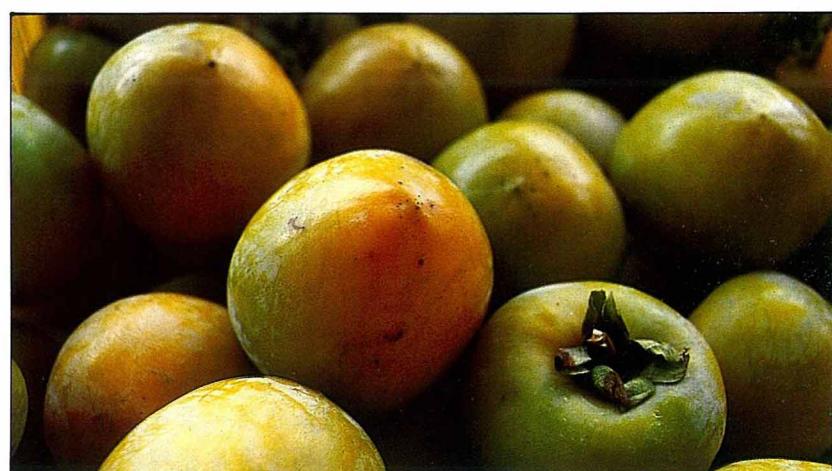


嚙嚙看，甜度高達Brix 15以上。
甜柿的生長以海拔1000

公尺左右最適宜，有種於400公尺的小丘陵地，較早成熟，但品質和香味則稍遜一籌！

由於甜柿價格好，因此，現在和平鄉的栽植面積逐年增加，原本做間作，現在已成主作物，進入商業生產的有十多公頃，另尚在成長的有50多公頃。再數年後，消費者即可買到便宜又好吃的省產甜柿了。

如何選購甜柿呢？吳股長表示，果實越大雖然果肉多味醇，但小的也不錯，而最重要的是要注意果型正，果皮呈橙紅色，富光澤，則香甜夠味！要送人的，不妨買果實大的比較耀眼好看，夠面子；自己吃的，就買小一點的，芳味一樣，價格便宜一半，何樂不為！



牛心柿以石灰水浸泡成為水柿