

極柑 橘皮燈籠



■橘皮燈

籠要耐心的搖動

橘瓣取出果肉，如果屢試屢敗，改用湯匙挖吧！

我愛極柑

極柑對我來說，是所有水果中的最愛。從小跟媽媽去買菜，就會聽到水果販說：「我這是員林極柑。」好像就是甜美多汁品質優良極柑的代名辭一樣。換我帶女兒上菜場時，已經變成「梅山極柑」在流行了。

吃極柑時，我喜歡一小片小一片的把皮剝下來，讓橘皮內的精油散發到空氣中，那才是吃橘子的味道，可不是大手一掰成兩瓣所能得的樂趣和享受。

最好去南非種極柑

老一輩和中醫的說法，都認為極柑性寒，吃多了容易招來呼吸道的毛病，不過聽說連橘絡一起吃就不會，也聽說莊淑新醫學博士說連一點橘皮吃就不會，也在「千江有水千江月」的小說中聽蕭麗紅小姐說以前南部鄉

下整粒用炭火烤熱吃，還可以止咳的故事，所以我還是從青皮上市吃到年柑為止。

我也常常夢到我們果樹加工研究室，做出一加水就復原成新鮮極柑的產品，於是我常常在想，如果要我到海外投資農業生產，很多人一定會以為我會去種花卉，可是我一定要到南非去種極柑，想想在盛夏吃到冰冰涼涼噴出沁甜果汁的極柑，又可去燥熱，是多麼美妙的事。

橘皮用處多

橘皮除了曬乾當中藥外，也是滷出好吃牛肉不可或缺的香料。小孩則可用空筆桿打成圓片，加一根纏上一



點棉花的竹筷，當做空氣槍的子彈，這是以前每個小孩都會的把戲；長大以後，看到最浪漫的橘皮用途，就是在念中興大學農藝系的時候，有個巧手的學妹，把橘皮製成桌上燈籠，金光中散發出橘子香，也算是吃以外的上乘享受。

橘皮燈籠

製作時選極柑是最理想，因為極柑果瓣容易剝離橘皮。先在果頂剝出一個小圓頂的空窗，然後慢慢的搖一搖果瓣，先挑一片小一點的慢慢抽出，要小心不要太用力剝破橘皮，如果覺得很困難，也可用吃葡萄柚的湯匙將果肉慢慢挖出來吃掉，橘皮就可以完整的剝成一個杯型，由底插上圖釘當燭台，再點上矮胖的臘燭，就完成了一個個金光閃爍浪漫的小天星。

鄉

■橘子是春節大吉大利的傳統水果，但剝成「連環炮」就比較新潮了。

