

# 板栗栽培在台灣

— 黃子彬 —



(續上期)

## 調理方法

板栗外皮堅硬、光滑，徒手剝皮不易，需以刀剪等工具協助剝除。剝皮前，先將板栗置於鍋內，加水迅速煮沸，火移開後立即剝皮，則容易剝除。動作需熟練敏捷，若動作緩慢，鍋中熱水又冷卻後，則栗皮就難剝除。剝皮後的栗果可油炸後食用，或充作烹煮菜餚的材料，以及加工製成各項加工食品。帶皮的栗子則一般均以炒、烤、蒸等方式調理後食用，調理食用方法簡介如下：

**蒸栗子：**將帶皮的栗子放入蒸鍋中隔水蒸煮，約20~30分鐘即熟，然後用小刀切成兩半，以小茶匙挖取果肉食用。若將栗子直接放於水中煮熟，則果肉甜味會減低，味道較差。

**油炸板栗：**將去殼的栗子直接放於溫火的爐上用油炸，炸熟後將澀皮去掉，即成為喝酒佐餐的上好小菜。

**烤栗子：**將栗子外殼底座以小刀劃破一道切口，然後置於烤箱或平底鍋中以溫火慢烤。烘烤前果實外



殼務必劃破切口，否則烘烤時可能會爆裂，發生意外。此外將果實以鋁箔紙雙層包妥，直接置於烤肉用的鐵絲網架上，以炭火烘烤也可以。郊遊露營或野餐烤肉時均可採用第二種方法，倍增情趣。

通常烘烤箱的溫度約在150~160°C左右，1公斤板栗約需烘烤30~40分鐘，烘烤期將栗子翻動2~3次，使其受熱均勻，效果會較佳。烘烤時若栗子外皮爆裂嚴重即表示溫度太高，宜將熱度酌予降低。烘烤完成前10分鐘，塗抹少許糖漿或蜂蜜，風味更佳。

**糖炒板栗：**在鍋中放入小石子或細砂，然後將板栗置於砂石堆中翻攪烘炒，可使栗果受熱平均，將要炒好時再加入少許砂糖，至完全炒熟即成。

**其他加工法：**除上述直接蒸炸烤炒等食用法外，另板栗亦可做為許多加工食品或上等菜餚的添加副料

，如栗子飯、栗子餅、栗子甘納豆、栗子羊羹、巧克力栗子、蜜栗子、栗子乾、栗子粉、栗子罐頭、塩漬或糖漬栗子以及栗子雞、栗子甲魚等，種類繁多，不勝枚舉，有興趣者皆可嘗試。

## 未來展望

板栗的栽培管理較其他一般果樹粗放省工，生產成本較低，且板栗原為森林作物之一種，種植板栗有如綠化造林，對山坡地水土資源的保育涵養均有促進效果，又可兼收果實，一舉數得。目前國內自產板栗的數量不多，大多數仰賴進口。本省有廣潤的山坡地可資應用，擴大栽培後可節省外匯支出，甚至本省平地及淺山坡地產期較溫帶地區國家早1~2個月，把握有利時機尚可拓展外銷。

此外，板栗的木質細密堅硬，為優良的建築用木料，供造船、枕木、地板、高級傢俱或製造槍托，均極為適宜，較細小的枝條、段木尚可作為栽植香菇的上好材料，因此將來發展潛力頗為樂觀。

當前國內板栗生產遭遇下列幾項問題：

1. 日本板栗品種澀皮不易剝除，宜用小刀剝除後

加工或充當菜餚副料，不適宜炒烤鮮食。

2. 果實生長期間高溫多雨，果肉生長不够充實，乾燥後果實皺縮。

3. 果實成熟採收期亦逢雨季，縫裂處經雨水、病菌侵入後，導致果實發霉腐爛。針對上述問題，今後可朝下列方向改進：

1. 發展澀皮容易剝除、香氣、風味又絕佳的中國板栗品種，逐漸減少日本板栗種植面積。

2. 加強果園栽培管理改進，注重整枝修剪、施肥管理與病虫害防治等，改進以往林木栽培粗放管理缺點。

3. 選擇中、高海拔的山坡地種植，使果實生長期間延長，有助於果肉的充實，並且採收期延後至9、10月也可避過雨季，減少果實發霉腐爛。

4. 採收熟度改為熟後採收，減少雨水、病菌侵入的機會，並可避免果實掉落地面污染。

5. 採收後的果實以冷藏處理，可有效降低腐損率，調節市場供需。

目前本省板栗種植面積不多，上述栽培管理上遭遇的困難為主要原因，今後如能針對各項缺點及逐步研究改進，則板栗有可能成為本省山坡地的新興果樹作物，有興趣的果農不妨一試。



板栗加工成品

(完)