

名間鄉的文旦、白柚

風味獨特，酸甜適宜，水分足

/ 張瑞卿

名間鄉有聞名的松柏長青茶，水蘊菜及九尾仔。近年來在濁水村山坡地增加新的特產品——文旦及白柚，因風味獨特頗受市場歡迎，目前栽培面積已達200公頃。

住在名間鄉濁水村的陳炳武農友栽培文旦、白柚約4公頃，種植已有7年，他的果園在海拔約350公尺之山坡地，東、南、西向都有，屬濁水溪北岸之山頂，有溪風及泉源，過去這一帶都是龍眼林，土地肥沃，適宜柑桔栽培，陳炳武先生說，他栽培柚仔第4年就開始收穫，他的文旦、白柚，軟絲，酸甜適宜又有水分，極為可口，食後有助胃腸排泄。

陳先生說柚子栽培最主要是剪枝與疏果，剪下徒長枝（夏枝）留下結果枝與適宜的果粒。白柚怕霜風，而此地沒有霜害。目前濁水村山坡地已開發農路，造蓄水池，搬運車及吉普車可以開到山上園邊，整理上方便又節省人工。在山上並建有山寮可作貯藏場所，因通風良好，白柚可貯藏的4個月，能放到春節期間食用，對產銷調節，提高收益幫助不少，這裡的山坡地有充沛的泉源，對噴水灌溉、灑藥都很方便。

陳先生特別強調白柚的收穫最好是自己採剪，一手輕輕的由底托柚；另一手剪下，好像盤雞蛋一樣，小心剪下慢慢放置於容器米籬或紙箱，不可用擲，才不會傷到果實內部而耐貯藏，如果雇工採收往往只求工作快，而忽略這一點，致使果實易腐爛不耐貯藏，至為可惜。

名間鄉的文旦在中秋節盛產，白柚在霜降



名間鄉的白柚，因種植在該鄉的濁水村山坡地，取名為“濁水山白柚”。

時採收，陳先生說：果實需要調節，文旦每個在10兩以上~20兩以下最適宜，白柚在2斤以上~4斤以下最好。

一箱白柚可裝3~4個7斤重裝。

