

● 封面故事

南化鄉的龍眼

文圖：心怡



南化青果市場最近堆滿了龍眼

位於台南縣山區的南化鄉，是個龍眼之鄉，每年7~8月間龍眼盛產期，蜿蜒山路兩旁，盡是結實纍纍的龍眼樹。這裡的龍眼樹是世代代種下來的，龍眼樹的主人對栽培管理很有心得，年年都在設法改善品質，提高產量，減輕成本。

龍眼的品種很多，青皮龍眼和紅殼龍眼是南化鄉的主要品種。青皮龍眼耐放，紅殼龍眼較甜。另有一種比紅壳、青皮更優秀的品種，叫石岸仔種，也是南化特產，屬於福眼型，果實圓，肉厚質脆，甜度高達18度以上，爽口好吃，可惜缺點是顆粒太小，用機械剝肉不易，迄今仍未大量栽植。

南化鄉龍眼之甜度含量比其他地區所產要高，水份又少，所以東山鄉的食品加工廠都樂於採購南化的龍眼，烘焙成龍眼干，部留可達37%。

如何選購龍眼呢？南化鄉農會秘書黃明信建議，青皮外型較扁，紅壳果圓，好吃的龍眼，外皮亮麗光滑，沒粗糙



青皮龍眼是南化鄉的主要品種之一

感，用手壓可感覺皮薄，果粒不一定要大。

龍眼買回後，最好用袋子包好放入冰箱冷藏庫內，冰涼後吃比較清脆爽口、新鮮。吃龍眼有提神解勞，美容養顏之功效，中國人一向視龍眼為水果大補品，疲倦吃數粒，能恢復精神體力。

龍眼吃多了會食欲不振，必須吃竹筍，化解食欲，變成愛吃飯，這是黃明信的秘訣！