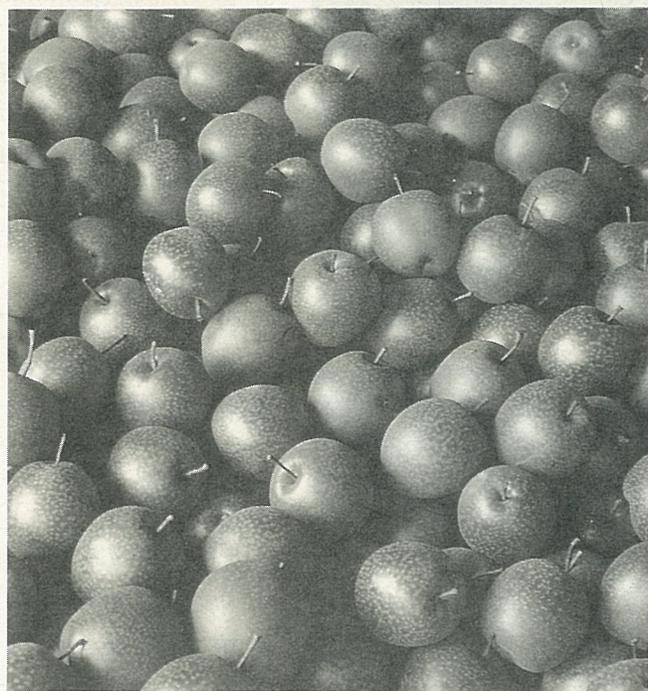


竹崎鄉橫山梨

文圖：安純



嘉義縣竹崎鄉是個小山城，居民大多以務農為業，生產果蔬、水稻、菸草等。近年來，橫山梨成了該鄉特有名產之一，面積有 120 公頃左右。

竹崎鄉農會為保障橫山梨果農之權益，特地在橫山梨主要產地成立數個果樹共同經營班，使產銷一元化，減少中間商人之剝削。

住在竹崎鄉龍山村的許連勝先生，是龍山果樹共同經營班的班長，對橫山梨栽植很有心得。

他種橫山梨已有 20 年經驗，以本省原生種之“烏梨”為砧木，種植 1 年之後，再嫁接橫山梨枝幹，5 年後，才開始作試生果實，試生階段進入第 3 年，才商業化生產，可見栽培橫山梨化費心血很多。

橫山梨是砂梨的一種，為我國南方梨系統，約在 1890 年，由先民自華南一帶移植到本省，種植在低海拔山區，非常適宜本省之土壤、氣候，近來各山地栽培面積逐年增加中。

橫山梨的果實呈圓球型，果皮赤褐色，有斑點，重約 5 公兩。原本橫山梨的皮厚，果肉粗纖維多，果心大，微酸稍澀，而經竹崎果農手中栽植成的橫山梨，則品質大大改善，與原生種截然不同，口味清香而不澀，皮薄肉細纖維少，已成為夏季的熱門水果。

許連勝說，栽培優良品質的橫山梨，需入門學習獨到功夫，先加入共同經營班，傳受培育技術，才不致失敗。

惠寶



文圖：安純

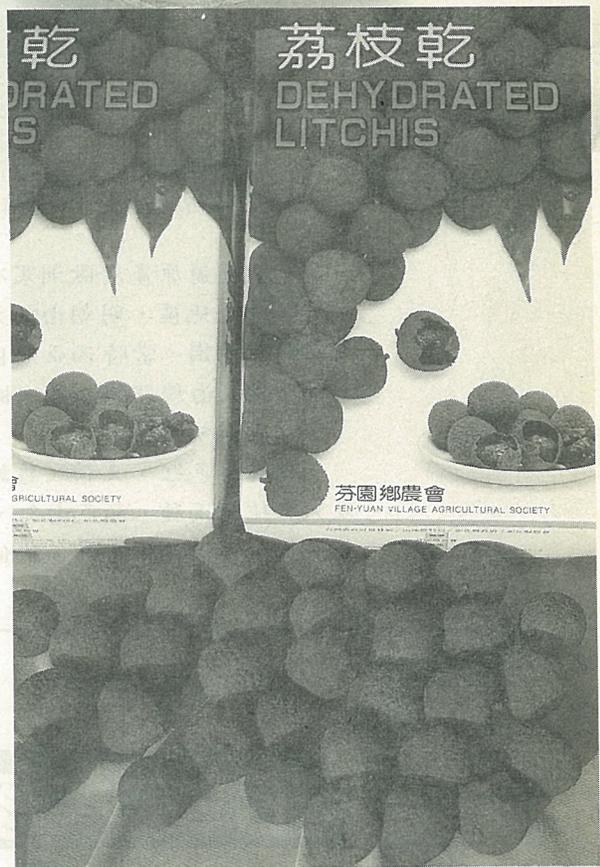
芬園荔枝乾

荔枝據說是楊貴妃愛吃的水果，本來相當名貴，可是每當荔枝盛產期，價格則大幅滑落，於是工廠就收購製成罐頭儲存。如果製成荔枝乾，就可以慢慢食用，這是楊水圳的好點子。

楊水圳住在芬園鄉，自己也種荔枝，並兼龍眼乾的製作。8年前，有一次因見到滿地荔枝，任其腐爛，覺得相當可惜，何不將其烘製成荔枝乾，也許可行。但荔枝果實水分含量高，所以處理過程較不容易。

製造荔枝乾，先去枝葉，只留果粒，倒入熱水中，不久即撈起，再放入冷水裡，撈起經日晒至壳硬時，再送進烘乾機焙製乾燥為止。每4斤生荔枝約可烘焙成1斤荔枝乾，每斤80元。

荔枝乾口味香醇獨特，吃起來和龍眼干的感覺不一樣，不過吃過的人不多，因為產量少的緣故。對荔枝乾有興趣者，不妨到芬園鄉來，尤其是住在彰南路5段的楊水圳，可以免費提供試吃！



荔枝干

橫山梨一年結果2~3次，幾乎全年都在開花結果，採收管理上較有困難，為使開花結果能一致，果農都實施產期調節技術，最佳結果成熟期在六、七月間，正值水果生產淡季，必能賺錢。

許連勝說，強制實施橫山梨的生產調節，如七月間採收的叫“不知春梨”，連續數年，則必須停止實施一年，使果樹恢復正常的生長運作，才不致

減弱果樹的產量。

橫山梨要脆嫩、香甜，最好是多施有機肥料，少施化學肥料。

現在正是竹崎橫山梨盛產期，到嘉義縣遊覽風景之餘，不妨順道走一趟竹崎，買新鮮橫山梨回家以饗家人。