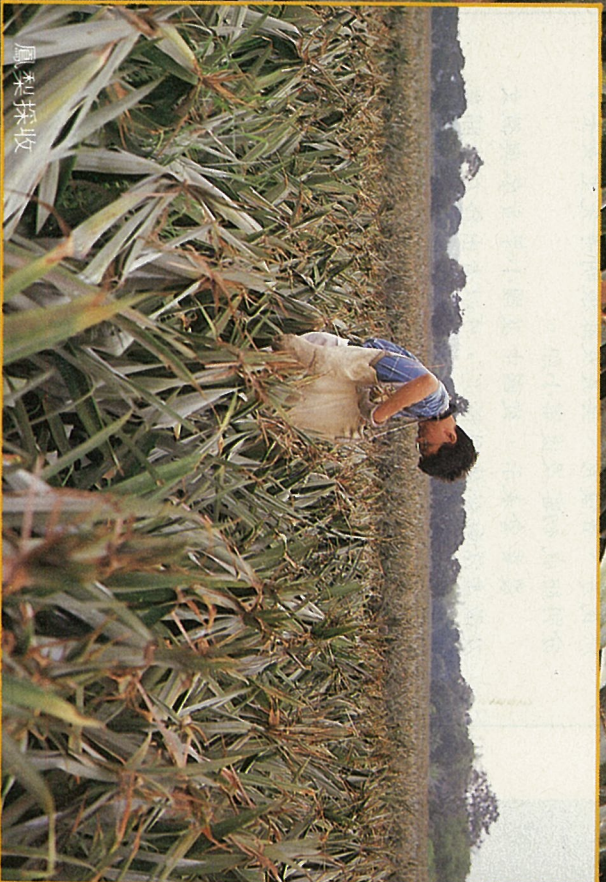


採訪：周朝 攝影：曾文田

大暑前的鳳梨最好吃

大暑為陰曆6月初2，換算陽曆今年為7月23日。



鳳梨採收



鳳梨攤



大樹鄉的鳳梨



醃漬鳳梨也是大樹鄉的另一特產

有“釋迦鳳梨”、“蜜梨”、“剝皮鳳梨”等不同雅稱的台農4號鳳梨，由於甜度高、肉質細密、香味濃，加上耐運輸貯藏，是春夏之交最流行的季節水果。

深受消費者鍾愛的台農4號鳳梨，最近已進入採收階段，鮮果果皮襯托下十分好看，行情看漲，在荔枝尚未開花結果前，是最搶手的省產水果。

據大樹鄉公所農業課指出，目前鳳梨仍以外銷日本市場為大宗，少部份供應香港地區，以1公頃種植30,000株左右的果實而論，時價每公斤約20元，大小適中的果實每個淨重1.2公斤，1公頃約可賣新台幣70元，扣除近20萬元的肥料、人工等費

用，還可淨賺50萬元，難怪果農們對它寄予無限的希望。

據有經驗的果農表示，大暑（農曆6月初2即國曆7月23日）前的鳳梨最好吃，因為鳳梨是熱帶植物，在日間陽光強烈，夜間涼爽的气候下，生產的果實甜度高，酸度低，品質最佳。鳳梨果實的形狀與品質，受季節性氣候變化而有差異，尤其台農4號鳳梨，更為突顯；1月間生產的果實，屬圓錐至塔型，糖度低，酸味高，品質略遜。消費者如果耐心等到5-6月間，再選購果徑上下等大、近圓筒型者，則可品嚐到肉質細密，纖維少，糖度高而香味濃郁的鳳梨。■