

利稻村的柿子

文圖／溫秀嬌

利稻村的村民是不吃柿子的。因此，每年入了深秋，村內熱熱鬧鬧的柿子樹結滿鮮不溜丟的紅柿，就像提前過聖誕節一樣，點綴着住家的庭院，這些紅柿，白天映着標高海拔 1,068 公尺利稻村的藍天白雲，夜晚襯托着滿天星斗。這裡的村民雖不吃柿子，但頗能容納它的存在，也許在村民的心目中，柿紅柿落就和白雲星斗一樣的自然來去，柿紅時沒有歡呼，柿落時也沒有哀傷。

為什麼村民不吃柿子？並不是這裡的柿子不好吃，而是村民恐怕吃了它會中毒。因為在這裡流傳一種很“中國”的說法就是“喝酒的人不能吃柿子”。對住在山上的布農族而言，酒是比柿子重要多了，權衡之下，大夥選了米酒。而為什麼既不吃柿子村子裡的柿樹又都棵棵長得“綠葉成蔭子滿枝”的福泰相呢？難道

柿樹還真是聖誕樹的化身提早給村民報佳音嗎？答案也不是，據生於斯長於斯的村長邱萬松先生說，這些柿樹在日本時代就有了，這些年來，村民也曾陸陸續續砍了一些，但柿樹被砍了以後還會再長，看樣子柿樹比柚樹和板栗樹的生命力是強多了，因為早期村子裡就是這三種樹的天下，如今柚和板栗鮮少見蹤跡了，唯有柿樹每年入秋仍是“果結果落自開懷”的活着。

這裡的柿樹平均都有一至二層樓房高，果實每個都是天生麗質的。10月中旬農委會食品加工科林子清技正、台東區農改場場長陳榮五先生在關山鎮農會總幹事劉立田先生及海端鄉公所家庭指導員陳英玉小姐邀請下，實地採擷品嚐了這些柿果，大夥兒異口同聲的讚美它的鮮嫩，這麼好的水果任其自落實在是可惜的。

為了善用它的經濟價值，陳英玉小姐今年試着會同台東區農改場指導村裡的家政研究班員做柿餅加工的試驗。由於山中霧氣濃、濕氣重、且採現摘現作方式，因此今年加工地點選在海拔 713 公尺的鄰村“霧鹿”村。且因為加工設備尚屬克難，因此本年的試驗果品並不多，無法成為當地的地方特產；不過，陳小姐仍看好這一項農村特產，她很希望上級農政單位能瞭解到利稻村擁有柿餅加工的潛力，若能將這些在村子裡原來是純為“點綴”的果樹經加工處理化為經濟果樹改善農村生活，則是她衷心盼望的。陳小姐說她想利用這些柿樹改善山胞生活已想了十幾年了。農委會林技正也滿重視她的這份期望，建議班員今年要多利用現有果品多作幾次加工，以便吸取經驗，同時多參考新竹地區的加工設施，有構想有經驗之後要實現願望也比較容易。

台東區農業改良場裡今年是第 3 年作柿餅加工的試驗，陳場長希望這回能夠作好脫澀處理，要不就是看準氣象，在削皮後能連續曝曬 3 天讓果實的雙糖有時間轉化為單糖將會澀的單寧包圍住，至於加工成品的顏色，陳場長一再強調要自然以能讓消費者接受為主。 ■



村民嘗試柿子加工