

麻豆鎮的文旦及白柚

評鑑認證 創立品牌 提昇消費者購買信心

文圖 / 方新政

麻豆因種植文旦、白柚歷史最久，品質人人稱道，久而久之，麻豆文旦已成為耳熟能詳的專有名詞，後經學者專家研商而決議以「麻豆文旦」、「麻豆白柚」為其正式之品種名稱。

文旦與白柚同屬於柑桔類，是屬亞熱帶果樹，性喜高溫及有雨水、日照充足之氣候，通常於每年3月開花、結果，而後正逢雨季，有充足的雨水，供植株生長及果實發育，入秋後果實開始成熟，雨量減少，可促進糖分的蓄積。文旦約於謝花後23~25週採收，通常是在「白露」前10天左右，採收後貯放在室內「消水」，然後裝箱出售，此時果皮稍軟，果肉柔軟多汁，甘甜味美，是中秋佳節之應景水果。文旦季過後，白柚跟著上市，白柚是在「白露」後才採收，是降火良劑，採收貯放一段時間後，果肉柔軟、甘甜而帶點酸苦味，口感很好。

文旦及白柚品質的好壞，樹齡是為重要的指標。「老欖」文旦所結的果實不大，約碗面大小，呈短洋梨型，表皮光滑、油胞細緻而有重量感，剝開看，果皮薄、果肉為淡黃色、無種子或小、米粒柔軟多汁。麻豆地區的風土及氣候環境條件本就適合文旦、白柚的生長，且因栽培歷史久，「老欖」的果園多，因此，麻豆的文旦及白柚特別有名。近年來由於政府的輔導，大部份果農已曉得著重於肥培、水分及整枝修剪等管理工作，因此樹齡已不是文旦品質之限制因子，只要下點功夫，一般樹齡之文旦及白柚，也一樣是好吃。然而，因全省栽培面積過多，產量供過於求，品質良莠不齊，好壞難分辨，消費者購買時擔心會買到品質差的而不敢買，因此應建立評鑑認證，創立品牌，好讓消費者購買時有信心，以達雙贏目標。



文旦採收後貯放數天「消水」更好吃



麻豆文旦(左)與麻豆白柚(右)有別

麻豆鎮位於台南縣的中心，是嘉南平原腹地，南有曾文溪與善化鎮、安定鄉為界，東接官田鄉，西與佳里鎮、西港鄉，北與下營鄉、學甲鎮等毗鄰，全鎮總面積約54平方公里，西側有中山高速公路經過，並有麻豆交流道，交通非常方便。據考，「麻豆」二字是因平埔族語"Mattu"音譯而來，麻豆鎮原是西拉雅族番社，為居住平地之平埔族聚落，台灣光復後才改稱為麻豆鎮。麻豆在台灣地方史上是個知名的鄉鎮，在早期即具有相當的規模，雖無著名的觀光景點，但人文薈萃不勝枚舉，至今尚保存許多古老建築及文物遺跡，如郭家祖厝、林家古厝、麻豆港碼頭遺跡、龍喉石車、總爺糖廠等，就是最佳的證明。麻豆地勢平坦，氣候及相對濕度均高，夏季多雨，冬季乾旱，是屬亞熱帶氣候，全鎮耕地面積約2,800多公頃，除畜產和養殖業外，農產有水稻、蔬菜、皇帝豆、瓜子、柚類等，其中麻豆文旦，白柚、瓜子、酪梨為其特產，而以文旦名聞全省。



麻豆文旦呈短洋梨形、肉質柔軟、子小或無

文旦是麻豆名產 名聞遐邇

一提到麻豆就會與文旦連想在一起，“麻豆文旦”一詞原是因文旦是麻豆的特產而來，於今經學者專家們的決議已成為品種名稱。據考，麻豆文旦原產於福建，相傳於17世紀末年，先人自福建引入台灣種植於今日之安定鄉而為台灣文旦之起源地，後經麻豆郭家祖先從安定移植至麻豆，當時雖無特殊栽培技術，但所結果實之果肉柔軟多汁，甘甜無比，也因而取代了安定文旦之地位而名聞遐



好吃的麻豆文旦，果小皮薄、有重量感



「老欖」所結果實較小，「幼齒」植株所結的果實較大



辦理評鑑，激勵提昇品質



專家到果園評鑑栽培管理情形

邇。麻豆文旦從安定移植至麻豆，最先是種植在今日之尪祖廟郭家之庭園，據民間傳說，清嘉慶君遊台灣時，曾至麻豆並品嚐文旦而加以軟封；日據台灣期間，當時之台灣總督常以麻豆文旦作為皇室的貢品，也曾受日皇的喜愛與封賞。麻豆文旦能在帝王時代一直列為珍貴的貢品，受到如此的榮寵，是有其獨特之處，其美名也因而盛傳全國各地，栽培面積也因而由點而逐步擴大，不僅麻豆鎮民之原先僅種植在庭院角落，而至今之大面積田園栽培外，其他鄉鎮也加入種植的行列，如新竹、苗栗、雲林、花蓮、台東等地均有大規模的栽培，據農業年報記載，全省種植面積約



果園草生栽培有利於文旦的品質



產銷班班長王德和父子為麻豆文旦銷售打拼

有6,000多公頃，年產量高達7萬多公噸，有供過於求的現象，也因種植面積過多，品質好壞混雜難分辨，市面上常有假藉“麻豆文旦”之名，魚目混珠，而干擾市場，影響信譽。事實上，其他地區的文旦也有好吃的，有些果農認真學習，虛心求教，在有關單位的輔導下，接受現代化之栽培管理技術，其品質也可與麻豆的文旦媲美。文旦是中秋節之應景水果，通常是在「白露」前10天左右採收，貯放幾天後正逢中秋節而派上用場。然而，中秋節過後，雖然品質還是一樣，但買的人少，價格滑落，甚至於無人問津。在此特別呼籲：「中秋節過後，文旦還是一樣好吃」，喜好麻豆文旦的朋友們，請還多多享用吧！

白柚在麻豆種植歷史久 亦成為麻豆特產

白柚是屬柑桔屬之柚類，在台灣種植也有1百多年歷史，目前麻豆所種植的白柚是原先種植在麻豆之白柚實生苗變異之品種，後經居民自行以高壓繁殖，分苗種植於居家庭園周圍而逐漸擴大成為田園的栽培，因其果肉甘美多汁



麻豆白柚結果情形

與其他白柚品種有別，為避免與其他白柚品種混淆，仍冠以地名而以「麻豆白柚」為品種名稱。麻豆白柚之植株，生長勢強，樹型開張，樹冠大，性喜高溫、日照充足之氣候，其果實呈扁球形，果肉白色柔軟多汁、微酸帶點苦味，風味及口感佳，富含維生素C、鉀等礦物元素及有機酸，性寒味甘，可健胃消食，生津解渴，消除疲勞及降血糖，有預防高血壓等之功效。白柚除果肉可供鮮食外，又可加工製成果汁及釀製成酒，其柚皮可供提煉柚皮和新橙皮而研製為甜味劑或直接作成蜜餞；中果皮（海綿層）可提煉高級果膠加工作為化妝品之乳化劑。麻豆白柚在春季柚梢開花，約在每年的10月中、下旬所謂



病蟲害影響果實外觀、品質，銹蟎為害

「霜降」節氣前後採收，採收後之果實貯放在自然條件下之室內一段時間後食用，肉軟汁多，清甜爽口，可保存4~5個月。白柚較易罹患流膠病以及受天牛為害，流膠病通常是在樹幹基部離地面約50公分處流出褐色膠質，其原因可能是病菌的感染，或是昆蟲的侵害，或其他機械之傷害，在未明真正原因時，可用大生粉與90%納乃得可濕性粉劑混合調成糊狀而塗於病患部，將會很快恢復植株生機。

著重肥培及水分管理

麻豆的文旦或白柚大都以高壓繁殖法，種植後3~4年就開花結果，但還不能吃；6~7年後開始量產，品質還是差；10年以後才漸入佳境，愈老愈甘甜，此現象乃是柚類果樹之生理特性，年輕的柚子樹，因生長勢強，根系發達，吸收養分多，枝葉繁茂，果實較大，皮層厚，肉質粗糙無汁，食無滋味；老樹的根系漸趨穩定，枝葉不如幼樹那麼茂盛，養分大都流入果實中，因而肉質細緻柔軟多汁。

柚子類是屬亞熱帶柑桔類之果樹，性喜高溫、而有雨水、日照充足的氣



影響果實外觀、品質的，潰瘍病

候，麻豆地區之文旦、白柚通常是在每年的3月上旬左右開花，隨後結果，正逢雨季的來臨，有充分的雨水可滋潤正發育的果實，入秋後果實逐漸成熟，雨水也漸減少，可促進果實糖分的蓄積；又因麻豆地區的土壤質地大都屬於沙質壤土，微酸性，是適合柚子生長的土壤條件。除了自然風土、氣候環境等因素外，人爲的管理措施，也是相當的重要；柚子幼年期，根系生長旺盛且枝葉梢生長勢強，宜應注意植株之矮化修剪，控制樹冠高度，以抑制根部過盛生長；修剪之後要配合高碳有機肥的施用及薄施化學肥料，以恢復樹勢，多施有機質肥料可改善土壤之理化性，促進土壤團粒構造，增加土壤保水力，氮肥不宜施量過多，以免造成植株葉色濃綠，果實增大，果皮增厚，糖度及果汁量會降低；果實生長期應酌量增施鉀肥，以提昇果實糖度；雨季時要注意果園的排水，乾旱時需適時補充水分；草生栽培是果樹栽培改良品質之重要工作之一，它可涵養土壤水分，防止土壤中水分過度的蒸發而乾旱，並可增加土壤中有機



調整樹型，整枝修剪



白柚果實套袋可防果實蠅，維護外觀

質含量及防止土壤養分的流失，具有保水保肥之功能；另外，適時的防治病蟲害，可維持果實的外觀和品質。

品質好壞差異大 選購有竅門

文旦的品質良莠不齊，品質好壞差異很大，品質好的，甘甜可口、百吃不厭；壞的，食之無味、寧可不吃。文旦的品質除與風土、氣候環境等因素及栽培管理技術有關外，樹齡的大小，是決定文旦品質的重要因素；樹齡愈老，品質愈佳。一般而言，老樹所產的文旦果實較小、皮薄、果肉柔軟多汁；而樹齡小的，果型較大、皮厚、果肉粗糙無汁。消費者選購文旦時，品質好壞很難選擇，又不能每個剝開試吃，只能從外觀加以選擇，茲在此提供幾點竅門，供消費者選購時之參考，首先不宜選擇果實太大的、大約碗面大小爲宜，果實形狀以底寬而果高較短者爲佳，果皮色澤爲黃綠色、無病蟲害或污斑等，油胞細而有光澤，果實小但有沈重感最好，剝開看，果皮薄、果肉爲淡黃色、無子或子小、米粒柔軟多汁才是道地的「麻豆文旦」。

