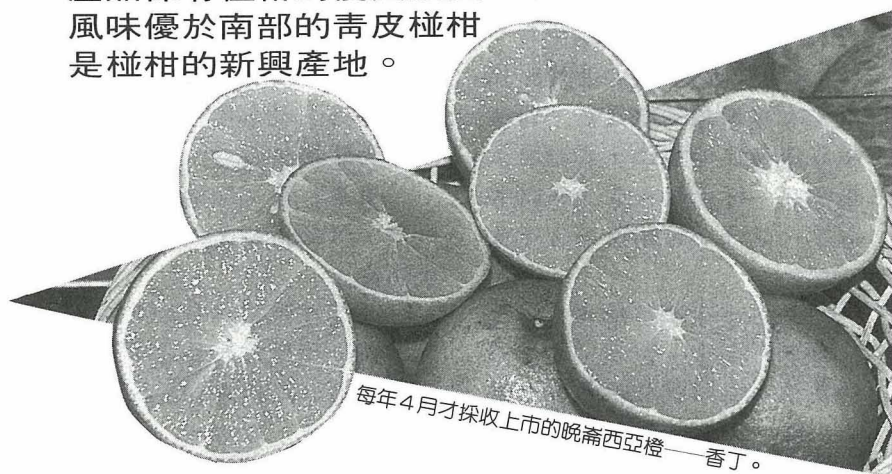


●新鮮水果●

柑橘三姐妹 個個好滋味

椪柑·柳橙·葡萄柚

省產椪柑最先闖出名號的，是西螺椪柑，接著，員林椪柑展露頭角，享有數十年盛名。以後，新埔椪柑取而代之，成為省產椪柑的代名詞。但產量最多的，却是阿里山和關子嶺一帶，每年10月上市的青皮椪柑，產量佔全省的7成。產期較晚的苗栗縣卓蘭鎮與台中縣的東勢鎮，產品保有椪柑的優良品質，風味優於南部的青皮椪柑是椪柑的新興產地。



每年4月才採收上市的晚熟西亞橙——香丁。

椪柑

我國嶺南地區，也就是廣東、福建一帶，盛產各種柑橘。在諸多柑橘品種中，有一種果球最大，漿液甚多，甘味濃厚，品質最受歡迎。這一種柑橘，原產於廣東，因受歡迎，而引種於福建。果球的外形，在各類柑橘中，有一個與眾不同的特徵，就是靠近蒂頭那一邊，稱為果肩部的地方，特

別鼓起來，從果肩到蒂頭，整個呈現平面狀。於是這種柑橘就稱為膨起的柑，也就是“膨柑”，以後就稱為“椪柑”了。

椪柑的故事

椪柑除了形狀上與眾柑不同之外，其果皮上油胞也特別大一些。皮為濃橙色，易於剝離，果心空隙亦大，瓢囊易於分開。大陸移民來台時，有些人帶了椪柑苗木，散種於拓墾

的所在，其中，以1796年楊林福種於新竹縣的新埔為最早。不過，如以地區產品成名先後來說，本省椪柑最先闖出名號的，則是“西螺椪柑”，這已是百年以前舊事，對現在的西螺人來說，恐怕像神話般的難以相信。民國初年以後，“員林椪柑”，嶄露頭角，直到光復初年，仍然享有盛名。民國40年以後，最早種植椪柑的新埔，開始成為省產椪柑的代名詞，只是，好景不長，50年代，黃龍病的蔓延，使得目前年輕的新埔人，不太知道新埔椪柑的輝煌事跡。

青皮椪柑最大宗

說起來奇怪，雖然前面提到了一些著名產地，但是省產椪柑，如以產量來說，最重要的地方，却一直是阿里山和關子嶺一帶，產量佔全省的7成左右。也許是南部氣溫較高一些的影響，這裡的椪柑，成長的比較快一些，成熟的也比較早一些。每年10月間，果皮仍然青綠色的時候，就能含有少許糖分，可以採收上市，供消費者嚐新，在市場上，稱為“青皮椪柑”。事實上，青皮椪柑從10月上市後，一直供應到12月間，竟然都維持了某些程度的青綠色表皮，要想找一粒完全濃橙色果皮，倒有些困難。

椪柑新秀產期晚

苗栗縣的卓蘭鎮和台中縣的東勢鎮緊鄰在一起，山坡地上栽培了許多椪柑，是新埔椪柑消失後才揚名的產地。這裡的產品，保有椪柑的優良本質，風味優於南部的青皮椪柑。只是產期較晚，12月中旬才能

上市。也因為慢慢成長，質地較為實在些，比青皮椪柑耐於貯藏。一般椪柑都在農曆春節以前採收完畢，却可於普通倉間，貯放到清明節上市，甚至於有些商人，延至端午節才開倉上市呢！

可食可入藥

椪柑的營養成分，和一般水果相同的含有蛋白質、脂肪、醣類、微量元素以及維生素。只是維生素C的含量，比一般水果多一些而已。但如以中國醫藥觀念來說，瓢囊週緣的纖維束，才具有助於人體的成分，一般人予以去除再行食用的習慣，相當可惜。據說，以往四川省，還有專門收購這些纖維素的藥行呢！

行家的話

選購椪柑以具重感者為汁多的保證，風味之好壞，則以具有椪柑特徵者為準則。肩部寬而平，果頂的一邊，也就是臍部，要寬而深陷，越深越好。因此，簡單說，“肩寬臍深”，就是優良品。

柳 橙

原產於嶺南地區的諸多柑橘類中，有一些甜度高、酸度低的品種，統稱為柳橙。由於其主要產地在閩南地帶，閩音“橙”與“丁”同，常誤寫為“柳丁”。目前，本省市面上，多稱柳丁，少有人稱柳橙。但有部份進口甜橙，因常冠有美商Sunkist商標，或稱為香吉士，也有人索性稱為美國柳丁，這是不確實的。雖然兩者都是甜度高，酸度低的甜橙類，美國柳丁屬於原產於地中海

岸的晚命西亞橙，和國產柳橙是有許多差異的。事實上，台東地區就有晚命西亞橙的栽培，採收期在4月以後，單這一項，已是極大出入。

柳橙大翻身

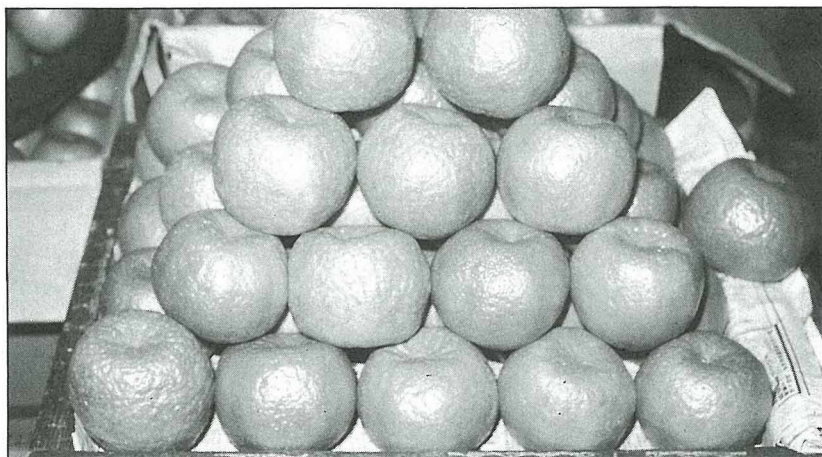
自大陸引進柳橙的時間，已難以考証，推測其時間，應已有一百多年。只是，過去生活習慣不同，食用柑橘類，多賴手剝皮，柳橙皮不易剝離的條件，限制了消費量的增加。因此，多年以來，生產量並沒有顯著的成長。直到民國50年代，國人生活狀況有了重大改變，甜甜的柳橙才漸漸受到消費者的青睞，產量逐年上昇，

近年來，每年的產量，都能維持在各類水果產量的前三名內。

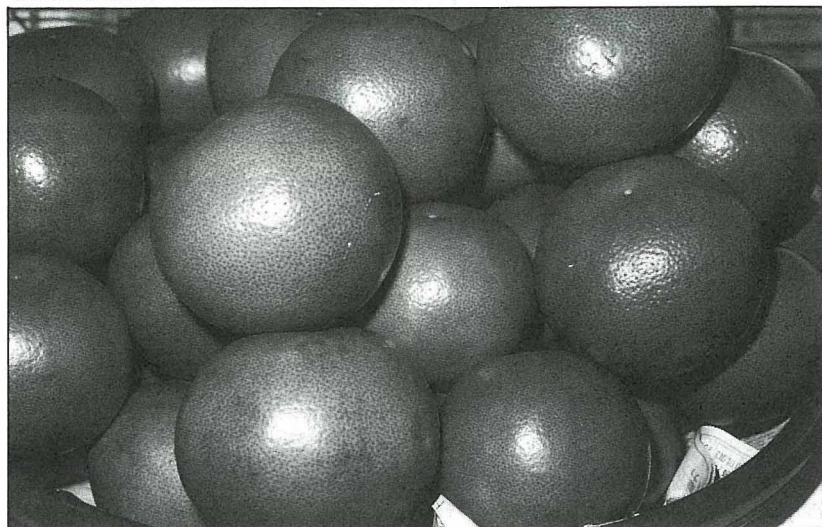
山丁與烟丁

柳橙的主要生產地在南投及雲林縣山區，約佔年產量六成左右；由於山坡地栽培，多稱之為“山丁”。比較出名的產地，則是在嘉義台南兩縣交界處，由中埔到東山一帶。生產量只佔年產量三成多一些，却因旱田栽培，習慣上以本省所稱旱田為“烟”，而稱之為“烟丁”。

省產柳橙的產季，烟丁自10月初即可上市，山丁則多在12月才開始上市。不過，兩種柳橙，都具貯藏性，有些刻意



椪柑果皮濃橙色，易於剝離。(王禮陽 攝)



葡萄柚的銷路一直不錯(王禮陽 攝)

特產美食

貯藏的柳橙，在端午節期間，還能維持相當好的品質，供應

市需。至於柳橙的營養成分，和椪柑並沒有太大的差異。

行家的話

市面上傳說，真正的柳橙，在臍部有一個圓圈狀紋痕，沒有這個紋痕，就不是柳橙。其實，這是錯誤的說法。通常，柳橙的果球都屬小型果，呈卵形，重在70~80公克之間。

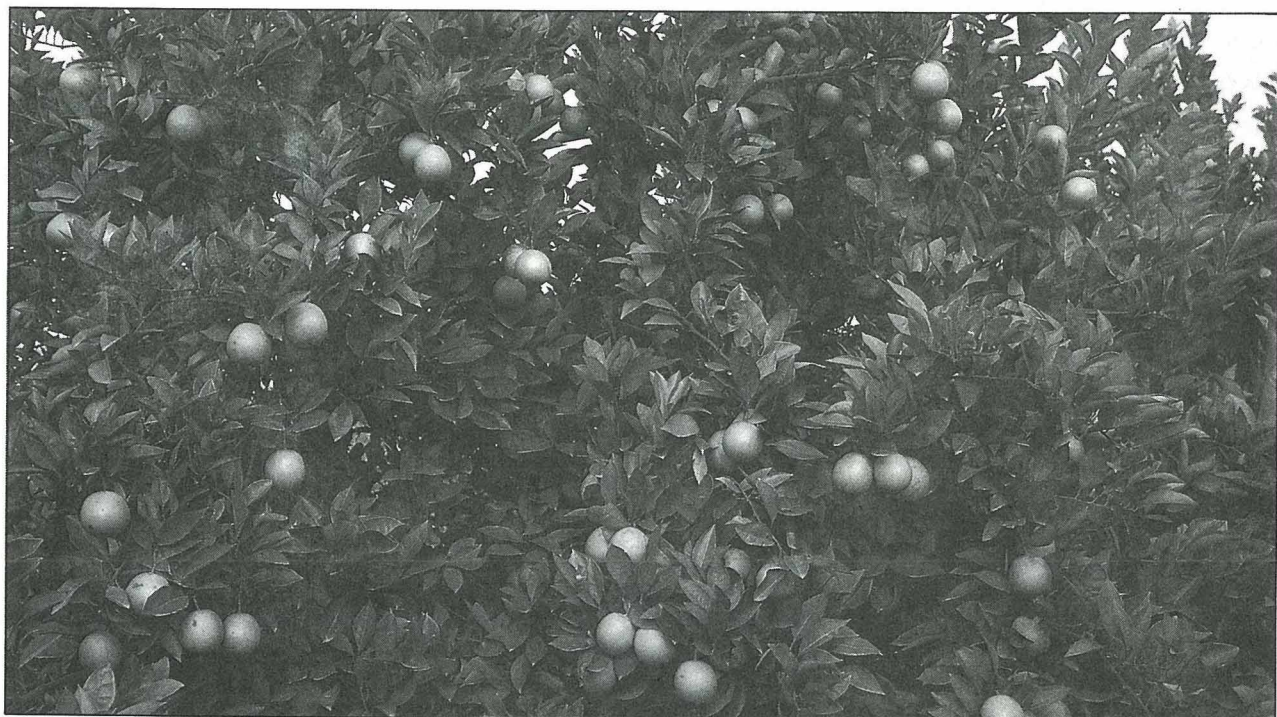
有些則呈現梗部小，頂部寬之球形，這一形狀的柳橙，有時可大到每果230公克。柳橙的果皮稍粗，為赤橙色，肉質柔軟。不論那一個形狀的柳橙，有些在頂部確實有圓形紋痕，這是柳橙品系中的“印子橙”。因此，並不是有紋痕，才算是柳橙。實際上，柳橙倒確實有一項特徵，是各類柑橘所沒有的。那就是果蒂與果球接着的果梗部，有明顯的淺縱皺紋，沒有這個皺紋的，就不是柳橙了。

選購的要訣

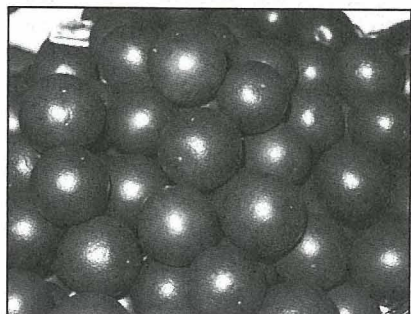
生長良好，養分足夠的柳橙，其果心部結實，果皮則較薄。選購柳橙時，自然是以成熟度高的為佳。只是，這些特性，並不是用眼睛可以看到的，因此，必需用手掌來握。由手心的觸感，選出皮軟的就是皮薄，果心硬實的，養分就足夠了，這樣的柳橙，最是好味。

葡萄柚

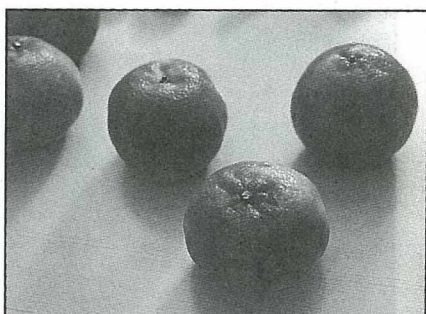
柚子實際上是大型的橙，因此，嶺南地區也盛產各種柚子。在各類柚子中，體型最嬌小的，就是葡萄柚。由於成串結果，狀似葡萄，故稱為“葡



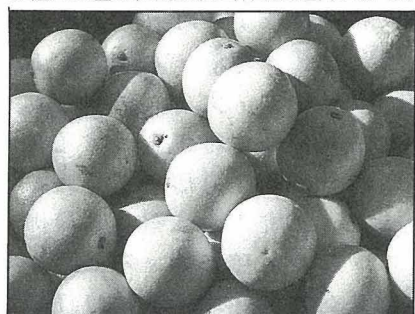
柳橙主要產地在南投及雲林縣山區(夢濛 攝)



省產柳橙10月初即大量上市(王禮陽 攝)



青皮椪柑(方趣 攝)



養分足夠的柳橙，果心硬實，果皮較薄。

萄柚”。

也許是因為葡萄柚的酸度太高，不被看好，大陸移民渡海墾台時，並沒有葡萄柚的栽培。直到日本統治本省期間，才自美國引來葡萄柚，試行栽培。以後，因戰爭關係，栽培量越來越少。

民國60年代中期，有人聲稱葡萄柚有化解胆固醇，改善高血壓體質的功能，一舉打開了葡萄柚的銷路，也刺激了生產者的意願。不僅是新的果園紛紛出現，國外產品，尤其是美國加州及佛州葡萄柚，更是源源而來。近年來，雖然熱潮

漸衰，却也都能維持相當穩定的需要量。

白肉與紅肉種

葡萄柚略大於椪柑，通常為扁圓形，果皮細緻。果肉酸味強，略有甘味，且具有獨特的苦味。省產葡萄柚，以果肉顏色的不同，可以分為白肉種與紅肉種。白肉種果肉為白黃色，果皮為黃綠色或黃色，酸度稍高，果香也較濃。紅肉種果肉為淡紅色，果皮初熟為黃綠色，熟後為淡橙紅色或橙黃色而有橙紅色斑，酸度稍低，果香則較淡。

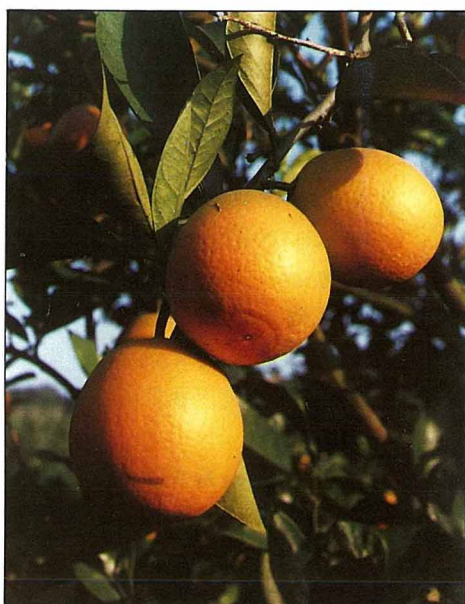
10月～2月盛產

除了傳說葡萄柚有抑制高血壓的效果之外，葡萄柚的營養成分，並沒有特別之處。大體上，與各類柑橘相類似。主要產地在嘉義、台南交界各鄉鎮，台東則為新興產區。正常的生產季節，在10月至2月間。但每年9月，就有人工催熟的葡萄柚上市，3月以後，也有貯藏品供應。

葡萄柚有耐貯藏性，唯貯藏過久，果球漸形軟化。選購時，以果球較硬實者，為較新鮮。



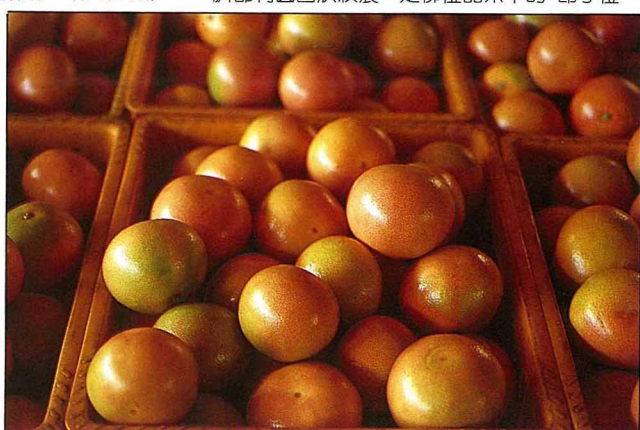
葡萄柚據說能降膽固醇，一舉打開銷路。(夢濛 攝)



臍部有圓圈狀紋痕，是柳橙品系中的“印子橙”。



表皮粗糙的桶柑



葡萄柚果皮細緻，外形扁圓，是大型的橙。(夢濛 攝)