

濁水山

文旦柚

濁水文旦之主要產地是位於北臨濁水溪的濁水村濁水山，風土適宜，又吸取肥沃的濁水養分，文旦結實甜美，不遜於麻豆所產。

依本省習俗，中秋節是吃柚子的節日，所以中秋節又稱為「吃柚仔節」，可見柚子和中秋節的關係多麼密切。柚子的種類雖不少，最被民衆所喜愛的，是麻豆文旦。麻豆之地名有「麻」有豆，但兩種作物並非此地特產，反而因文旦柚而出名！

文旦柚自康熙40年，即從大陸引進台灣栽植，是所有柑桔類中最早引入本省的一種。早期先民居於台南市附近，麻豆鎮因氣候、土壤適宜文旦生長，能維持高品質而成名。甚他地區的果農見麻豆文旦盛名，也紛紛試種文旦，有幾處所種植之文旦品質、口味，亦不遜於麻豆所產，如數年前成名的「斗六文旦」，也是有口皆碑。最近，位於南投縣名間鄉的濁水文旦，已日負盛名。

濁水文旦之主要產地是位於北臨濁水溪的濁水村濁水山，海拔約300多公尺，氣候溫

和，土壤適宜，雨量充沛，又吸取肥沃之濁水養份，使文旦柚能結實甜美。

據名間鄉農會文旦柚指導員王百銘表示，濁水山的文旦和麻豆文旦的品種相同，栽植已有40~50年歷史，原來面積並不多，後來經農會輔導，先後組織生產研究班，產銷經營一貫化，改變往日之栽培管理技術，並大量施用有機肥料，使品質大幅提昇，產量增多，風味甜中稍帶酸氣，經分級包裝，銷到台北果菜公司及南北部大城市的生鮮超市，受到民衆的熱愛。

由於銷售網路打開，供應量稍嫌不足，果農紛紛捨其他經濟效益較低的果樹，改種文旦。如今，濁水山所屬山坡地栽植面積達150公頃以上。這些文旦分為老中青三代，文旦種植後約4~5年才開始結果，初生之果量少，樹齡越老，其結果量增多，果肉之纖維質也



文旦開花





較軟細，吃起來甜度較濃。

名間鄉農會推廣股為協助果農推銷文旦柚，於去年（80年）的8月底（中秋節前），在該農會之供銷部舉辦文旦柚競賽及品嚐會，吸引許多外地遊客參與，吃過後都讚不絕口，爭相購買數箱回家。今年，仍然繼續此項促銷活動，望能將濁水山文旦之知名度打響！

王百銘說，濁水山文旦之採收時期，大約在白露前，若肥份足者，可提前10天左右收穫。文旦收穫後，需存於陰涼處，經一星期表皮失水後分級包裝上市。每10台斤裝成一小箱，方便攜帶送禮。濁水山文旦每斤市價，以去年為準是40元，若有意購買者，可直接向名間鄉農會查詢，電話：(049) 733873。

文旦柚是一種相當可口的應節果品，富含維他命C、水分，及蛋白質、粗纖維、醣類等。大多以生食果肉為主，皮可加工成蜜餞。多吃文旦能止渴退火、提神解勞及美容養顏。

如何選購文旦柚呢？王百銘說，若是由名間鄉農會所屬文旦經銷班所統合分級包裝出售之濁水山文旦，其品質絕對保證在優等以上，所以，若是外行的買者，不妨向鄉農會直接洽購，遠地者，農會會設法代運送至府上。

若到鄰近市場選購時，請注意幾點：應選皮薄、油包細緻、果型上窄下寬、底平，單位重量越重越好。通常每個文旦在1斤左右的為佳，糖度約為13度。



果肉細緻的濁水山文旦，請您品嚐。



濁水山文旦果實都用紙袋套上，避免蟲咬。



濁水山文旦去年起開始銷售全省生鮮超市