

茂木種枇杷的果形為倒卵形，有時為卵形或鈍紡錘形。果頂的萼片殘留下來，果皮稍厚，為橙黃色，周圍遍生灰白色的茸毛，具有保護果實的作用。此外，果皮多被有灰白色果粉，剝除容易。果肉橙黃色，柔軟多汁，微帶酸味，甘味很濃，風味優良。

1879年，住在東京的商人田中芳男，來到長崎，品嚐了枇杷之後，驚為仙果。於是選了一些果實較大的種子，帶回東京，種在院子裡。到了1887年，枇杷開始結果，果實極大，品質也好。東京地區民衆，紛紛引種栽培，這就是田中種枇杷了。

田中種枇杷為圓卵形，有時

為倒卵形，果粒極大，有時可達150公克。其果頂部較寬廣，稍凹入，殘留萼片小。果皮橙黃色或濃澄色，有淡色斑點，被有果粉。果皮薄，卻稍韌，剝皮稍困難。果肉橙黃色，漿液多，但果核大而多，果肉層較薄為其缺點，風味亦稍遜於茂木種。

迂迴曲折歸鄉路

民國40年代，本省農業科技進步了很多，政府嘗試引進一些本省沒有而可能栽培的果樹。枇杷也在這一波行動中，由農試所在省內若干地方試行栽培。民國46年，台中縣太平鄉頭汴坑試種的枇杷成功了，於是，本省也有

了枇杷產業。只是，目前省內主要枇杷產地，並沒有包含頭汴坑在內，以致於省產枇杷的發祥地，漸次為大家所遺忘。只有頭汴坑的居民，以及在頭汴坑栽培有枇杷的人，才能留下這份足以自豪的記憶。

一般說來，省產枇杷的上市期，應在農曆元月下旬以後，但國人多有嚐鮮的慾望，有時農曆除夕前，就可看到半生不熟的枇杷應市，只不過，究竟是少數罷了。以較為正規的說法而論，枇杷的上市期間應在農曆元月下旬到4月上旬之間。短短的80天之內，枇杷的貨源雖然無缺，卻又不是來自於同一個產地。

川貝枇杷飲

■材料：

枇杷葉	2兩
川貝	5錢
冰糖	酌量

■作法：

- ①枇杷葉去絨毛，曬乾。
- ②鍋中置4碗水，加入枇杷葉及川貝，小火煮至贖1碗水；再加入4碗水，重覆煮至贖2碗水的份量。
- ③加入冰糖，甜度依個人喜好而定，趁熱飲用。

■備註：

- ①枇杷葉及川貝中葯店均有售。
- ②燉鍋最好用陶瓷、玻璃、琺瑯或不銹鋼材質。
- ③如加入麥芽糖，並減少水量，可熬煮成川貝枇杷膏。
- ④此方具有鎮咳、化痰之功效。



製作・攝影／瓶爾

