

文旦 與 柚子

提到文旦，立刻令人聯想到麻豆。麻豆文旦盛名不衰的主要原因，是因為它經過「辭水」處理，原先淡綠的果皮，轉為黃色，果肉汁液經過追熟作用，風味更為甜美。不過，正宗麻豆文旦產量已經很少，大部分是鄰近地區頂名上市的。近年頗能和麻豆文旦分庭抗禮的「斗六文旦」，果實並沒經過辭水作業，上市時，表皮仍是淡綠的。

至於文旦和柚子之間有何關聯，到底應如何區分？請看本文細說。



我國第三家電視公司，中華電視台開播的時候，推出一齣台語連續劇，叫做「嘉慶君遊台灣」。戲中交代，嘉慶君還是太子時代，曾微服出遊，在北京街頭巧遇隨親戚赴京的孤兒黃福。當時黃福正在食用台灣帶去的文旦柚，分了一些給嘉慶，因而使得後來嘉慶即位後，思念台灣文旦美味，而有台灣之遊。

雖然歷史上，並沒有嘉慶遊台灣的記載，理論上也很少有皇太子街頭分食民衆食品的可能。只是，文旦柚的名聲，能遠遠傳到北京帝都，似乎並非不可能。不過，在戲中，特別強調「麻豆文旦」，那似乎宣傳得有點過份。好在，那祇不過是一齣戲，大家不必太認真。

我國大陸福建和廣東交界之處，因在五嶺之南，通常稱為「嶺南」。嶺南一帶因為氣候與土壤的特殊，是國產水果中的重要原產地，例如龍眼和荔枝等等。而最重要的水果產品，則應算是各種柑橘類。以目前全國（包含大陸地區）所生產的柑橘類而言，幾乎有80%原產於嶺南地區。在各種柑橘類之中，最大型的就是柚子。而柚子又分為好多品種，如斗柚、白柚、紅柚、葡萄柚等等。其中有一種柚子，在嶺南地區也頗為盛行，就是本文主題——文旦。

嶺南的柑橘類，除了葡萄柚是日人治台時，才由夏威夷引進之外，其他各品種，或早或晚，都曾由早期移民帶來本省。如今到處聞名的「麻豆文旦」，則是清朝康熙40年（西元1701年）引進的。

麻豆文旦與眾不同

早先，文旦引進本省的時候，並不是祇有麻豆地區才栽培文旦。當時栽培文旦的地方，包含了現在的塩水、佳里、官田、大內、玉井等地。但也許是當時的麻豆開發較早，一般人家都較富庶，採收後的文旦，並不是立刻食用，而多數貯放於倉庫之中，慢慢食用。相形之下，鄰近的地方，採收後，大多立刻出售。



文旦成熟了(見晴)

多半的水果，以剛採收的新鮮果，風味優良；却也有些例外，文旦就是例外之一。新鮮的文旦，果肉中的汁液大多仍帶酸味，口感差了一些。產於麻豆的文旦，因多數貯存於倉庫，在取出食用時，大致上已過了好幾天或十數天。這幾天的變化，從外表來說，原先淡綠色的果皮，變為黃白色。而其所含的汁液，因自然蒸散以及追熟的作用，漸漸的

轉化為醣類。麻豆文旦就這樣的，比鄰近產地的產品為著名了。

麻豆文旦出名以後，其鄰近產地的文旦，也都有樣學樣，大家一起來貯存後上市。而這一項貯藏的作業，有個名堂，叫做「辭水」。經過辭水的文旦，在外觀上比較好看些，在風味上，更為爽口些。其鄰近地區的產品，很自然的，就頂著「麻豆文旦」的名字上市了。如今，台南縣麻豆鎮能找到的文旦樹，已寥寥可數，但每年仍有大量的麻豆文旦應市，就是這個道理。

過去，本省的經濟尚未大好的時候，大家只求溫飽，對於價格偏高的文旦，總是儘可能節制購買的慾望。進入60年代以後，大家生活改善了，生活享受也不同了，每年中秋節，除了月餅之外，如果沒有文旦的搭配，好像不是那麼回事。於是，文旦的需求量，一下子膨脹起來了。台南地區的產地有限，許多別地方就趁勢推廣文旦的栽培。進入70年代，雲林縣斗六地區的文旦，也漸漸的闖出字號，而且漸漸的有和麻豆文旦分庭抗禮的架勢。不過，斗六文旦，沒有「辭水」的作業，上市時，表皮仍是淡綠色的。

文旦排行榜

當初，本省大量推廣栽培文旦的時候，並不限於雲林地區，而是全省各地都有文旦的踪跡。目前，本省最北端的金山、三芝地區、東北角的瑞芳、雙溪一帶，都有不小的園地。中部的苗栗通霄一帶、南投縣的山區、花蓮縣全縣各地，也都有衆多的文旦園。依據農林廳的統計，本省每

年生產文旦的數量，如以縣為排名，出產麻豆文旦的台南縣，僅能列名第三，其產量且還不到全省總產量的二成。雲林縣產量，則又比台南縣少得多。事實上，年產量第一名的要數花蓮縣，第二名則是南投縣。只是這些地方缺乏銷售管道，多半賣給商販。商販如以鮮品應市，表皮仍為淡綠，就稱之為「斗六文旦」；而如加以辭水處理，表皮黃白色，則又稱做「麻豆文旦」了。反正智慧財產權也好，商標法也罷，誰都管不了的。

細說省產柚子

不過，省產的各類柚子中，有若干品種，已被坊間弄混，以至以訛傳訛，多少影響了大家對文旦的認知。按照品種的特性，省產柚子應可分為文旦、白柚、紅柚與斗柚等類別，其中斗柚又可分為「白肉豆柚」和「紅肉豆柚」兩種。

文旦為洋梨形，果梗部細小，果頂寬而平坦，果肉為淡黃白色，甘酸適宜，無種子或種子極少且小。

白柚與文旦近似，肩部細小，果頂稍寬而圓。果梗與果接著處稍凹，果皮淡綠色，果肉灰白色，有種子。

紅柚為卵圓形，近果梗部細小，果梗接著處周圍果皮稍隆起，形成果梗塞。果皮淡橙黃色，果肉淡紅色，有子。

豆柚為柚中最大型果，因其大如豆而得名。果形扁圓，偶有球形。果皮稍粗，呈黃綠色，果肉白色或淡紅色。白肉豆柚柔軟多漿，味甘；紅肉豆柚則風味遜色一些。

從以上的敘述，4種柚子是各不相同的。只是近年來，紅柚因為風味欠佳而少有栽培，市面上很少見到。於是不知不覺中，紅豆柚就變成了紅柚了；相形之下，白豆柚當然就是白柚了，而留下了一個大疑點，就是白柚又該怎麼辦呢？也許，最好的辦法，就是把外形近似的白柚和文旦送



肉細汁甜的文旦是上品(見晴 攝)

做堆，統統稱為文旦。於是，近年來，本省大型柑橘，就只有文旦、白柚和紅柚三種。這種張冠李戴的措施，在本省已經歷了十數年，雖然荒唐可笑，却是積非成是，難以挽回。

好在，本刊的讀者朋友，多少可以從本文中，獲一些真實性。有時在購買文旦時，可得張大眼睛，以免買了白柚當文旦。兩者的風味，是有許多差異的，以一分錢一分貨而論，如果價格上確有相當差異，那倒是可以馬馬虎虎接受的。

採收季節看實況

關於文旦品質，本省有一項傳說，認為農民曆廿四節氣中，白露過後採收的文旦較為可口，

白露之前是不可以採收的。仔細算起來，這個說法是有一些值得商榷之處。因為這個說法的起源，是在嶺南原產地，本省氣候和嶺南地區，多少有些不同。

通常水果的成熟，在日間為光合作用製造養分，夜間則轉化為醣類而貯藏。日夜間溫差越大，則成熟效果越好。在嶺南地區，每年立秋之後，日夜溫差達到攝氏10度，一個月後，正是白露，這時採收，自然品質可靠。但在本省，立秋過後，有時還熱得很，日夜溫差不顯著。有時，則未到立秋，日夜溫差就已顯著。因此，本省採收文旦的時間，並不一定要嚴格遵守嶺南的習慣。

文旦選購方法

選購文旦的方法，說起來非常簡單，一定要按照其該有的特徵選購就對了。首先要果頂寬而平坦，果呈洋梨形，亦即等腰三角形，果梗部細小，具有這些特徵之外，再加上具有重感，就是好品質了。而如果細心的話，應該還可以加上一項，果皮越細緻越好。

由於麻豆鎮的文旦樹已非常稀少，真正的麻豆文旦就很少上市。可是這些碩果僅存的文旦樹，近年來，已大多數成為庭園栽法，而不是果園栽培，在管理上不大相同，採收的果實也有一些差異。最顯著的一項不同，在於真正麻豆產文旦，果實都非常小，普通文旦大約每個在300~400公克間，而這些小文旦有時還不到200公克。上市時，消費者不大看得上眼；但是真正的行家，總會選購這一種小文旦，風味確有不同的。 ◆