



**聽**過「囫圇吞棗」這句成語吧！其實當今的棗子(學名印度棗)已經改良得相當大，除非你練有吃鐵棒的特異功能，否則想生吞它，真比登天還難！



■蜜棗，今年最得寵。

高屏地區是棗子主要產地，種植面積約1,613公頃(屏東縣834公頃、高雄縣797公頃)，集中在高雄縣大社鄉、燕巢鄉、阿蓮鄉、田寮鄉、岡山鎮，以及屏東縣的里港鄉、鹽埔鄉和高樹鄉。由於受到去年10月間的颱風危害，導致今(90)年棗子產量普遍減少，尤其是高雄縣，大約減產6成。

棗子品種變化很快，88/89年猶是「高朗」的天下，89/90年已經改由蜜棗、天蜜、翠蜜群領風騷。尤其是蜜棗，甜度高、體積大；3-4個1台斤，宛如小蘋果，送禮很受歡迎。春節前，身價飆到最高點，1公斤賣到350元，還供不應求。

至於翠蜜和天蜜，體積雖然和蜜棗一般大，不過，甜度稍微遜色，因此身價差了一大截，價格大約只有蜜棗的三分之一。不過，氣溫如果比較涼時，翠蜜的甜度還是相當不錯的。

■高朗棗子，今年栽培面積大減。



儘管翠蜜、天蜜價格比較差，然而它比較早熟，10月間即生產上市。而蜜棗屬於晚生品種，12月才能在市場展現美貌。

為了博取口碑，棗農對棗子品質相當在意，積極在生產面下功夫；先是利用套塑膠袋來減少病蟲害，然而套袋的棗子甜度不佳，於是改採成本高的尼龍網室。部分則配合高雄區農業改良場推廣的網室草生栽培，一面生產一面兼顧環境生態保護。

產地農會也不落人後，配合行銷紛紛推出品牌；例如大社鄉品牌叫綠園緣、岡山鎮的稱岡山園，燕巢鄉的名為燕之巢。品牌棗子標準

規定很嚴，外觀、色澤美麗是基本，甜度也需12度以上，大小包裝皆有，尤其是2公斤或3公斤的禮盒，設計都很精美，送禮大方，值得買回去慢慢品嚐，難怪市場上很搶手。

棗子維生素C含量在眾多水果中屬中等以上，購買後，用塑膠袋密封置於冰箱冷藏，可保存2週。

# 棗子 不要囫圇吞



■棗園草生栽培，很環保。



■品牌棗子，送禮大方。