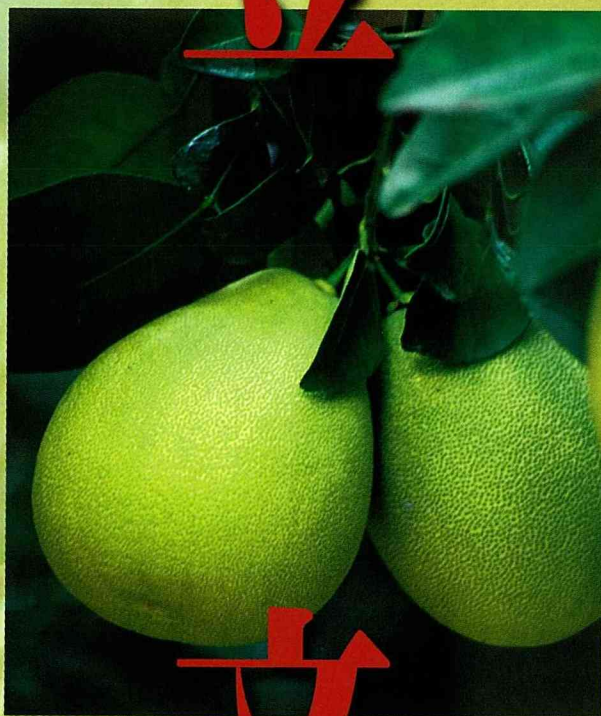


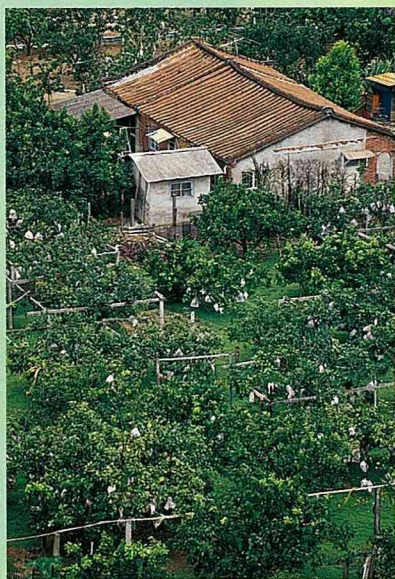
細說 麻豆



文旦

台灣最講究的秋季珍果

採訪・攝影／林裕森

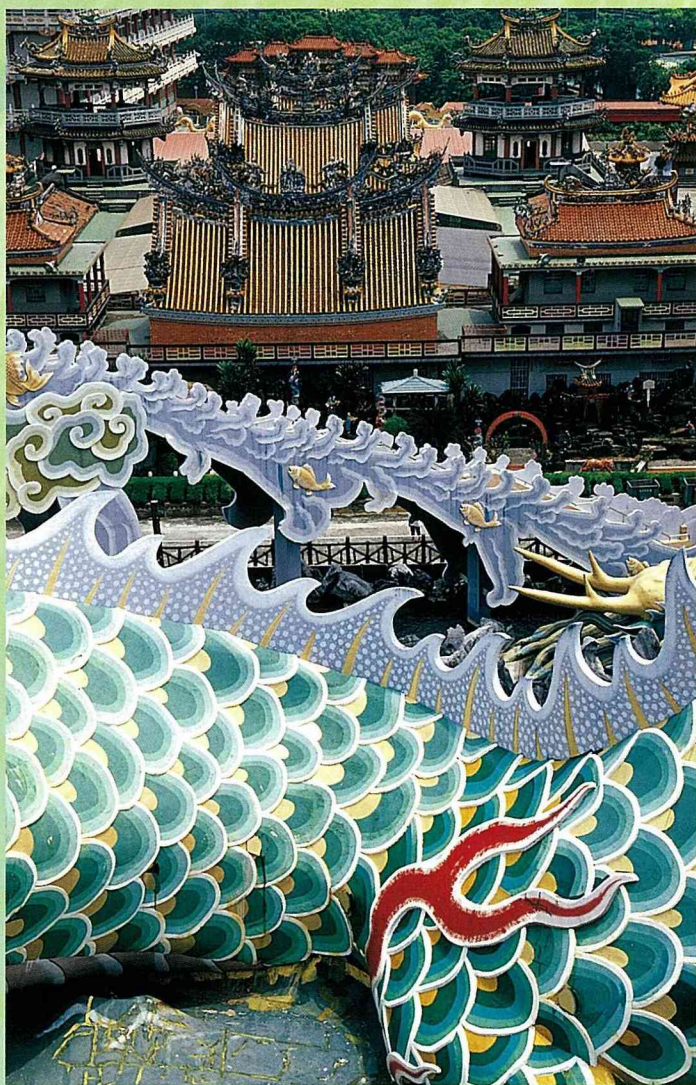


麻豆鎮文旦老園，與市區為鄰

麻豆文旦是台灣最講究的水果。文旦迷們計較的不僅是文旦的產地與外型，還要精挑是否來自麻豆鎮的特別角落；不僅強調果農傑出的生產技術，甚至指定要產自某一株文旦柚樹，至少，一定要樹齡夠老的老欖文旦。這樣還不算，採摘之後還要再耐心等待，等上2至3周的「辭水」過程，果皮開始轉黃略微變皺時，總算成就了最當令美味的麻豆文旦。

如此講究並不僅是為了附庸風雅，而是台灣特產的文旦，其風味和所生長的土地以及樹齡，有著不可分割的親密關係；雖然麻豆不再是麻豆文旦的唯一產區，麻豆卻有著別處無可取代的土地條件，每年產出最具典範、也最精采的秋季珍果。

曾文溪在流經台南縣東面的青灰岩山區時，往下游沖刷了這種帶黏性的鹼性土壤，堆積在下游的麻豆和善化一帶。在麻豆鎮內，有部份地帶鋪蓋著黏土混合著沙子的獨特土壤，種出來的文旦特別好吃，有特殊的甘甜味，還帶有爽口的酸味，可以更耐放，果粒小型，果肉柔軟細緻而且多汁，吃完之後有非常綿長的回甘。



麻豆鎮內的代天府，香火鼎盛

這樣的寶地在麻豆主要有兩處，果園都位在市區周邊，與房舍連接。近市區北邊環繞著尙祖廟附近的油車里是精華區，相鄰的北勢里南邊以及南勢里西邊也有非常好的條件。市區南邊，晉江宅橋附近，在嘉南大圳南岸百公尺內的果園也是上選的文旦寶地。

此外，離市區稍遠，在中山高速公路邊的小埤里，雖然地勢低，常淹水，但是也能產出上好品質的文旦。在這幾個地方，即使種植的技術不是特別好，果農無需特別努力，就可以生產頂級的麻豆文旦來。麻豆鎮越往南，越近曾文溪邊，土壤中的含砂量越多，要產出頂尖的文旦就越困難，

因為文旦雖然甜，但是回甘與酸味都不及城北所產。

中國品種台灣生根

文旦柚原產於中國福建省長泰縣一帶，台灣早期僅種植白柚及紅柚。文旦是清朝康熙40年(1701年)左右從福建漳州引入栽種。早期種植於嘉義、宜蘭等地，100多年之後才輾轉種植在條件最好的麻豆鎮內。

清朝乾隆53年(1788年)台南廳安定里西堡鄭拐庄人黃灌，在居住地栽培文旦，意外得到有特殊甘味之文旦果實。其後在道光末年(1850年左右)，麻豆堡尙祖廟庄買郎宅的郭藥(別號庭輝)向黃家分植6棵具甘味的特殊文旦品種，栽植於庭前，經細心管理，栽培成的文旦比安定黃家所種的果肉更柔軟多汁，風味更好。

其後郭藥之子郭糾繼續管理，住宅前庭所種植者尤為上品，利用高壓斃土繁殖，栽培株數逐漸增加，迅速擴及全鎮而成為麻豆名產。而這個台灣特有的變異文旦品種，經地方人士協議後命名為「麻豆文旦」，此後即以此為品種名而沿用至今。因為品種名和產地名一樣，所以常常造成混淆。

「買郎宅」因是姓「買郎」的平埔族人所建的宅園而得此名，郭家所在的買郎宅不僅是麻豆鎮文旦的發源地，更因為品質好而建立了麻豆文旦的名聲，在日據時期，郭家的2000株文旦園被指定為「御用文旦」，所生產的文旦全部獻給日皇。後因為風味絕佳，獲頒「一等賞」的榮譽獎章。當時麻豆流傳一首打油詩描述買郎宅文旦在日據時代的風光：「自從文旦出賣郎，百果稱臣拜下風，到處馳名風味好，光榮載譽獻帝王。」

文旦在台灣已有300年的歷史，現在全國種植面積達6000多公頃。麻豆鎮在1940年代，鎮內文旦園面積幾乎佔了全國的一半，如今不及十分之一，鎮內還種有600多公頃的文旦果園。目前全國最重要的文旦種植地已經東移，以花東縱谷內的瑞穗鄉一帶最密集，全花蓮縣的種植面積就已經超過2000公頃，而宜蘭和台東也都有700公頃以上的麻豆文旦園。

東部產區大多是較大規模的專業化經營，主要種植於山坡地，和麻豆地區傳統小片園地，居家附近副業式的半專業種植，以及多是位居平原黏土區的文旦園相比，表現出截然不同的文旦風味。東部文旦產量高，果形較大，水份較少。在西部平原，斗六市是麻豆鎮之外另一個受矚目的產地，在牛排灣一帶有相當專業的種植，所生產的文旦甜美多汁，但是不及正宗麻豆文旦的甘甜，以及表皮的光滑細緻。

麻豆文旦有三老

麻豆鎮大部份的果農所擁有的文旦園，面積都不大，多在自家附近，方便就近照顧，不過，大多只是副業經營，而且還兼種白柚樹。麻豆到最近才有較大規模的種植，不過已遠離市區，果園管理上不及鎮上老果園方便。



麻善大橋上的文旦裝飾



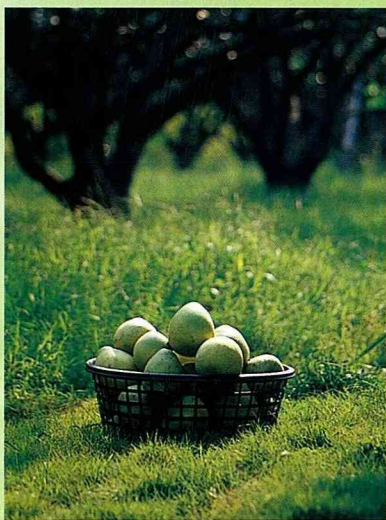
麻豆最著名的小吃－阿蘭碗粿



50年以上的老欖文旦



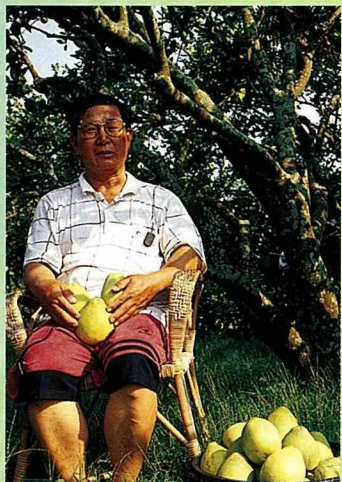
留老枝，隔年才能長出小而美味的文旦



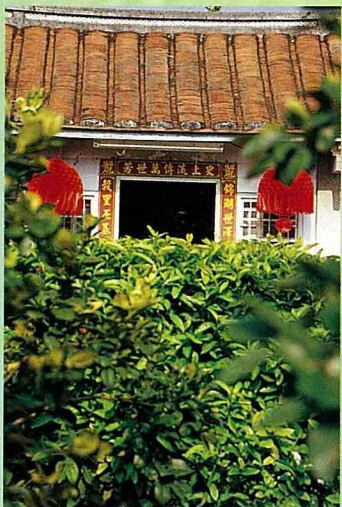
太子宅附近剛採下的老欖文旦



麻豆文旦節評鑑比賽的頂級品



陳哲雄先生經營的陳老師文旦園位在尭祖廟附近，行草生栽培，是麻豆最著名的觀光文旦園



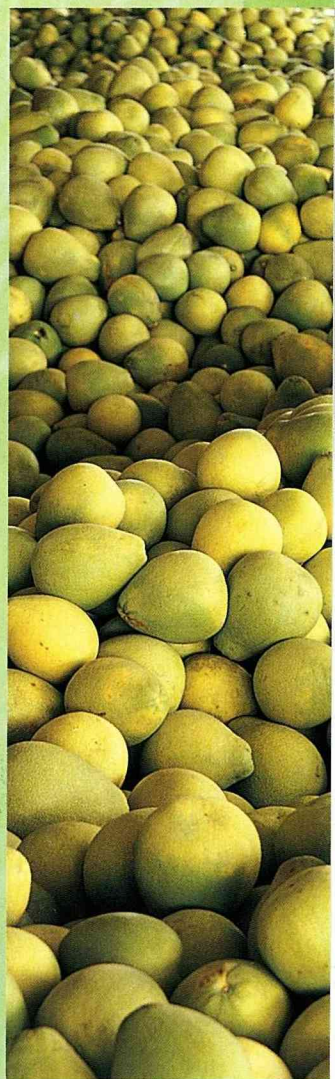
郭家種的「御用文旦」

麻豆鎮人特別強調好吃的文旦要挑選三老：老園、老欖和老農，不一定完全正確，但多少反映一部份麻豆文旦的歷史和特色。所謂的老園指的是麻豆鎮內最早種植文旦的地區，大約是以尭祖廟為中心，南北約500到700公尺內的範圍，包括買朗宅和太子宅等等。一個半世紀之前，郭家祖先郭庭輝選擇將文旦移植到這邊來，並非刻意挑選，而只是想種在自家院子裡，沒想到這塊地卻是全島最適合種植文旦的地方之一。

因為郭家御用文旦的名氣，尭祖廟一帶於是也成為麻豆鎮上最傳統、也最著名的文旦種植區。這一帶的土壤中確實含有較多的黏土質，生產出來的文旦即使不夠甜，卻有麻豆文旦最迷人的甘味。在黏土地種文旦，需要精緻的栽培管理技術，否則果樹很容易枯死。

隨著文旦樹樹齡越高，樹勢減弱之後，氮肥的吸收變緩，產量降低，所長出的文旦果實也越來越小，但是，果皮卻變得細薄，果肉更加軟細多汁，也更甘甜，成為文旦中的上品。

雖然在麻豆鎮如今還可以找到幾株百年老欖，其實只要30-40年以上的老欖，就可以長出相當精采的文旦來了。因為是老產區，而且就在市區裡，麻豆鎮上有許多果園都在厝邊，由經驗老到的農民照顧面積不到1公頃的果園，雖然不符經濟效益，卻能種出自然美味的文旦柚。



文旦「辭水」過程



嘉南大圳南岸的文旦果園

中秋與白露

文旦在每年2-3月開花，從開花到結果，需要約6個月的時間，一般麻豆文旦的採收期都落在國曆9月7日或8日的白露節氣前後。文旦並非像其他水果越熟會越香甜好吃，而是要在恰當的時機採摘，才能達到最均衡的口感和風味。更重要的是，採摘之後並不適合「鮮食」，要先經過一段「辭水」或稱為「消水」的過程。

將文旦堆放在陰涼通風的地方，水分逐漸蒸散之後，文旦皮會逐漸由黃綠色轉為淡黃色，果肉開始變軟，感覺更多汁，口感也更為香甜可口。「辭水」通常一周就夠了，2個星期以上更佳，甚至可以長到一個月。不過，並非所有文旦都能經得起這麼長時間的儲存，太晚採的文旦或是長於沙地、甜而不酸的文旦，都不適宜「辭水」太久。不過，存放的時間越長，會更好吃，只是文旦的重量會稍減輕，影響果農收入。

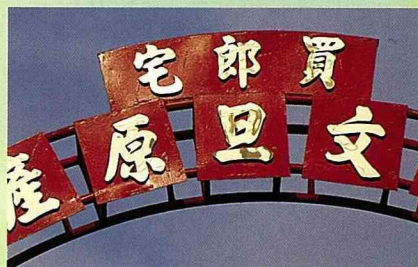
在台灣，麻豆文旦被視為中秋節的應景水果，中秋賞月時文旦是不可缺席的主角，所以台灣文旦的主要市場幾乎全落在中秋節之前，不過，每年中秋節的國曆日期不同，和麻豆文旦的採收期，亦即白露的節氣每年會有落差。

好消息是，今年白露為9月7日，中秋節為9月28日，文旦採收後有足夠的時間可以消水，讓國人在中秋佳節細細品嚐滋味最完美的麻豆文旦。

如何精挑文旦

要吃到最頂尖的麻豆文旦，除了要跟麻豆鎮內的果農建立長年的良好關係，而且要提早預定外，一般市面上採買文旦，如何才能挑選出優質的麻豆文旦？

台灣俗話說「重柚輕瓜」，選文旦要挑比較重的，同樣大小但較重的文旦通常汁多、皮薄、肉細。文旦越小越好吃，所以價格是越小越值錢，和台灣其他水果講究越大越好，完全相反。果重在半斤到一斤之間的文旦，是最佳選擇，以10兩左右為標準。果型則以底寬大、上部狹小如「不倒翁」者最佳，果肉會更豐



「買郎宅」是麻豆文旦的發源地



麻豆文旦精華區內的姑祖廟



郭家庭院立著麻豆文旦起源的碑文

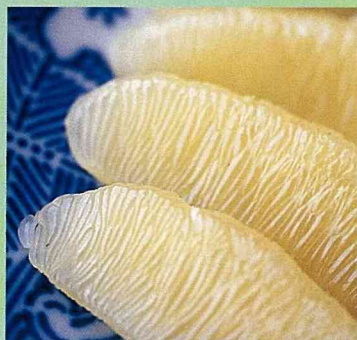




文旦上市季節的麻豆鎮街景



上好的文旦是沒有子的



果肉細膩，又飽滿多汁的老欖麻豆文旦。



產自麻豆油車里的特級麻豆文旦

白柚與紅柚

麻豆鎮除了文旦有名，麻豆白柚也相當精采，麻豆鎮還是麻豆白



麻豆鎮農會每年挑選14萬公斤保證原產的優質文旦，直銷全國各地

厚。文旦的表皮也是重要指標，表皮越光滑，油囊越細小，通常越薄，肉質也較多汁細緻。

一般文旦採收之後會先經過一周以上的「辭水」，顏色開始轉淡黃色之後才會上市，這時的文旦會變得甜而多汁，如果買到過於鮮綠的文旦，則可以在通風處存放1-2周之後再品嚐，所以，採買文旦時可以估算想品嚐的時間，採買不同程度「辭水」的文旦。

一粒好的文旦，吃起來果肉軟硬適中，柔軟而略帶彈性，飽滿多汁，不會乾癟，也不會湯湯水水，入口更不能有苦味。麻豆文旦具有自交不親和及單偽結果之特性，所以上好的文旦是沒有子的。除了要有甜味和回甘，些微酸味不可少，因為酸味不僅讓文旦吃起來有更均衡的風味，而且還可以延長「辭水」保存的時限，讓文旦變得更好吃。酸味不夠的文旦，放過熟之後，果肉會變軟爛而無彈性。



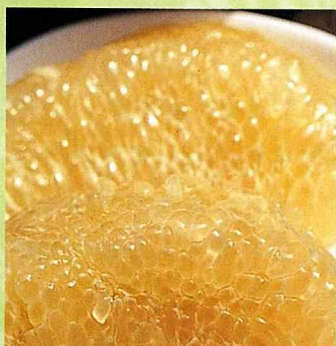
麻豆白柚



紅豔動人而且好吃的紅文旦



麻豆地區開始少量種植蜜柚



麻豆白柚的果肉豐厚柔軟多汁

柚的原產地。麻豆白柚跟麻豆文旦一樣，都是品種名，在麻豆以外的地區也有種植，但是，還是以麻豆最著名。

清道光6年（1826年）時，麻豆鎮麻豆口（今麻口里），的陳丁通發現1棵白柚實生苗偶發變異，具有獨特優異的品質，後來在鎮上開始分株種植，白柚的名聲逐漸流傳，到了1927年才冠以麻豆地名而稱麻豆白柚。

麻豆白柚的果實相當大，每個至少1公斤以上，大的可以重達2公斤半。麻豆白柚的外形略為扁圓，果皮比其他白柚來得薄，白色的果肉非常豐厚，而且咬起來柔軟多汁，甜中帶酸，僅有些微的苦味，非常好吃，為白柚中的極品，也是台灣種植最多的白柚品種。

麻豆白柚的花期在3-4月間，霜降時節才能成熟採收（10月下旬至11月），比文旦晚一個半月。加上白柚需要更長的「辭水」時間，也更耐放，可存放長達數個月以上。麻豆鎮內，白柚的絕佳產地跟文旦差不多，都在城北的黏土區裡，上好的白柚也一樣要挑老欖和果皮平滑完好的，果型小一點，重約1.5到2公斤最佳，拿在手上要感覺皮薄又有重量感，肯定是果肉細軟、甜美多汁。

紅肉文旦是另一個麻豆特產，比較少見，原產於麻豆鎮安業庄，也是有上百年歷史的變異種，因為果肉殷紅，稱為「紅文旦」。果皮較薄，油胞細且密生。果肉鮮紅，柔軟多汁，酸甜均衡，相當美味，並不輸麻豆文旦。



麻豆鎮農會精選的文旦禮盒