

文／徐仲 食材玩味家

最美好的時光 橙熟時刻，品味成熟

「什麼！天體營？你們要在柳丁園裡辦天體營？」一通電話讓正在喝水的我表演了噴水魚的招牌動作。

「……拜託你成熟點吧！我只是想辦場『謝天體驗營』。柳丁季就要結束了，想找幾位好朋友一同在果園裡露營，感謝老天爺今年的保佑與幫忙，你要不要來？」

啊！時值一月，柳丁季即將結束。爲了讓果樹在開花前有充分休息的機會，必須將樹上的果子全採下，所謂的「在穠紅」柳丁便再也吃不到了。忽然間，有些茫然若失的感覺。話說回來，電視不是才報導，今年柳丁又因產量過剩，一斤還賣不到7元，市場壞成這樣，這時辦感恩活動有什特別意義嗎？

「哎呀，別這麼說。風霜雨露，皆是恩典哩。能坦然接受現狀，不但是種幸福，更是一種成熟的表現喔。況且，要感謝的事可多了，感謝蟲沒有吃掉很多柳丁，感謝天雨摧殘後還剩下很多，感謝……。」嗯，感謝老天，講電話的好處，就是可以技術性地讓話筒暫離耳朵。每回和農友妃仔講話就好像進了教堂，或許農人與都市人最大的不同，就在於樂天知命。不過，我是真的要謝謝妃仔，她與我分享了「季節柳丁」的想



11月柳丁上的椿象

法。

「我們把12月訂做柳丁月，只在這時候享用柳丁，然後請消費者先預定，讓大家都吃得到在穠紅的柳丁，你說好不好？」前幾天，妃仔看到附近的柳丁農都在浸藥，準備儲藏至春天再來販售的情形後，對我說起這個有些詭異的構想。

開玩笑，只在12月吃柳丁，那其他月分的柳丁怎麼辦？如果在2年前聽到這個想法，一定將她轉介給從事精神輔導的朋友。但在對柳丁已稍有認識的現在，不禁開始思考這提議的背後含意。曾經有很長一段日子，以爲柳丁是全年性的產物，不論寒冬烈夏，在餐廳或宴席結束後，總會有人端上瓣瓣黃橙，讓酸溜甘甜做個漂亮句點。現在聽妃仔一講才知道，只有每年的11月中到12月底，才有新鮮的黃皮柳丁，其餘月分都是經由特殊手法保存，才能在市面販售，其中最常見的方式，便是「浸藥處理」。

雖然政府的輔導手冊宣稱，所浸的藥物劑量對人體無害，但爲了維持浸藥後的品質，需在柳丁9分熟時，便將果子採下處理。了解這些後，我內心忍不住思考，若只依靠人工催熟來保存，那講究在樹上自然成熟的「在穠紅」又算什麼呢？或是哪天學者專家忽然宣布，所浸藥物「可能」對人體有所影響時，那支持國產柳丁的愛好者，內心會怎麼想呢？

在這些思慮堆積下，在好的時節吃好的果子，在對的時間做對的事情，「季節柳丁」的想法逐漸成形。

「有怎樣的消費者，就有怎樣的生產者。」一位廚師朋友用這句話來回應我的「季節柳丁」想法。「人客指名要吃，阮只好撩下去找，你

以為冬天找西瓜、夏天找草莓是一件很容易的工作嗎？」喔，說的也是，身為愛吃一族，似乎免不了負點責任，尤其看一群專家學者們運用基因品種改良、調節生長激素、強化冷藏技術、開發藥物延長保存期限等方式，



綠繡眼先嚐柳丁好滋味

克服了許多自然障礙，讓食物的季節感逐漸模糊，對於注重飲食的人來說，這是處在農業發達國家的好處，但這樣真的幸福嗎？

我沒做過實驗，不知道被藥物紊亂季節的食材與人體有何關係。短期來看，對健康沒什麼影響，長期來看嘛，就不知道了。當年發放DDT時，專家不也說是沒關係嗎？又或許等到那時，我們的身體早已不在乎了。

除了儲藏方式對人體可能產生的影響之外，總覺得，一種等待季節食物的甜美感，正漸漸消失。這種等待的甜蜜，只有季節才會特有，是不能用錢買到的。春天必須等到夏天過去，才能碰上秋天，不是嗎？食物若失去了季節感，就好像失了分寸，不能丈量等待和思念的時間。當水果四時供應，就好像沒有特別一個時刻是特別重要的，沒有距離就沒有機會思念，某種質感和價值，似乎也隨著低落。

如何提升食物的質感，在這方面日本人真的有一套。有句話說：「美味的幸福都是差不多



柳丁黃熟時

的，但背後的辛勞就各有不同。」套用著堅持、傳統、數代相傳、回鄉圓夢等等字句，將產地、生產者的獨特性美化為一個個動人故事，再套入懷石料理的「不時不食」精神，強調「季節限定」，引出購買欲（現在不買就沒了）。一連串操作下，食物已經跳脫了飽腹的單純功用，無形中提升了質感，轉為一種獨特的精品，重點是，價錢也隨之高漲。

回到咱的柳丁，這麼酸溜甘甜的一款水果，我們該如何強調出它的質感與美好，讓所有人願意珍惜、願意購買呢？是透過搶救貧窮大作戰般的拍賣會，或是請美眉在電視上說「吃柳丁就是我美麗的秘密？」這些常見的手法，作用應該有限吧！最起碼，引不起我的興趣。

其實，柳丁是台灣特有的橙果。走在歐美各國，所看到的皆是被稱為「香吉士」的金山橙，外形與柳丁相似，但滋味差異頗大。就我來看，金山橙雖然豐香多汁，但與柳丁相比，味道太過霸道強烈，少了清新的芬芳味兒，缺了讓人回味的空間。整體來看，我們的柳丁在世界版圖上趨於弱勢，但換句話說，我們擁有了本土的獨特性，這是真正代表台灣的水果，應該嘗試由包裝設計、種植理念及各方面好好突破，讓我們放下心中對柳丁的既有印象，重新認識它、欣賞它。透過眼睛、鼻子、手指及唇舌，再次感受柳丁的美。

資料來源：農委會台東區農業改良場



明尼桔柚果實



開花期

台東新興柑桔 明尼桔柚

台東縣有在地人喜愛的特殊風味柑桔可供嚐鮮。從1月至4月間陸續有茂谷柑、明尼桔柚、晚倫夏橙等特殊風味之柑桔進入成熟期。近年來台東區農業改良場推廣新興柑桔品種—明尼桔柚(紅柑或美人柑)，因果色鮮紅、果肉細緻多汁且果型特殊十分討喜，產期在1月至2月間，成為農曆春節期間最為應景之果品。

明尼桔柚於1953年由美國佛羅里達州引入台灣進行試種，近年來因明尼桔柚果型佳，色澤鮮艷，風味佳，極受消費者喜愛，因此種植者日益增加，台東縣目前在東河、成功及長濱鄉有少量栽培。明尼桔柚因果肉柔軟多汁如葡萄柚，故早期稱為「迷你葡萄柚」，近年來又因果皮顏色鮮紅又稱「紅柑」或「美人柑」。

明尼桔柚之樹勢強健、樹型開張，枝條生長勢強，葉片濃綠色，稍呈匙形，翼葉中小型介於葡萄柚與橙類中間；在台東地區開花期約在3月間，其花器構造具雌雄蕊屬完全花，花序為腋生，花瓣5片，雄蕊約21~27枚，雌蕊子房為卵形，柱頭球形，心室約10~12室；為蟲媒花，具自花不親合性，略具單為結果能力，故混植其他柑桔品種，及開花期增加授粉昆蟲，均可提高授粉率，增加產量。產期約在元月至2月下旬間，屬晚熟品種，果實為中大型果，單果重約300~500公克左右，呈圓形或稍倒卵形，果形指數(縱徑/橫徑)約0.9，果梗部常凸出呈頸狀，果實倒看常成類似鐘形，很容易與其他品種區別；果實剝皮性稍差，果皮油胞細緻光滑，果皮紅色至橙紅色，果肉柔軟多汁，果汁率極高，可達56%左右，果肉呈黃橙色，種子一般約10~20粒左右，糖度11~13度，酸度約0.7~1.3%，糖酸比約12%，略具葡萄柚香氣，所以口感極佳。

(洽詢電話：089-571001台東區農業改良場副研究員盧柏松)



加州柳丁箱封面圖案

比如藉由箱盒的包裝設計，便可以玩出不一樣的行銷手法。以加州的金山橙為例，每年的包裝圖案都不一樣，有時是動物，有時是美女圖，端看當年有什麼特別的事情而訂，長久下來，竟形成一種收集的風潮。運用這種手法，讓橙果跳脫食物那好吃美味的思考模式，成為一種蒐藏品，塑造出一種期待的氣氛，如同郵票的首日封般，赤裸裸地說：「想要我，就把握這季節吧！」

或是經由標榜產地與生產者，讓柳丁的生產流程透明化，強調各種農民的撇步與堅持。比如不用殺蟲劑，寧可以鐵絲將一隻隻天牛幼蟲抓出；或是以牛奶養菌做肥料，增添柳丁的口感；還是研究化學酸鹼度，以天然的鹼劑取代農藥。強調這些用心，喚起我們對於柳丁栽植過程的種

種遐想，引起一種相知相惜的美感。這種由認知而蘊釀的美，不會被部分生產者一年用藥12次以上的負面新聞所影響，因為我們知道誰是生產者，我們也知道手上的柳丁是怎麼來的，是如何地美好。當季節到來之時，自然有所期待，期待那不容易得到的美味。

諸如這些，只要能讓人對柳丁感到耳目一新，對季節產生期待的創意，都值得試試。比如，在柳丁園裡舉辦天體營，廣邀各界美眉展示吃柳丁吃出的好身材，就讓我個人非常期待……。噢，你們那是什麼眼神？嫌我幼稚、不夠成熟？

呃，說到「成熟」，家族一位長輩曾這麼說：「成熟，是一種面對事情的態度。」我個人覺得將這句話套在「季節柳丁」上，可以詮釋成：「在對的時間，做對的事。在橙熟時刻，享用在濃紅的成熟滋味。」

如同蘇東坡所言：「一年好景君須記，最是橙黃橘綠時。」最美好的時光，就在那一刻。