

臺灣常見香酸柑橘介紹



文/圖 李文豪

前言

香酸柑橘泛指果汁酸度強，且具有芳香氣味的柑橘類水果，像是檸檬、萊姆及金桔等，常用於榨汁調製飲料或應用於烹飪中做為調味料，利用刨絲器刮下充滿油胞的表皮於飲料、糕點或料理上，更可增添香氣(圖1)。檸檬為柑橘屬下的一個種，而柑橘屬下亦有許多氣味或外觀和檸檬相似的種，商品名常冠上「檸檬」之名，像是無子檸檬、黃金檸檬及香水檸檬等，消費者易和檸檬混淆(圖2, 表1)，還有因保健功效從日本紅回臺灣的扁實檸檬，以及容易混淆的金桔和金柑等香酸柑橘種類，本文將介紹彼此之間的差異。



圖1. 金桔檸檬汁上檸檬皮刨絲可增加香氣



檸檬 萊姆 梅爾檸檬 香水檸檬
(無子檸檬)

圖2. 常和檸檬混淆的香酸柑橘外觀比較

表1. 常和檸檬混淆的香酸柑橘比較表

	檸檬	萊姆	梅爾檸檬	香水檸檬
商品名	有子檸檬 四季檸檬	無子檸檬	黃金檸檬 北京檸檬	香緣 圓佛手柑
品種	優利卡(Eureka)	大溪地(Tahiti)	Meyer	
果形	橢圓形	圓形	卵圓形	長橢圓形
底部乳突	明顯	尖短	不明顯	明顯
果皮	粗糙	光滑	光滑	中等
果皮厚度	中	薄	中	厚
果肉色	淡黃	淡綠	淡橙	淡綠
種子	有	無	有	有
剖面比較				

檸檬(有子檸檬、四季檸檬)

在臺灣檸檬又稱有子檸檬或四季檸檬，但這都只是商品名，真正品種名為優利卡(Eureka)，與市面上可見的進口黃檸檬是相同的品種，為世界上主要檸檬栽培品種之一。其果形略呈橢圓形，果皮粗且厚，果皮上油胞亦較粗大，果肉淡黃色，果實有子。檸檬在臺灣市場主要用作果汁原料，講求的是香氣及酸味，故採收以7~8分熟綠皮檸檬為主，但其它大部分國家習慣使用黃檸檬，其果實的香氣及酸度略降，但帶些甘甜及清香。檸檬盛產期集中在每年6~10月，其中又以7~9月產量最大，此時物美價廉是消費者最佳購買時機。

萊姆(無子檸檬)

萊姆和檸檬是柑橘屬下之不同種，臺灣的萊姆因外觀及味道與檸檬相似，又因其為三倍體，果實無子，故商品名為無子檸檬。一般消費者刻板印象中，對進口的黃色檸檬稱「萊姆」，國產的綠色檸檬稱「檸檬」，但其實不論檸檬或萊姆，都有綠皮和黃皮，



圖3. 檸檬或萊姆果實果皮皆可轉成黃色

用顏色區分易造成混淆不清(圖3)，消費者最簡易辨別方式即由切開的果實區別，檸檬有子而萊姆無子。萊姆植株枝條較檸檬軟枝，故樹型易開張且枝條呈水平或下垂，這類枝條易開不時花(圖4, 5)，臺灣萊姆主產季以7~9月為



圖4. 檸檬枝條生長勢強較直立



圖5. 萊姆(無子檸檬)枝條較軟枝呈水平，易開不時花。

主，在其它季節還是有一定產量。臺灣栽培的萊姆品種為波斯萊姆(Persian lime)或稱大溪地萊姆(Tahiti lime)，其果形較圓，果皮光滑且薄，果皮上油胞較細、小，果肉淡綠色，其香氣較檸檬不足，一般加工廠鮮少收購萊姆榨汁，主要用於開胃料理增加酸氣，或炸物解膩及海鮮去腥味等。

梅爾檸檬(北京檸檬、黃金檸檬)

梅爾檸檬又稱為北京檸檬或黃金檸檬，果皮光滑，油胞大且明顯下凹，皮不易剝離，果底部無明顯突出，成熟時果皮色澤深黃略帶橘色，和檸檬相較時具有微甜及更少的刺激性酸味，雖然外觀和檸檬相似，但不具檸檬香氣，有一股淡淡橙香味或花香，國外一般用作烹飪或沙拉料理用。雖然它的產量較檸檬高，但香氣及使用習慣因素，目前栽培面積零星。

香水檸檬

香水檸檬又稱香櫞或圓佛手柑，因果皮具有芳香味，果肉味道像檸檬，故稱香水檸檬，因成熟時果皮呈黃色，部分民眾亦誤認為是萊姆，但香水檸檬果實較檸檬或萊姆大顆，果形為較

長的橢圓形。香水檸檬果皮厚，相對果汁率低，但因果實耐貯運，又具檸檬清香，且結果性強，全年結果，適合家庭園藝栽培用。果肉可切片放入冷開水中，使飲水具有檸檬香味但不致過酸，或是切片醃製後日曬成檸檬果乾。

扁實檸檬(臺灣香檬)

臺灣目前經濟栽培的柑橘類，大多為外來種，而扁實檸檬原生於臺灣東部及日本沖繩，又名臺灣香檬，是臺灣四種野生柑橘之一，老一輩稱之為「山柑仔」。目前臺灣市面流通的品系有大果、小果及無子3種，果實呈扁球狀，故名「扁實」檸檬，果肉黃橙色微酸，果實接近成熟時果肉和果皮易分離(圖6)，可用手輕易剝開，似迷你的椪柑。果皮具濃烈香氣，因富含川陳皮素及橘皮素等具機能性成分，屏東地區有業者契作栽培做為榨汁原料。



圖6. 扁實檸檬果實成熟時可像椪柑一樣剝皮

金桔(四季桔)

金桔開花性強，一年四季幾乎都有果實生產，故又名四季桔，栽培面積以屏東縣占66%為最大產區，集中在長治鄉、九如鄉及萬丹鄉等。果實圓形，果皮光滑、成熟時呈橙黃色，果皮薄，果肉柔軟多汁酸味強。金桔外觀和扁實檸檬相似，辨認重點為金桔果皮光滑而扁實檸檬粗糙，側面金桔較圓而扁實檸檬扁圓，剖開後金桔果瓣7~8片，而扁實檸檬果瓣9~10片且子較多(圖7)。金桔和檸檬是臺灣使用最多的香酸柑橘飲料作物，特別的是金桔除了榨汁做為飲品外，因為其樹體較矮小，果實成熟時呈橙黃色，掛樹期長，也常做為年節觀賞盆栽用。

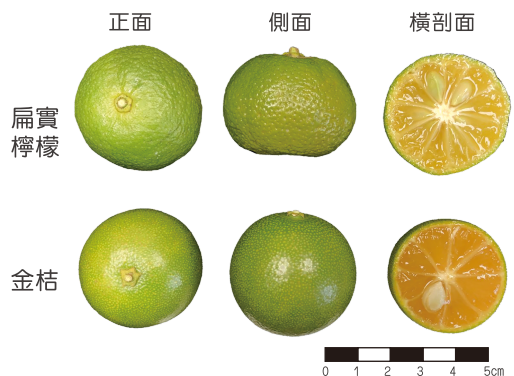


圖7. 扁實檸檬及金桔的差異

金柑(金棗)

金柑一般又稱為金棗，民眾易和金桔(四季桔)混淆。栽培面積以宜蘭縣占91%為最大產區，栽培集中在員山鄉及礁溪鄉，已成為當地著名特產。金柑果實長橢圓形，果實兩端形狀皆呈圓形，成熟時果皮轉橙黃色，果皮味甜帶苦味，果肉酸，果皮和果肉不易分離。栽培品種以長實金柑為主，主要用途為加工製成金棗糕蜜餞，少數零星栽培適合鮮食用的寧波金柑及長壽金柑。

結語

臺灣夏季冷飲市場需求高，香酸柑橘在飲料市場占有舉足輕重的地位，檸檬及金桔為目前最常使用的種類，扁實檸檬具有保健價值，金柑加工蜜餞具有地方文化特色，都值得民眾多多消費，品嚐不同香酸柑橘的特色。消費者在選購香酸柑橘時，可挑選果實飽滿果皮具油亮光澤，果實大小在同級中重量較重者，表示果汁含量較高，透過本文的介紹，期待能讓大家對臺灣香酸柑橘有進一步的認識與消費樂趣。