

麻豆文旦真貨少

阿明

要吃麻豆文旦，請到文旦樹下來——麻豆人語

一百五十年前，臺南縣安定鄉黃灌先生，在園子裡栽植了很多橘樹，到結實收穫時，發現其中有一株果實滋味特別甘美。黃灌有一個好朋友，叫做王惠，是臺南人，他把黃灌家出產的這珍果，送給一位朋友，這朋友又轉贈當時的縣官，縣官吃了後，立即下令叫黃灌不得把這果實賣給別人，都由他收集獻給滯市。後來，王惠犯了罪，但是因為這段關係而沒有被判刑。他的母親曾經對着這珍果，感慨地說「這是救我孩子的恩果哩！」

這時，有一位米商，叫郭庭輝，他聽說黃灌家有這樣珍奇的果實，用兩斗米換了二顆試食，也覺得滋味特別，因此，花了不少錢，向黃家買了六株苗木回麻豆種植。

郭庭輝死後，由他的兒子郭糾接着經營果園，才正式叫這珍果為「文旦」。這是「麻豆文旦」起源的小故事。從這時候起，「文旦」就在麻豆鎮普遍地栽培，到清朝道光八年，「文旦」這名字已深入祖國各地了。在日據時期，郭家所出產的文旦，被稱為「御用文旦」，獻呈日本皇宮食用。

據粗略的估計，麻豆文旦的年產量，約一百多萬斤。但是，在麻豆，你很難找到大面積的文旦園。這些文旦，都是這家三、四棵，那家四、五棵，

利用房子前後的空地生產出來的。所以，七、八月間，你在麻豆鎮郊隨便走走，到處可以看見紅瓦相映的油綠文旦樹，長滿誘人的大桃形果實。

讀者們大部分都知道「麻豆文旦」這名字，但是吃過真正麻豆文旦的恐怕還不多。因為人人都說麻豆文旦香，因此，有很多商人就從關仔嶺、潮州、彰化縣等地運來文旦，在麻豆鎮上貼上「真正麻豆文旦」的商標，混幾個真的麻豆文旦賣出去。你如果運氣好，大概吃五個「真正麻豆文旦」，才有可能吃到一個真的麻豆文旦。因此，這裡的農友說：「要吃真的麻豆文旦，請到麻豆文旦樹下來。」也許大家要問：「麻豆文旦居然這樣稀奇，為什麼沒有人大規模栽培？」麻豆文旦並不是到處可以栽得好的。同樣在麻豆鎮，某些村裡產的文旦品質就不見得大好；這主要是土質不同的關係。現在麻豆鎮內適於種植文旦的土地，每甲要二十萬元，



郭庭輝後裔六明農友與他的優良麻豆文旦

學士牌強力純粹種菌!!

保證增收五成!!

本所特聘菌學專家從事選種及育種工作多年，已選出優良洋菇、草菇、白木耳等多產品系多種，並以科學方法利用微生物之協力作用 (Symbiosis) 製成學士牌強力純粹種菌供應各界需要；

- ① 洋菇 (マツシユル) 每瓶 (二磅裝) 三十五元
 - ② 草菇 (廣東香菇) 每瓶 () 三十元
 - ③ 白木耳 每瓶 () 五十元
 - ④ 香菇 (推茸) 每瓶 () 三十元
 - ⑤ 平茸 每瓶 () 三十元
 - ⑥ 覆耳 每瓶 () 三十元
 - ⑦ 木耳 每瓶 () 三十元
 - ⑧ 滑子 (ナメコ) 每瓶 () 三十元
- A 洋菇產品特請臺中縣清水鎮泉泰特產工廠以市價惠予收購。
B 備有洋菇及草菇栽培法詳細說明書付郵費二元函索即寄。

臺中食用菌類研究所

主辦人 農學士 郭麗生
顧問 農學士 陳脈紀
顧問 農學士 郭孟祥
郵政劃撥儲金 第一三六九八號
連絡處：臺中市民權路六十七號

如果你想經營一甲文旦園，除了這二十萬元外，還得花一筆不小的苗木費，和五、六年的管理費，才能收到第一個文旦，這對一般農友來講，是不容易辦到的事情。

麻豆鎮農會對於這一特產，一向很重視。他們對於這事業的發展，另有一種打算，就是說：希望已經種有三棵文旦的農友，再利用空地多種三棵，已經種有四棵的農友再種四棵，這並不需要花大本錢的，但是在五、六年後，麻豆文旦的產量就可提高一倍了。我們希望麻豆鎮的農友，能够照這計劃來增加麻豆文旦的產量，使得大家都能够吃到真的麻豆文旦。