

釋迦產品多樣化

◎ 文 / 圖 林國榮

台東釋迦現在進入盛產期，今年台東地區農會推出釋迦的多元化吃法，從釋迦冰、釋迦露到釋迦餅、釋迦球，氣味多元化，此時遊台東，一頓釋迦大餐佐以道地溫泉，是最應時且新鮮的玩法。

台東釋迦占全省產量八成以上，產區集中在東河、卑南、太麻里一帶。

台東地區農會去年推出的釋迦冰每盒八十元，價格並不便宜，但每盒冰品約要一整個釋迦，經去皮、急速冷凍而成，不含任何添加物，吃起來冰脆，釋迦的香甜氣味盡出，口感特殊，唯一缺點就是得邊吃邊吐種子，一般人也可以去皮冷凍、自行製作，品嚐釋迦果肉的另類口感。

釋迦冰除了「農會版」的吃法，當地業者在各觀光區也推有釋迦冰淇淋。此款作法較為繁複，釋迦滋味溶於冰冷軟綿間，不必吐子，不必細嚼，一樣品得出釋迦香。此外，另有釋迦芋頭冰等加味吃法。

「釋迦露」也是農會近年的新產品，特別是飲不出釋迦味，濃厚的酒氣中帶著嗆香味，在地人將釋迦露佐以百香果或洛神花冰，芳香盡加迦，如此酒加冰同飲，外地來客少

有人知。

農會家政班嘗試推出的釋迦餅，釋迦球也是一絕，餅外鬆內軟，餡料是道地的釋迦果肉加工製成；球則裹以麵球、芝麻油炸、鬆脆加油香，是另一款美味。

目前台東各主要道路兩側，已有不少釋迦攤販，要在此選購鮮甜的釋迦，得有些技巧。本場建議，只要果實鱗溝稍開，呈現奶黃色者，皆可正常軟熟，最佳的儲放溫度約攝氏15度，溫度愈高、軟熟愈快，熟後再冷凍或冷藏，風味更佳。

選購釋迦的最佳地點在各地集貨場，通常上午十時到下午二時各集貨場都在進行裝箱

作業，可以批發價採購，品質也比較有保障，今年依大小品質不同，每斤價格在四十元到一百元不等。

台東近年推出的鳳梨釋迦，也成為在地的「風味水果」，雖然價格稍高，但仍值得一試。產期為每年十二月中旬到次年四月中旬，吃法需連皮切片或去皮切塊，無法以手剝食，有鳳梨香，卻沒有其酸味。

台東知本溫泉各飯店業者也配合推有釋迦賞味、原住民餐、原住民歌舞等，搭配泡湯，做為今冬台東旅遊主打特色。

