

# 釋迦風箏



文/圖 林國榮

釋迦是台東縣最大宗的特產水果，在全省消費市場中有八成以上的釋迦是由台東縣的台東市、卑南鄉、太麻里及東河鄉所生產及運銷的，屏東只有少量生產，花蓮縣則幾乎見不到釋迦果園。

目前，台東縣生產的釋迦品種中，栽培最多的是粗鱗種約佔百分之八十，其次是最近栽培面積快速增加的新品種軟枝種約佔百分之十二，另外，還有一種雜交品種，果農慣稱為“鳳梨釋迦”，屬新興品種，栽培面積僅六十公頃左右，只佔百分之二。

最近市場上最搶手的是果實大，果肉比率高的軟枝品種釋迦果，產期為七至翌年一月，後熟軟化較快，所以採收後不耐運輸，也不耐樹架上的販售。

選購釋迦時，以果粒大，果實鱗溝呈乳色帶有果粉，果型圓整，無病蟲害者為優。買回釋迦後，假如果實在未軟熟前就放入冰箱會很容易發生寒害（俗稱感冒），以致軟熟作用不能順利進行，造成“啞吧釋迦”，不能食用。一般而言，釋迦採收後三至五日就會軟熟，如果果實稍微軟熟後再放入冰箱下層，保持在攝氏十五度左右，可多貯放三至五天，慢慢享用，風味也更冰更甜美！也沒有變成“啞吧釋迦”的顧慮了。

釋迦太軟熟了，一時吃不完時，最好是剝開果實，用湯匙挑取果肉置入冷凍保鮮盒中加蓋後，放在冰箱上層的冷凍櫃內側，可保存一個月之久，嚐起來似冰淇淋，風味很不錯哦！



●集貨



●市場展售