

柿子

「食紅柿配燒酒—存死」——歇後語。諧音同臺語「準備一死」，相傳柿子和酒一起食用，會中毒致命，意指破釜沈舟，放手一搏。

「紅柿出頭，羅漢跛仔目屎流」——形容可憐之意。紅柿成熟時，就是冬天到了，對那些流浪在外的單身漢而言是很難捱的。

「紅柿好食，對何起蒂」——喻人需飲水思源。成名後，需思及當年所有幫助提拔的人。

柿樹木材細緻堅硬，心材為黑色，稱「黑檀木」，可製作成家具等器具



小檔案

學名：*Diospyros kaki* L.

科名：柿樹科(Ebenaceac)柿屬(*Diospyros*)

英名：Persimmon

別名：紅柿、柿子、香柿、牛心梨、水柿、脆柿、甜柿

性狀：多年生落葉性喬木，樹皮呈灰黑色，樹幹溝紋細密，並有塊狀剝裂，新枝條具褐色毛。葉互生，厚紙質，卵狀橢圓形，全緣，先端漸尖，基部圓。雌雄異株，單性花，壺形花方形黃白色，花瓣四分裂反捲，雄花短聚繖花序，雌花單生葉腋，子房卵形。秋、冬果熟，漿果，形狀依品種而定，種子扁腎形。

柿子可以分成「澀柿」和「甜柿」兩大類



臺灣引進柿子約在250年前，隨先民移墾而來，計有石柿、牛心柿、四周柿，大都屬於澀柿品種。甜柿一直到1974年由日本引進，爾後陸續引進有富有種、次郎種、伊豆種、御所種及花御所種等甜柿品種，迄今蔚為重要產業。

華人古籍「酉陽雜俎」記載柿有七絕：「一多壽、二多蔭、三無鳥巢、四無蟲蠹、五霜葉可玩、六佳食可啖、七落葉肥大、可以臨書」。「落葉臨書」就是「柿葉學書」典之所出。

柿子可以分成「澀柿」和「甜柿」兩大類，是根據果實能否在樹上成熟時自然脫澀而定，可以自然脫澀者謂之「甜柿」，無法自然脫澀者謂之「澀柿」，「澀柿」須在採收後經過脫澀程序才能食用。而市場上常稱的「脆柿」是指牛心柿，「軟柿」是指四周柿，也就是「紅柿」。所以柿子和竹子一樣都是一個概稱。

一般人們常說「吃柿子不能吃蝦蟹」，「圖經本草」也說：「凡食柿不可與蟹同，令人腹痛大瀉。」其原因是柿子含有鞣酸，而螃蟹富含蛋白質，當蛋白質遇到鞣酸就會凝固成硬塊，並積匯在胃腸中，讓人產生嘔吐或腹痛拉肚子等症狀。而從食性來看，柿和蟹都是冷涼寒性食物，自然較易引起體虛者不適感。所以這是有科學根據的。



壺形花單性方形黃白色

柿子全身上下都為中醫藥所取用，尤其是柿霜，柿霜是柿餅上的葡萄糖和菌體所凝結而成的晶体，是靠相互感染而產生的，這些霜體不易和空氣中的水分子相結合，因此柿餅表面才能夠保持乾燥，有利於柿餅的保藏存放。另外柿子還含有蹂質可當自然的黑色染料，皮也可以堆成有機肥。柿樹的木材細緻堅硬，心材為黑色，是一般所稱「黑檀木」材料，可製作成家具等器具。



肉質漿果，具增大宿存花萼