**嘉義·黃金板栗**

[**http://food.ltn.com.tw/article/4633**](http://food.ltn.com.tw/article/4633)

秋天是吃栗子的季節，熱騰騰的炒栗子香氣，常伴隨著甜味飄散空氣中！在台灣的嘉義中埔鄉，種著超優質黃金板栗，趕緊一起深入黃金板栗的故鄉，尋訪秋天滋味。

板栗屬溫帶樹種，適合生長在海拔1,000公尺以上、攝氏溫度12至14度的山地。嘉義縣中埔鄉栗子種植總面積約四十公頃，主要產區在社口村內埔地區，每年中元節前後開始採收，過中秋節就漸漸沒了。



大個頭黃金板栗幾乎是一般市售栗子的三倍大。

問及中埔鄉栽植栗子的由來，要追溯到百年多前的日治時期，當時主政者引進日本品種在山地試種，因成熟期正好遇到雨季，導致果實含水率過高，推廣並未成功，不料栗子樹落地生根後，經過自然演化，竟意外繁衍出台灣特有的「化外品種」！

**栗子這樣來**

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-1-azoNW.jpgSTEP 1 栗子樹  栗子樹種植兩年後會開始結果子，但果子稀少、瘦小且毫無經濟價值，約需種六、七年後，才會大量結果，足供採收販售。 |

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-2-azrBe.jpgSTEP 2 栗子花  四月左右，栗子樹就會開花，栗子花株是雌雄同體，無須另外授粉。 |

|  |
| --- |
| STEP 3 栗子果  http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-18-xXjpE.jpghttp://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-3-PM6Ga.jpg五月花落，樹開始結果，約中元前後，栗果裂成四瓣就成熟可採了！看去毛茸茸的果實外殼，其實全是長硬刺，碰到相當疼痛，傷口處理不好還會化膿，安全方式是拿長鐵夾撿拾掉落的果實，或以帶鉤子長棍將成熟果實勾下。 |

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-5-XUI9n.jpghttp://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-4-G6imP.jpgSTEP 4 取果仁  用鐵剪刀剪並撬開栗果外殼，可見裡面布滿黃色軟毛，且併排著褐色栗子，每顆果核裡大多都是三顆栗子。 |

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-8-J7neZ.jpg保存妙招  把去掉外殼的栗子果仁放進透明夾鏈塑膠袋，灌滿水後封緊袋口，放進冰箱冷凍，保存期可長達一年喔。 |

料理方式

黃金板栗口感鬆軟甜度足且香氣濃，無論是鹽炒栗子、栗子炒三鮮、栗子雞湯、滷排骨、栗子油飯、包粽或糖炒、煮甜湯等，鹹甜都好吃。最在地的簡單吃法就是鹽炒及煮甜湯！

**鹽炒栗子**

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-10-uZjoY.jpghttp://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-9-Zla8U.jpg1.以利剪或刀子在表面劃切口，可防栗子炒製時，因果肉與殼之間的空氣驟然膨脹而爆碎，另一好處是品嘗時，方便剝殼。 |

|  |
| --- |
| http://img.ltn.com.tw/Upload/food/page/2016/10/11/161011-4633-11-vWq4G.jpg**2.**一斤栗子、半斤鹽的比例，先將鹽炒熱，再放栗子一起 翻炒，待褐色外殼紛紛翻開，露出黃橙色果仁即完成，約需炒二十分鐘。 |