

關廟鄉特輯

鳳梨飄香

文化系列活動

台南縣關廟鄉是一個盛產藤竹的山城，由於鄉境多山坡地且氣候合宜，也盛產鳳梨和竹筍，這兩種頗具地方特色的農產品，鳳梨栽培面積有800公頃，竹筍750公頃。在鳳梨開始盛產的5月份，關廟鄉舉辦一項訂名為「鳳梨飄香文化系列活動」，結合鄉土文化和田園樂，用鳳梨和竹筍把山城點綴得更芬芳！

台南縣的關廟鄉今年5月3日在關廟國中有一系列的文化承傳和農特產品品嚐會，這項訂名為「鳳梨飄香文化系列活動」，是由關廟鄉農會主辦的，其輔導機關分別是行政院農業委員會、文建會、省農林廳、省農會、台南縣政府、台南縣農會和台南區農業改良場，協辦工作則由當地文化中心、鄉公所、救國團和各國中國小等負責。

活動時間是當天上午9點到下午4點，活動項目分別是：

一、鄉土文化藝廊展

1. 古農具展示
2. 農民教室成果展
3. 班會員作業成果展
4. 加強鄉村四健會作業成果展
5. 束斗笠表演
6. 竹椅製作表演
7. 捕蝦器製作表演
8. 簍子製作表演
9. 竹器製作表演

10. 藤器製作表演

二、田園樂

1. 鳳梨品鑑展示
2. 綠竹筍展示
3. 花卉比賽展示
4. 食譜烹調展示

三、文化尋根展示

1. 攝影展示
2. 畫我家鄉畫圖展
3. 親子拚圖展

四、鄉土趣味競賽

1. 鳳梨猜重比賽
2. 斗笠製作比賽
3. 比蔗筒比賽

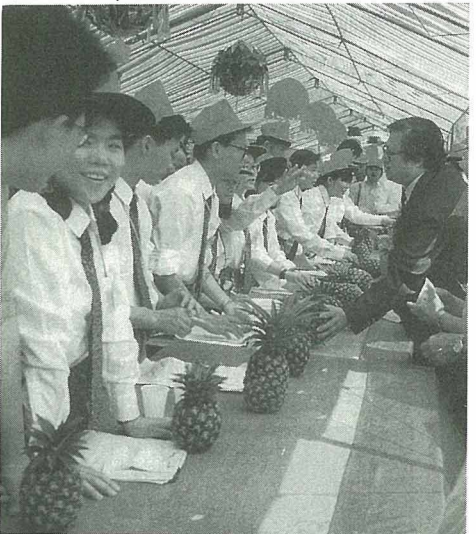
五、民俗才藝表演

1. 跳鼓陣表演
2. 舞獅表演
3. 國術彈腿
4. 民俗舞蹈表演
5. 幼兒才藝表演
6. 八音表演
7. 牛犁歌表演
8. 家政班民俗舞蹈表演
9. 四健會員舞蹈表演

編織藤竹，個個是好手。



來！來！來！鳳梨猜重比賽。



關廟鄉的兩位家政指導員，烹調美味的鳳梨大餐



芬芳山城 關廟鄉

台南縣關廟鄉位於台南市東方13公里處，面積5,170公頃，人口39,206人，由於鄉境多山坡地且氣候適合種植鳳梨和竹子，所以這裡的鳳梨和竹筍名聞遐邇。據農會總幹事楊大川說這兩種頗具地方特色的農產品，栽培面積鳳梨有800公頃，竹筍750公頃，這些年產上千公噸的產品除內銷外，尚有辦理外銷。

由於鄉民多為勤儉樸實的農民，再加上世代承傳，這裡的鄉民個個是編織藤竹工藝品高手。在20年前，這裡有300多家的藤竹工廠，所編織出來的產品不但琳瑯滿目而且精緻細巧，當年外銷歐美和日本產值曾達2億元。

唯隨著時代改變，社會變遷，如今的關廟鄉藤竹工藝也因藤源不繼，塑膠產品替代而漸趨沒落。往昔客廳就是工廠的風光已不再，生活在關廟鄉的年輕人已不再普遍的學習藤竹編製工藝，從事農業經營人口根據農會統計亦不過6,572人而已。

關廟鄉離現時中山高速公路仁德交流道8公里，目前規劃新的高速公路在關廟鄉也有交流道，且未來的高鐵車站和新市鎮離此亦不遠。從這些跡象可以推測得到，未來的關廟鄉應不再是藤竹山城，也不會是純然鳳梨竹筍為主的農業鄉村吧！這樣的未來雖不是懷舊的人所樂見，但誰又能抗拒這種改變呢？



陳楊杏老太太是編斗笠的高手



鳳梨飄香精神標誌



兒女一旁耳濡目染，好手藝如此世代傳承。



關廟國小小朋友表演的舞獅

關廟鄉特輯

筍醬・鳳梨醬

用傳統古法醃製的醬品，
不加防腐劑，風味道地。

關廟鄉的竹筍和鳳梨除鮮食外，用傳統古法醃製的醬品也是十分膾炙人口。關廟鄉農會這幾年來接受農政單位邀請，舉辦一鄉一特產展售會時，往往就以筍醬和鳳梨醬當代表作，而代表農會參加展售的農民則是住在關廟鄉山西村文衡路156號的黃福添先生。

黃福添今年64歲，他曾擔任關廟鄉農會第6、10屆理事，目前自家經營有2公頃餘的竹筍和鳳梨田。所有8位子女中，第2個兒子負責做果品鮮銷，而他和妻子李招治除從事田間栽培管理之外，全部精神就放在研究和製做醬品上，目前他倆一年要做約3000罐重1公斤的醬品。

由於他倆做的醬品是用傳統古法，只加糖、鹽、甘草、辣椒、豆豉之外，絕不加其他防腐劑，所以風味十分道地，衛生上也沒問題，因此一瓶售價100元的產品很受消費者喜歡。嘉南地區的人可在遠東百貨公司及一些農會供銷部買到它，通常有效時間是2~3年。

黃福添表示，近兩年他研製成功只加鹽水漂洗而成的筍絲，不但顏色白而且脆度也夠，是做菜和配湯的好材料。這



鳳梨醬(左二瓶)北部地區消費者較少看到。顏色白、脆度夠的筍絲(右三瓶)，是做菜配湯的好材料。



黃福添和他的家人在展售會上促銷關廟鄉地方特產。

次關廟鄉農會辦鳳梨飄香文化系列活動，就是以這種產品當禮物送給貴賓的。他說這種漂洗筍絲技術是他自己研究多年成功的，他相信關廟鄉有很多人會處理筍絲，但似無一人處理的技術比他好。這種筍絲經漂洗之後，仍保有新鮮竹筍味道的技術，只傳給他第2個兒子。

對於種竹筍和鳳梨，黃福添也是個中高手，他說他曾種出一只單果重8台斤的黑麻竹筍，這只竹筍當時以產地批發價每台斤30元售得240元。種麻竹筍的絕竅，依他的方法是一叢竹株放40公斤的有機肥，灌水量要比綠竹筍多4~5倍，每年農曆7月時要廢掉老枝幹，留6~7枝2年生或3年生枝幹。至於鳳梨要好吃，他認為水份要十分注意，尤其在植株要長果時要多灌水，如此才能使果實根基部有充分的力量支撐果實並供給營養。

喜歡吃竹筍的人儘管放心吃，因竹筍絕對沒有農藥，而且市場上的鮮貨大都是農民在清晨2~3點去挖回來的。每年農曆的2月到9月是關廟竹筍產期，歡迎大家多品嚐。 ◆

三陽開泰



像兩隻小老鼠的鳳梨，常被花藝老師當做造型設計的材料。



釋迦鳳梨冠軍相

關廟鄉的 釋迦鳳梨

關廟鄉的釋迦鳳梨不但在國內響噹噹，其威名甚至遠播東瀛，據瞭解這種可以用手剝下鱗片細細品嚐的鳳梨，每年外銷日本是600公噸。

釋迦鳳梨是農業試驗所嘉義分所，多年前育出的新品種，編號為台農4號。這種鳳梨的特色據目前亦從事鳳梨研究的台南區農改場新化分場主任黃和炎表示，相較關廟鄉另主力栽培的台農3號土產鳳梨而言，其果粒較小，果汁也少；但甜度却很高。這個品種因果實肉質較鬆散，所以可以用手一片一片剝下來吃，正因為肉質鬆散所以不適宜加工。

黃和炎說明關廟鄉的鳳梨所以會好吃，有二個主要因素，一是這裡的土質和氣候適合鳳梨生長，二是這裡的農民有興趣栽培，並得地利之助，嘉

義農業試驗分所及台南農改場新化分場離此不遠，常有專家指導。

關廟鄉又多山坡地，鳳梨種在坡地上土壤比在平地乾燥，再加上朝南方向光照充足以及此地農民肯花錢做灌溉設施，所以在土壤、日照和水份管理恰當情況下，風味自然很不錯。

這次鳳梨飄香文化系列活動中有項「鳳梨品鑑展示」，實質上是一項果品競賽。

據黃和炎表示，這次評審是果重、糖度、果肉品質、外表和風味各占20%，由於5月正是鳳梨要盛產的時候，所以每個鳳梨不論風味、糖度或果型都一級棒，他鼓勵國人吃鳳梨要選在夏季吃最佳，因為這個季節裡，不論土產鳳梨或釋迦鳳梨都很好吃。

鳳梨的 灰姑娘

昔日農民種到奇形的鳳梨果常會自認倒楣，因為這種奇形果大都不能食用，所以常被丟棄在田邊當做大地的有機肥。

而在今日，這種奇形怪狀的鳳梨却是農民的最愛。若在鳳梨田找到奇形果，就忙不迭的摘下來送到市場賣，其收益往往是正常果的2倍或3倍，買它的人通常是生意人和花藝老師，生意人喜歡扇型和三只果實連在一起模樣的，取其「宏圖大展」「三陽開泰」之意，用來拜拜最佳。

至於花藝老師則認為，花個百餘元亦不過是數枝火鶴花或葵百合的價錢而已，更何況造型特殊，可以吸引賞花人的喜愛；尤其一只鳳梨果可以擺上半個月之久，所以花這種錢一點兒都不心疼。

住關廟鄉新坑村種鳳梨有10年經驗的歐明德農友說，收穫奇形果是可遇不可求的，通常在一年生的果園找不到它，只有在2年生的果園才有。他今年在一處0.3公頃種有萬餘棵鳳梨的田裡才找到10個左右而已。而根據他的經驗，唯有在植株很旺時，才有可能育出奇形果。看樣子奇形鳳梨不但是灰姑娘，還真是名符其實的「旺來」哩！

蜜鳳梨 鳳梨新秀

在關廟鄉去年開始有農民經濟栽培一種味道吃起來像“梨子”般的鳳梨，這種鳳梨新秀被當地農民暱稱做“蜜梨”。從字義上看，“蜜梨”好像是水梨而不是鳳梨，所以又有人說這品種叫“蜜鳳梨”。

目前蜜鳳梨在關廟地區栽培屬起步階段，不過屈屈數公頃而已，所以看過蜜鳳梨甚或吃過的人並不多。關廟鄉農會總幹事楊大川說，這種蜜鳳梨從外觀看，鱗片比一般鳳梨寬，果實上面的“尾”較長，它是農業試驗所嘉義分所推出的新品種，由於含水和含糖量高，纖維柔軟，以致肉質相當細膩；目前才剛剛推廣種植，未來市場潛力尚未可知。不過這新品種的芽苗因量少所以不便宜，平均一個成本要15元，所以當地農民種蜜鳳梨是帶有一點風險性質。

經筆者請教農試所嘉義分所的分所長程永雄博士，程分所長表示這種蜜鳳梨的確是嘉分所育出的，唯這種編號為台農6號的品種推出已有5年餘歷史，所以應該不算新品種，只能說是一種鹹魚翻身現象。



蜜鳳梨在命名5年後鹹魚翻身，身價不凡。



程分所長說明，台農6號鳳梨是鮮果用的品種，不但肉色鮮美、味道也很香，尤其水份多，吃起來蜜蜜綿綿的是有點像水梨。正因為這個品種含水量高，所以相對的缺點是不能儲藏太久，通常只能儲藏2~3天而已。

台農6號經命名5年餘才被農民視為奇葩的原因，程分所長分析是因時代不同、經濟環境改變衍生出來的結果。原來，早期本省種植的鳳梨是以做加工製罐用的開英種為主，後來因外銷困難，纖維較粗適合加工用的開英品種就逐漸沒落，於是嘉分所的專家們用雜交技術育出來的幾個鮮果用雜交品種就取而代之。

最鮮活的例子就是台農4號，這種俗稱釋迦鳳梨的品種就蠻受國內外消費者喜愛，而當人們有點吃膩釋迦鳳梨時，同是鮮果用的台農6號就趁隙而入。最近2~3年，嘉義分所也接受農民登記代為繁殖芽苗，但今年因有生意人大力推廣，農民也都在外面買到芽苗了。

蜜鳳梨果實上的“尾”幾乎和果實等長。