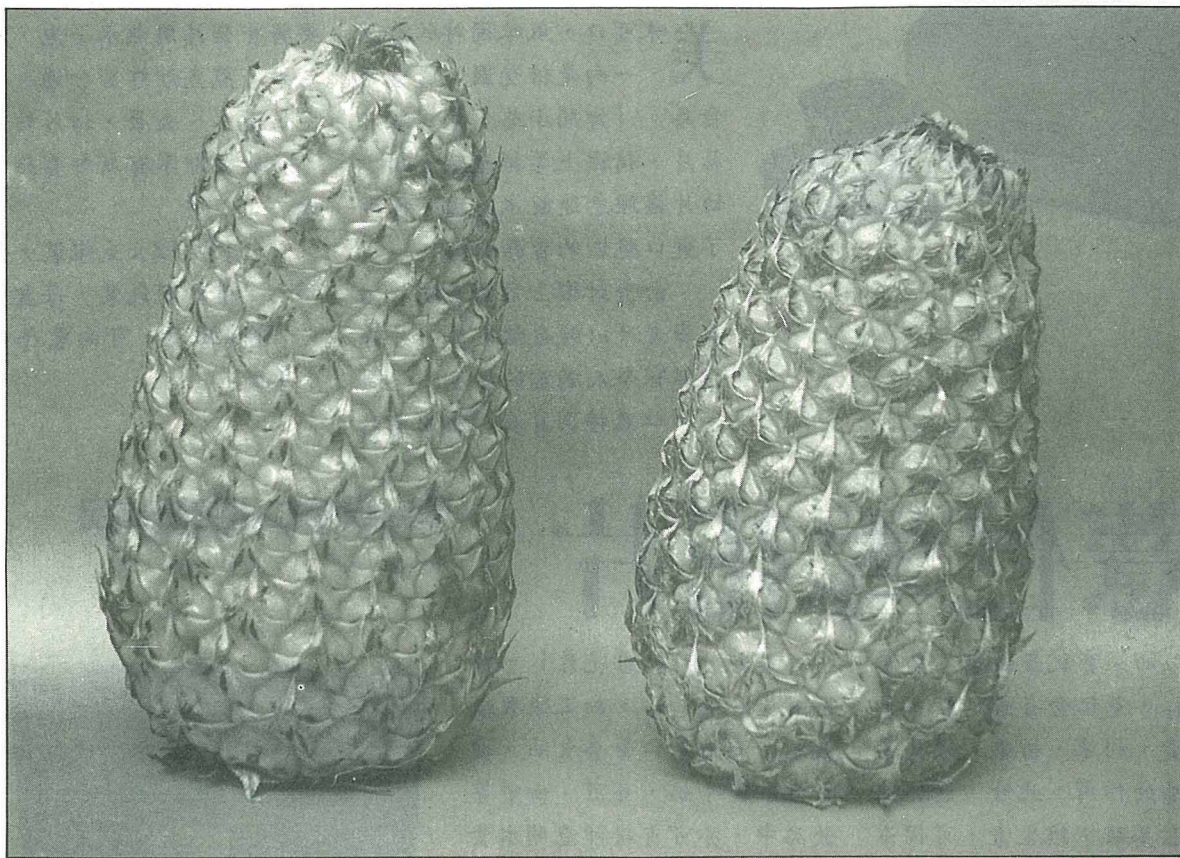


台農4號鳳梨（釋迦鳳梨）



台灣的鳳梨大致分爲4種：

1. 在來種—果實不大，每果在1公斤半以下，果肩圓滑，果徑略近於果長。甜度高，風味好；可惜果肉中心有尖刺，食用時頗不方便。
2. 開英種—目前省產鳳梨的代表品種，果實碩大，略呈長筒形，沒有果刺，食用方便。
3. 台農四號—又稱釋迦鳳梨，果目較小，且互不牽連，可以用手剝食。
4. 台農十一號—又名香水鳳梨，是四號鳳梨的改良種，具有花粉香氣。

鳳梨的故事

有許多事物，在時空的轉移過程中，因時地的不同，而可能賦予相異的名稱。我國與西方世界的文化交流過程，也有一些類似的情況。但是，大多數的時候，都是採取類似發音的音譯，例如電話。有些時候，由於新事物的交流，比名字的交流快上了一步，只好憑空賦予新名號，那就只有各說各話了。本文要介紹的鳳梨，就具有這樣的一段背景。

松蘋果·波羅·鳳梨

鳳梨原產於南美洲，15世紀時，歐洲人開啟航海探險的熱潮之後，在南美洲發現了這個前所未見的奇異果實。在不知其名的情況下，以其形似松樹的結果實，卻又清甜可食，就以松與歐洲人最熟悉的水果——蘋果合稱之為「松蘋果」，也就是把 Pine（松）和 Apple（蘋果）合了起來，稱為 Pineapple。

隨著歐洲人的腳步，這些松蘋果很快的於16世紀就傳到了印度以及中南半島，然後就到了廣東和福建，不知什麼緣故，得到了波羅的名字。17世紀中葉，墾台移民帶了一些種苗，種在南台灣，等到採收的

時候，卻沒有人知其名。經過一些飽學人士的推敲，僅獲得「其果實有葉一簇，狀似鳳尾」的結論，記錄在台灣府誌上，而在共同研究的宿儒中，有人想起詩經中有一句「有鳳來儀」，代表大吉大利，就這樣的，本省稱為「鳳來」。以後由於來字不好看，就改為梨字。至於近代，有人稱做旺來，則只是現代人為討個吉利，自行再加以引申使用的。

民國34年，本省光復以後，因處於戰亂之後，社會經濟相當破敗。為了爭取外來的物資，必須能夠提供一些產品輸出，而當時，能夠拿到檯面上的，就只有稻米、香蕉和鳳梨了。以鳳梨來說，不管是生鳳梨，或者是罐頭鳳梨，都有相當數量的輸出。到了民國50年代，更有鹽水鳳梨和脫水鳳梨的出口，為本省爭取到相當寶貴，也相當可觀的外匯。可惜好景不長，民國60年代以後，一方面由於本省勞務費用日漸高漲，另一方面，許多新興的低度開發國家的加入競爭，鳳梨外銷就漸漸的萎縮了。如今尚能保有一席之地，就剩下了本省自行研發所得的台農四號鳳梨，鮮果外銷了。

鳳梨族四大將

目前，省產鳳梨有兩大類，一種是需要使用刀具，削去外皮，然後切片食用。另一種則是不需使用刀具，卻可以將每一果目剝下食用。有人因剝果肉食用的方式，有點類似食用釋迦果，遂稱之為釋迦鳳梨。至於細分品種，則約可分為下述4種：

1. 在來種鳳梨

最早引進本省的品種，果實較小，每果在一公斤半以下，果肩稍圓滑，果徑略近於果長。果肉結實，甜度高，酸度低，風味好。但因果皮厚，且果肉中心有尖刺，食用時，除了去皮，尚需按果目別，逐目剔除刺狀物，頗不方便。生產量年年減少，市面上很少見。

2. 開英種

約於1925年，自南洋地區引入的新品種，經過多次改良後，成為目前省產鳳梨的代表品種。果實碩大，果重在2公斤以下，3公斤以上特大果也不在少數。果長大於果徑，略呈長圓筒形，果肩平整，果皮平滑，沒有果刺，食用頗為方便。惜以一般消費者，以大為優，生產者遂在栽培管理時，多方尋求大型化的栽培，以至

近年來，開英種鳳梨，果肉鬆弛化，糖度及風味均有下降現象。

3.台農四號

簡稱四號鳳梨，也有人稱之為甜蜜梨或釋迦鳳梨，這是本省農業改良場，自行改良成功的品種，民國70年開始上市。果實不大。果重在1公斤以上，2公斤以下。果肩稍圓滑，果頂則尖突，果目較小，且互不糾連，可以輕易剝下食用，相當方便。台農四號鳳梨，糖度高，酸度甚低，風味頗佳，具有相當多項的優良特質。但因含水量較低，食用時，略具乾枯感，消費層面的推廣，受到了限制。目前，以外銷日本為大宗，省內消費反而較不重要。

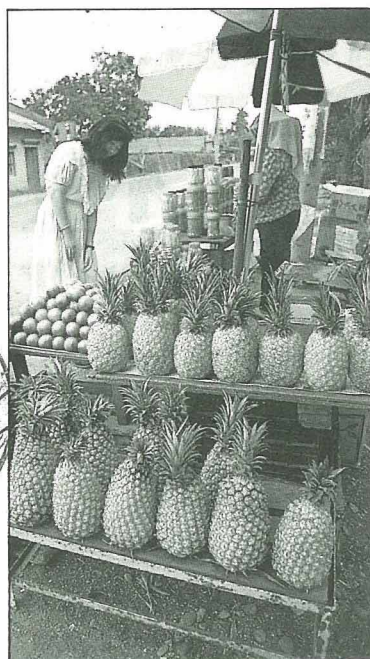
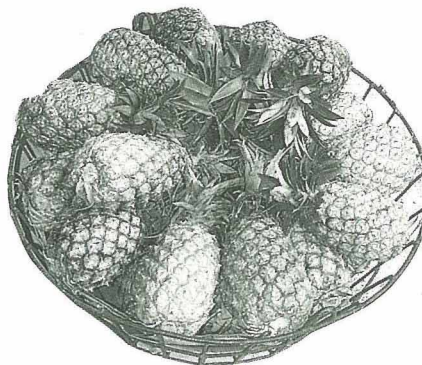
4.台農十一號

這是四號鳳梨的改良種，性狀都和四號鳳梨相近似；最大的不同點，在於本品種具有花粉香氣，故有人稱之為香水鳳梨。

脂肪少·植物纖維多

鳳梨所含有的營養成分，以脂肪類為最少，比一般天然食物的含有量較多的項目，有植物性蛋白質以及微量元素，也就是礦物質。而最值得一提的，就是植物纖維相當多，以現代保健醫學的眼光來看，是為優良水果。但是，如以國人飲食保健習慣而言，卻又因鳳梨酸度高，纖維粗，而有傷腸胃的傳說。但無論如何，食用鳳梨，仍以適量為佳，不宜暴食。

鳳梨含植物纖維多，
以現代保健的眼光來看，
是優良水果。



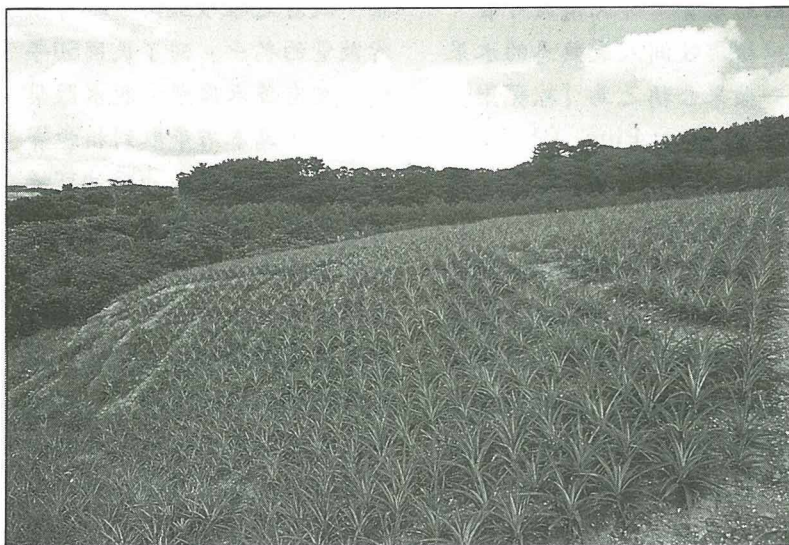
產期在5月～8月的鳳梨，品質最佳。

夏果鮮食·冬果製罐

目前，省產鳳梨仍以中南部山坡地為主，只要排山性良好，略帶砂礫性土壤的地方，都可見到鳳梨園地。如以地區而言，屏東、高雄、台南、南投、台東、彰化、台中等縣都是較集中的產地。但因各地氣候土壤不完全相同，產品的品質，有些差異。糖度高，果

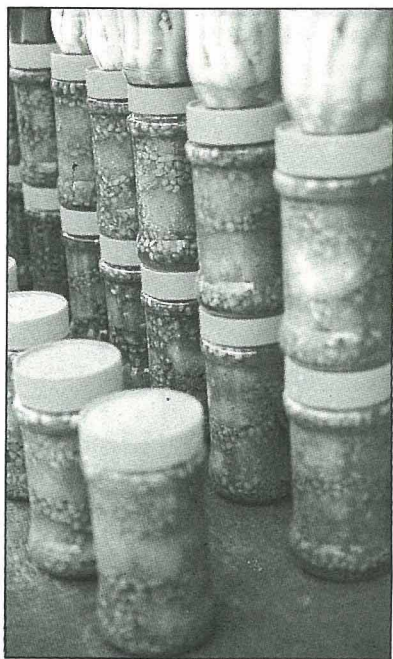
肉結實的，多用於鮮果上市。相反的，酸度高，果肉鬆弛的，就多用於加工了。目前省內可見到的加工品，有罐頭、脫水鳳梨、鳳梨果汁，應該是消費者朋友都相當熟悉的產品。

雖然，鳳梨從芽苗種下，到採收時間約需十數個月，但因本省氣候尚稱溫暖，一年之中，採收時期有兩次，夏季採收的為夏果，產期在每年5月至8月，品質較佳，風味也較

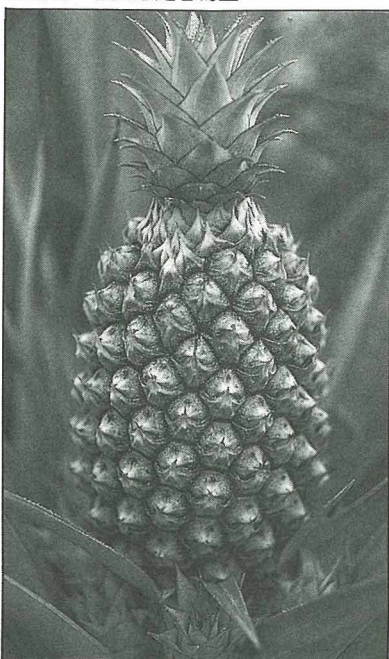


省產鳳梨以中南部山坡地為主。

酸度較高的鳳梨，加工成塩漬品。



鳳梨外皮是否金黃，與成熟度無關；選購時，以重感足者為上。



好，以鮮果應市，正好趕上暑熱時期水果冷盤消費的旺季。冬季採收者為冬果，產期在10月至12月，風味遜於夏果，做為加工原料使用倒也無妨。

選購的竅門

鳳梨以果肉密實者為佳，因此選購時，自然是以重感足者為上。如以手指彈擊，其回聲堅實厚重者，果肉必較密實

。而如同聲輕細鬆弛者，發育欠佳，可能不甜而酸。但因回聲之分辨，需要若干時日的鍛鍊，事實上並不容易。而有些消費朋友，以鳳梨外皮顏色之是否為金黃色，做為選購依據，則是不很合理的做法。外皮金黃色的成因，只不過是表皮葉綠素退化所造成的現象，和成熟與否，是沒有關連的。

通常，消費朋友購買鳳梨

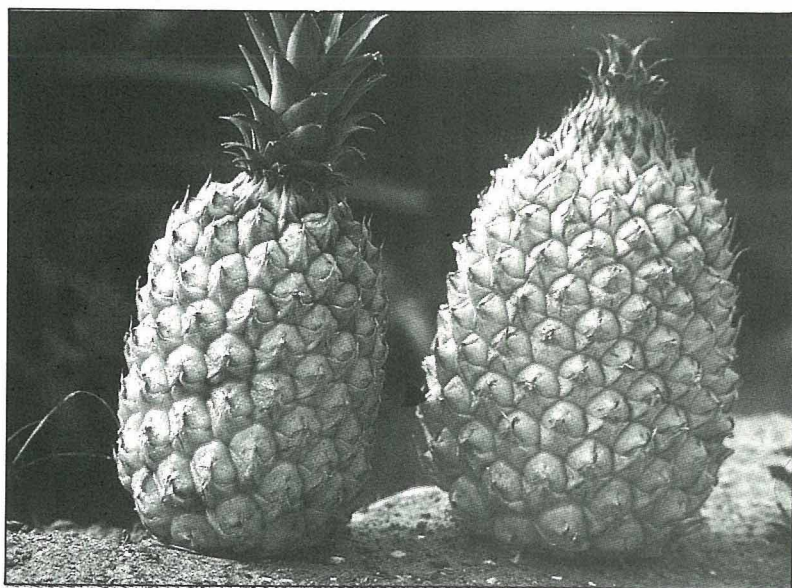
，都是當水果食用，有些時候，有做為蔬菜或甜點的做法。例如鳳梨炒牛肉、鳳梨炒下水，或者是製作鳳梨果凍、鳳梨派等等。其實，家庭中，鳳梨仍有一些不同的用途，不一定非要吃才行。

最佳的除臭劑

現代家庭多講究生活情趣，有些人家會在客廳或房間裡，放置芳香劑。尤其是都市家庭，外間空氣欠高明的情況下，回家總想呼吸一些清新氣息。這時，放置一顆鮮鳳梨，效果可能勝過化學芳香劑。不僅樣子好看，氣味也自然，大致上，支持一星期到10天，不成問題。

有時，冰箱使用久了，積存一股異味，一般家庭會去買一個冰箱除臭器，通常是利用活性炭的吸收功能，消滅一些臭味。這時候，鳳梨的效果就比活性炭顯著，但不能用整個，而是要切開。如果喜歡，只放置一些削下的鳳梨外皮，也就夠了。

事實上，鳳梨除臭的最佳時機，是在家中有新木器傢俱的時候，不論是衣櫃或是抽屜，一打開，就有一股噁眼的刺激氣體，那是福馬林藥水以及木材本身的油脂氣。只要在這些傢俱裡面，放一些鳳梨皮，大約兩天之後，那一股噁人之氣，就被吸收乾淨了。當然啦，為了保持傢俱內部的乾淨，鳳梨皮應先以紙張包裹起來，或用報紙先襯墊在傢俱裡面才好。



你知道嗎？鳳梨還可作冰箱除臭劑。