



鄉土旅遊

# 歡樂芒果節

## 玉井人

### 種芒果的故事

採訪・攝影／林玉英

時間：82年6月20日

地點：台南縣玉井鄉台20線「綠色隧道」

節目：開路鼓民俗表演／摸蜆仔趣味競賽  
 芒果選美／芒果拍賣／芒果大餐  
 吃芒果比賽／免費採芒果



玉井鄉古厝處處，是道地的農鄉。

芒果的原鄉在太平洋上的熱帶雨林，約400年前由荷蘭人引進台灣，最早種在台南縣六甲鄉。當年的新奇水果因品種劣化而成爲野生果樹，很多南部鄉鎮的行道樹就是這些綠皮土芒果——本省芒果家族的第一代「移民」。第二代芒果大約40年前引進台灣，是紅皮「愛文」爲主的美國品種，仍以台南縣爲中心，推廣繁殖到南台灣各地。合宜的風土氣候與進步的農業科技，土芒果洋芒果已經是寶島夏季水果的主流了。3年前，台南玉井鄉的主要道路台20線，因馬路拓寬計畫要砍除兩旁的芒果行道樹，爲了保護路樹，更爲了促銷芒果，玉井、左鎮、楠西三鄉鎮和台南縣農會，共同舉辦「寶島芒果節」，連續3年打響了玉井芒果的知名度，更重要的是美麗的綠色隧道確定可以保留下來了。當年玉井人打拚種芒果，今天玉井人打拚賣芒果；有獨特甜美滋味的台灣樣仔，孕藏了玉井人無窮的希望與難掩的落寞，且讓我們細述一段玉井人種芒果的故事。——編者



玉井鄉主要公路台20線有「綠色隧道」美譽，公路兩旁是野生化的土芒果行道樹。

品種	風味	特徵	生食	烹調特性	糕餅	蜜餞	醃漬	採收期	產地
土芒果	肉薄，纖維多，香味濃	果核大，果實小，果皮綠色成熟時轉黃。	✓	壽司、沙拉、果凍		✓	✓	5~7月	屏東、高雄、台南、嘉義
愛文	肉厚，纖維少，甜度高	果頂稍尖突而略扁，果皮成熟時呈蘋果紅色。	✓	沙拉、炒炸皆可	✓	✓		5~8月	屏東、高雄、台南、嘉義、雲林、台中、南投
海頓	肉厚，纖維少，甜度高	果肩寬厚，略呈橢圓形，果皮成熟時呈橙紅色。	✓	糖醋、紅燒	✓	✓		目前產量很少	
金煌	肉厚，無纖維，風味好	果型大，果頂突出稍彎曲，果核極扁小。	✓					6~8月	高雄六龜
凱特	略有纖維，風味尚可。	果皮成熟時呈橙紅或暗紅，收穫期晚，俗稱「九月棧」。	✓	沙拉、油炸				8~10月	台南、嘉義

製表／本刊編輯部



台農1號(蜜芒果)



香檳(土芒果)



金煌芒果



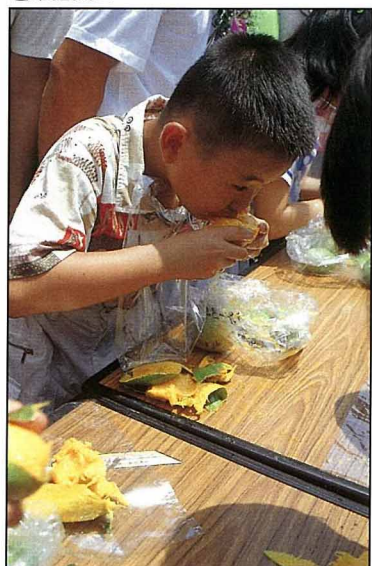
柴檳(土芒果)



親子採果樂



芒果拍賣會



吃芒果比賽



芒果選美比賽



芒果大餐



「開路鼓」助興，為芒果節帶動歡樂氣氛。

玉井鄉如今以芒果聞名遐邇是許多鄉民在三、四十年前始料未及的。因為芒果在台灣最早種植的地方不在玉井，而是相距40公里之外的六甲鄉。日據時代日本人在鄰近的烏山頭水庫設了引自南洋一帶許多芒果品種的品種園，光復後慢慢的被砍除目前已不存在。

不過玉井鄉如今以芒果聞名也不是沒有理由的，據來自六甲鄉現為台南區農業改良場場長的陳榮五回憶，當初農委會引種園自美國佛羅里達州引進5個芒果新品種時，交由台南區農改場在嘉南地區做示範推廣的地點，就是現在的玉井鄉。

當年玉井人種芒果並非說種就種的，因為來自美國的5個新品種，愛文（Irwin）海頓（Haden），吉祿（Zill）、肯特（Kent）和凱特（Keitt），所結的果實都和鄉民熟悉的土芒果不一樣，雖然果大色美，畢竟不像「自己人」般的易於親近。再說30幾年前，人人為填飽肚子，種五穀雜糧較有安全感，對芒果這種飯後點心的「水果」實有敬謝不敏的心態。

唯時勢造英雄，就在農業改良場和農會積極推廣時，玉井鄉的甘蔗發生了難以醫治的白葉病，於是有人孤注一擲，把甘蔗頭挖起來，改種芒果樹。

#### 推廣新品種

##### 「愛文」獨領風騷

民間俗稱「美國種」的5個新品種，就這樣在玉井鄉落地生根，到處都可以看到，其中以果實大小適中，產量穩定，不易有隔年結果，風味也不錯的「愛文

」獨占鰲頭，目前鄉境800公頃左右的芒果園，愛文品種就占有60~70%。

玉井鄉最早栽培「美國種」的地方，據陳榮五說是在一個叫「斗六仔」的山坡地，目前約有250公頃芒果樹，有一位名叫鄭罕池的農民接受農改場的委託試驗，那時在他園裡大概每個新品種只種10棵，也許玉井鄉的氣候和地理條件很適合芒果，50棵母樹都長的不錯。

就在農業研究人員不斷觀察和評估以及示範農戶的配合之下，引進的新品種在30年前就開始在此生產嫁接繁殖苗，往後的歲月，玉井鄉的芒果樹就一棵棵的自大地中「冒」了出來，成就今天一望無際的「芒果森林」。

當然在零星小苗蔚成森林之前，仍有許多艱辛的奮鬥過程，如早期為了防治把卵產在果實裡面，使得芒果「長滿雀斑」甚至「滿臉豆花」的果實蠅，農民得到處蒐集報紙，小心翼翼的把果實包起來。報紙包好之後，也許不久就碰到颱風下雨，以致破的破，爛的爛讓人看了覺得有「白忙一場」的感嘆。當然這種用報紙包裹芒果的苦衷現在已經不存在了，因為已有特製的紙袋可替代，只是這種紙袋一個得花0.6元的成本哩！

#### 缺少授粉昆蟲

##### 「蒼蠅」代作媒

而為了愛文等來自異邦的芒果有授粉不良情形，玉井農民也曾傷透腦筋，不少農民曾試過買蜜蜂放園，可是效果不彰，據了解這是因為芒果這種漆果樹，花粉有怪味以致「採花蜂」不欣賞。



芒果套袋，免受果實蠅為害。

台南縣農會請來中國小姐，促銷芒果。



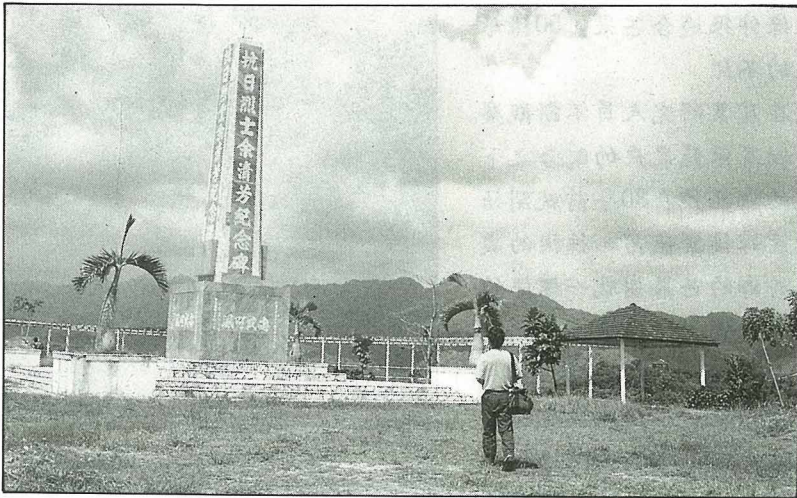
## 虎頭山紀念碑

玉井鄉之東有虎頭山，這裡有座紀念碑，紀念抗日烈士余清芳。余清芳如果還在人世，今年應該115歲了，可是他只活了37歲，就被日本人抓進台南監獄槍決了。

日據時代的「噍吧哖大屠殺案」，戰況慘烈，當年的虎頭山是雙方交戰的據點之一。鬼哭神號，陰肅之氣，瀰漫山谷。

今天的虎頭山種了滿山的芒果樹，從山上鳥瞰玉井鄉，美景盡收眼底，只有這座紀念碑供遊客憑弔，提醒後人一段慘烈的歷史。

余清芳紀念碑是玉井鄉的歷史古蹟。



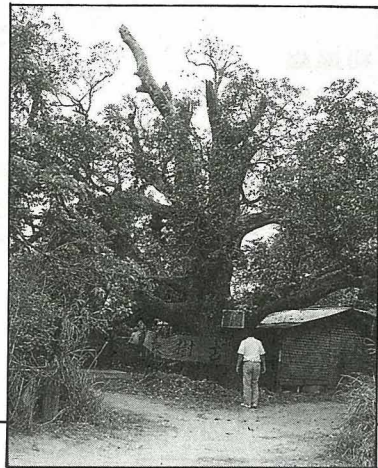
## 台南縣最老的芒果樹

台南縣最老的一棵芒果樹，在距離玉井鄉約30公里的仁德鄉下潭村。樹齡300年以上，樹高約8公尺，樹的直徑約2公尺，樹的胸圍約4.2公尺，樹冠幅約80公尺。

根據日本人編著的台灣農業便覽，芒果是在明朝嘉靖年間引入台灣，種在台南州曾文郡六甲庄；清朝順治年間繁衍種植到官田溪北岸和新化郡一帶。這棵老芒果樹大概就是當年種在新化郡一帶而碩果僅存的一株。目前的新化鎮與仁德鄉是緊鄰的兩個鄉鎮。日據時代的芒果「在來」品種，有：香樣仔、柴樣仔、肉樣仔、牛屎樣仔、桃仔樣、雷公樣、花蓮樣、柿果香等等。這棵老芒果樹屬於什麼品種呢？台南區農業改良場的芒果專家劉銘峰說：「應該是柴樣吧？」

農林廳已經把這棵老芒果樹列入保護，但是還沒替它裝上避雷針。村民們對此倒是不就心，因為樹旁有2座廟，他們相信廟裡菩薩會庇佑這棵走過3個世紀的老芒果樹！

有小廟庇佑的老芒果樹。



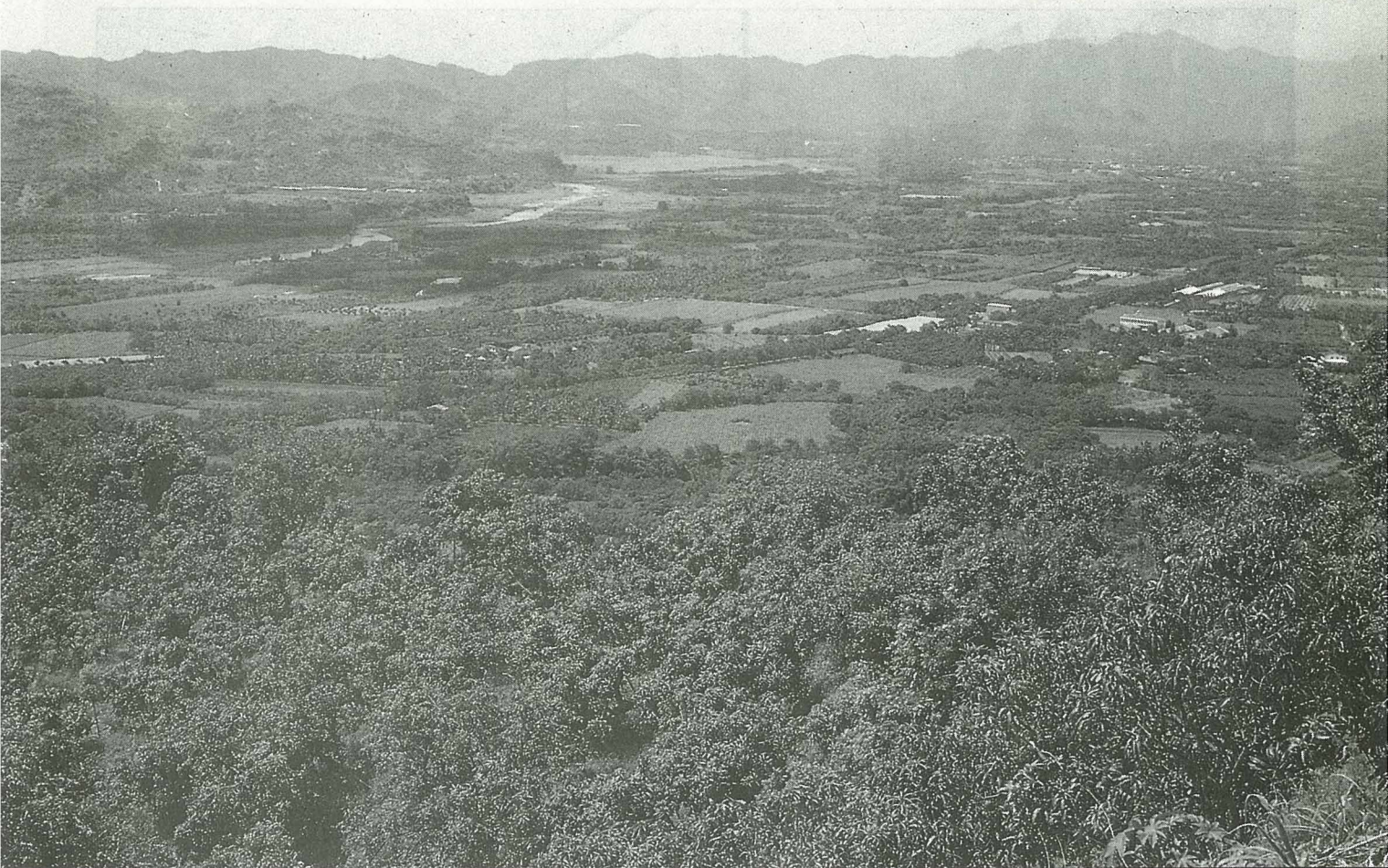
陳榮五說約在16年前吧，農政單位曾邀國內數位專家會診，當時有人說授粉不良的原因是種的太密集，有人猜測可能是曾文水庫太近，濕氣太重，也有人認為果農為求果樹着色佳、味道美，用了不少化學藥劑以致影響果樹生理…發言雖熱烈，最後却沒有一致的看法。

那怎麼辦呢？陳榮五說目前農民喜歡採用吊臭魚和雞鴨內臟引誘「麗蠅」的方法，就是在這種專家也束手無策經大家苦苦思索下想出來的。據知這種吊臭魚來吸引麗蠅幫忙授粉者，農民收益是提高很多，大約吊100公斤臭魚可增加10000公斤芒果的產量。

唯這種利用麗蠅（民間俗稱金蠅）不計較漆味的授粉方式，如今面臨嚴重考驗了，因為麗蠅本身就是蒼蠅的一種，再加上授粉的這兩個月期間（通常是國曆1~2月），整個玉井鄉芒果園樹上都吊滿臭魚，空氣之污臭已使得當地居民難以忍受，更何況生活品質及環保意識日漸提高的今天，趁春假外出旅行的人很多，來到盛產芒果的產地，若老是聞到怪味，豈不叫人掩鼻抗議？再說看到滿天飛舞的麗蠅也實在令人噁心，有些年紀大一點且敏感的人還以為那一袋袋東西是死貓呢！（早期農村有死貓吊樹頭，死狗放水流的迷信。）

負責雲嘉南地區農業技術輔導的台南區農改場，在頻接抱怨之聲時，陳榮五場長由衷希望環境改良課負責研究植物保護的人員和新化分場負責研究芒果栽培的人員，能合作想出對策來。

據知台南改良場環境改良課長陳文雄，在下個會計年度裡和農試所嘉義分所的洪士程，共同



玉井人有務農。

### 玉井小檔案

全鄉面積7,636公頃，耕地4,074公頃，人口18,299人（80年統計資料），總戶數4,371戶，農業人口5,341人，佔總人口的29.2%。

玉井古名「噍吧哖」，荷蘭語Dobale或Daubali，原是一個曹族的番社名，由於發音與日語的「玉井」很近，日本人就命名為玉井，台灣光復後也一直沿用至今。

玉井人勤奮務農，30年前以甘蔗、樹薯、花生等旱作為主，如今已成爲「芒果之鄉」的代名詞了。芒果之外，龍眼、香蕉、破布子、甘藷、竹筍等，名氣也挺響亮的。

在地方上很有影響力的玉井鄉農會，總幹事江樹人畢業於台灣大學，服務鄉梓有24年了。去年興建完成一棟500坪的四層樓「農業館」，爲鄉民提供休閒活動的場所。最近積極組織「農民教室」，推動鄉土藝術，提升玉井人的精神生活。





玉井鄉農會總幹事江樹人(左)與股長羅朝枝，大力推廣芒果產業。

合作一個研究計畫，在尚未找到更理想的授粉昆蟲前好好研究如何「人工」飼養「不孕」的麗蠅。新化分場也嘗試看看是否可用其他簡易方法誘蠅，據了解目前採豆餅（用榨過黃豆油的豆粕壓製而成的餅，昔日農民喜用它來養豬），泡水並經發酵，似乎可替代那些臭魚，效果如何，目前仍在試驗中。

#### 經營與銷售 路途更艱辛

由以上報導或許您已或多或少了解玉井人在果園裡揮汗的辛苦吧？其實對果農而言，更苦的

是銷路問題，不知您還記不記得民國71或72年的時候，芒果便宜到10元可買到一小臉盆，那時盛產的芒果曾被農會等單位收購後，整卡車整卡車的倒進曾文溪裡，這種現象10年來雖不再發生，可是市場價格仍有起伏不定的時候。

為此果農頻頻要求政府要打開外銷途徑，農政單位已經努力，而且美國也同意本省芒果在雙方協商的限量內可以銷美，只是懂得內情的人不免憂心，台灣人種的「美國種」芒果，風味和市場競爭力是否抵得住愛文原產地

的美國？而且墨西哥近幾年也大力推廣這種熱帶果樹，隔着太平洋的台灣要和美國「鄰居」墨西哥競爭，誰都知道運輸費用對台灣而言是多麼沈重的負擔啊！

因而玉井人有了掩不住的落寞，不過聽說最近又燃起銷日的一絲希望！但願玉井人的夢在政府未來加入GATT之後能實現。

所幸玉井鄉農會最近5年來積極發展芒果加工產業，如今掛上「玉井牌」的芒果片罐頭、芒果汁罐頭、芒果青（情人果）、芒果蜜餞，在市場上還頗具知名度呢！

## 台灣樣仔講古

台語裡的芒果叫做「樣仔」，這個字在康熙字典裡是找不到的。此字來源據說是「番果」味道鮮美，讓旁人心生「羨」慕，因而得名。

此番果曾為福建巡撫呂猶龍獻給康熙皇帝，卻被批示「乃無用之物，再不必進。」大概康熙皇帝不知道怎麻唸「樣」，也沒人教他怎麼吃這種「番樣」吧？

台南市立體育館一帶舊名「樣仔林」；日據時代這裡有一條「樣仔林街」；台灣通史作者連雅堂的故宅，就在「樣仔林街」附近；也許就因為這一層關係，「台南芒果」早年名氣雖不如「麻豆柚」「西螺柑」，卻是台灣通史第一個介紹的台灣水果。

現代人吃芒果有心理壓力，每屆芒果盛產期，生產者大力鼓吹把芒果當水果鮮食之外，還把鮮果切片做成罐頭，或加工製成果汁，或冷凍做成芒果青，甚至製成芒果蜜餞。在在為了促銷芒果，希望轉換成可以久藏的加工品。

古人吃芒果則風雅多了。王必昌修訂的台灣縣誌裡提及：台灣人將樣仔切片晒乾，用糖拌蒸者叫「樣仔乾」；用鮮樣細切，用糖熬煮者叫「樣仔膏」；用鹽漬久醃，可代替蔬菜，叫做「蓬萊醬」。連雅堂的台灣通史也述及：台南人用醃樣煮魚，風味極佳，魚湯可以醒酒。這道菜目前在台南也還盛行，今年玉井鄉農會新出版的芒果料理食譜就有一道「愛之味魚湯」，是用醃芒果煮鱧魚湯。

府城名廚陳維青曾撰文介紹「烏魚樣仔青」，說是樣仔青的酸味滲入烏魚肉裡，食之滋味無窮。這種烏魚是一種飛鳥，早年在土樣仔樹結果時期，會大量出現台東至東港海域，近年已少見。陳維青為了歌頌這道美食，還把鄭板橋的著名詩句「江南鮮筍趁鮭魚，爛煮春風三月初。」改為「嘉南樣青趁飛鳥，爛煮夏風五月初。」

台灣樣仔怎麼會是「無用之物」呢？

（本文史籍資料由中國時報台南記者詹伯望提供，謹此誌謝。）



愛之味魚湯

