

人與土地的對話

水果版的台灣奇蹟
黏土與鹽水組合的台灣精神

採訪・攝影／林裕森

屏東海岸

黑珍珠



六龜鄉蓮霧產銷班第二班的黃櫻輝班長，擅長於種出碩大多汁的頂級黑鑽石蓮霧。

蓮霧是台灣最講究種植技術的水果，從龔錦泉的身上，我們看見了台灣農業的縮影。成功的蓮霧果農，就像變形蟲似的台灣中小企業，不斷地因應世局變化，創造新的可能，也許，從這個角度來看，蓮霧是最能代表台灣精神的水果。

黑珍珠是最具代表的水果版台灣奇蹟。原產自馬來西亞的粉紅色種蓮霧，在台灣島南端的沿海地帶繁衍成前所未有的奇異風味，夏果變成冬果，粉紅轉成深深的黝黑顏色，甜美取代酸澀，粗鬆如海綿的質地化成細脆多汁的爽口質感，就連果實裡原有的蓮霧子也全消失無蹤，而原本蓮霧特有、帶著幾分青澀的青草味，都轉化成爲細緻淡雅的果香，一種混合著蘋果、甘蔗與花蜜的淡淡香氣。

也許我們早已經習慣了這樣的黑珍珠蓮霧，但對於來自於印尼、菲律賓或是馬來西亞的人們，台灣的蓮霧卻是一種讓人驚訝連連的神奇美味。十七世紀時荷蘭人從印尼把蓮霧帶到台灣，三百多年了，歷經無數的研究和種植技術的精進以及果農們各顯神通的種植奇術，包括斷根、樹幹環刻剝皮、罩黑網、果園浸水、剃光頭似的強剪枝、灌鹽水和鬚根輕微肥傷等等，這許許多多奇異的種植技藝，就這樣，讓由南洋北來的蓮霧在南台灣沿海平原的獨特土地上，在善於操縱果樹的台灣果農手裡，長出了原鄉沒有的傳奇風味。

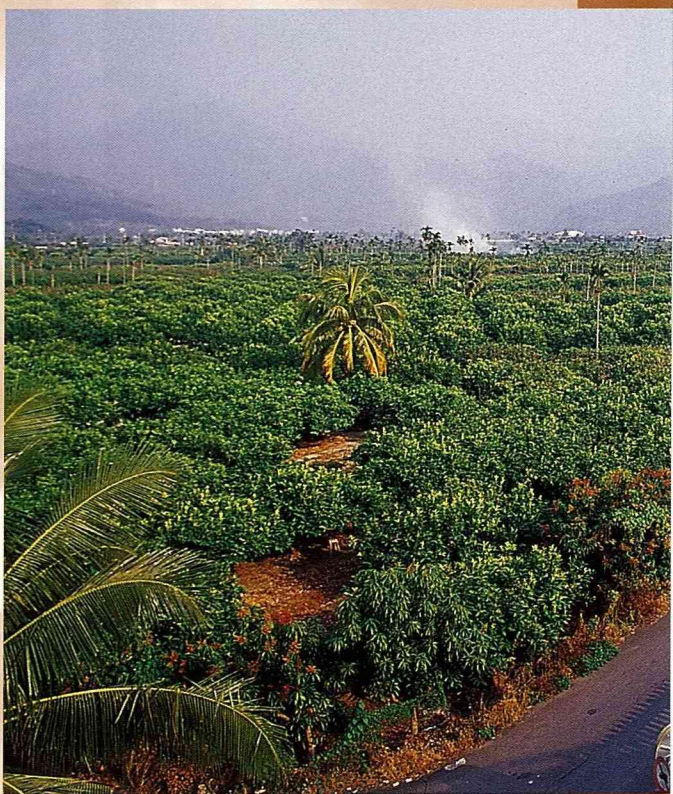
黏土與鹽水的密秘關係

在蓮霧冬果的採收季，我背著沉重的相機袋走上屏鵝公路上的枋寮路橋，這裡是枋寮鄉南部的北勢寮村，全台灣蓮霧種植最密集的地區。由路橋頂端放眼望去，四周滿滿地植滿蓮霧園，由海邊的魚塭一直連綿到春日三角山山邊。

這片由士文溪和內寮溪共同沖積成的近海平原，地底下滿佈著黏密不透水的黑色黏土，種在這種被稱爲“土肉



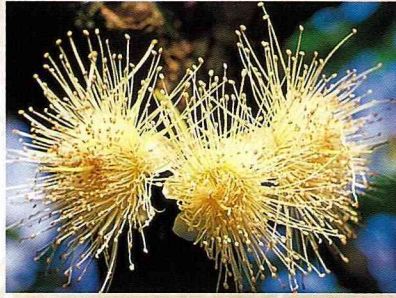
枋寮黑珍珠。



枋寮鄉南部的北勢寮村是全台灣蓮霧種植最密集的地區。



白肚階段的蓮霧花苞。



鬚鬚開花。



銅鐘階段的蓮霧，已經可以進行套袋。

地”的土質裡，粉紅種蓮霧很輕易地就能長出既黝黑烏亮又甜美的頂級黑珍珠來。

“蓮霧是一種很特別的果樹”，枋寮蓮霧產銷第一班的班長龔錦泉滿是自信地談著種植蓮霧的心得。“蓮霧的樹勢越強，果實的顏色越白，甜度越低！要讓樹體的生長減弱，養份才能跑到果實。”確實，許多果樹都有這樣的趨勢，但是在蓮霧的身上更是明顯，斷根、環刻、覆蓋黑網、浸水和肥傷等等都會讓蓮霧果樹感到生長的威脅，艱辛地存活，在生死邊緣長出又黑又甜的果實來。“但是，對果樹生長的抑制卻又不能過頭，萬一下手太重，可能要連著幾年沒有收穫，甚至果樹會完全枯死。”

而這正透露了黏土地種植黑珍珠的優異特性，黏密不透水的質地讓蓮霧發根困難，又經常積水不透氣讓樹勢很難茂盛生長，可以比較自然地長出豐美的蓮霧果實。除了北勢寮，枋寮鄉內水底寮村的庄後地也有許多這樣的黏土地。在稍北的林邊鄉，其北面也有多黏土的海岸鹽分濕地，是黑珍珠最負盛名的產地之一。鄉內南邊近佳冬鄉這邊砂質較多，反而不那麼適合。在高雄縣的六龜

鄉種植在黏土地的蓮霧也有特出的品質，雖然果粒較小，但是果肉比較脆硬，纖維細緻多汁，更加甜美可口。

當然，在砂質地也能生產出品質不差的蓮霧，龔錦泉就有一片多砂質土的蓮霧園，砂地雖會讓蓮霧的質地較為粗鬆一點，但果實卻會長得比較大，有時可以賣出更好的價錢。不過，在這樣的地方種植，肯定要更加費功夫，種植的成本也比較高。龔錦全運用輕微的鬚根肥傷技術，配合浸水、





枋寮鄉蓮霧產銷第一班龔錦泉班長，幾年來都是枋寮鄉拍賣市場上平均價格最高的果農。



蕭文鎮班長位於北勢寮的蓮霧園，滿覆不透水的黏土質，不用灌海水就能種出又黑又甜的黑珍珠。

灌鹽水以及半強剪枝等方法，讓砂地上的蓮霧也能有好成果。

鹽水是黑珍珠的另一個神秘關係。崎峰村是林邊的沿海小村，現在村內除了櫛比鱗次的海水養殖魚塢池，幾乎看不到任何蓮霧的蹤影。但是在民國56年時，這裡卻是最早在鹽份濕地種植蓮霧的開端。在地下水鹽化、地層下陷的海岸廢地，卻意外地種出了又小又黑又甜的美味蓮霧。於是乎，在屏東海岸邊就近取用海水灌園成了種出黑珍珠的另一奇招。

龔錦泉的蓮霧園也同樣要灌海水，在蓮霧結果套袋之後，每分地要請油罐車運來10噸的海水灌園。不過，鹽份的過度累積也讓不少蓮霧園遭遇廢耕的命運，需要用淡水浸洗除鹽才能再重新種植。園子位在北勢寮的蕭文鎮班長就從未灌過鹽水，在這邊的黏土地，排水困難，鹽分常會過度累積，他選用其他較和緩的種植技術來讓蓮霧轉黑變甜。即使是位在遠離海岸的六龜鄉，果農們也會用海鹽泡水灌溉黑鑽石蓮霧園，因為可以自調濃度，小心使用可以免除鹽害。

六〇年代興起的高經濟果樹

台灣現有8000多公頃的蓮霧果園，年產6000多萬公斤。十七世紀時，和芒果、釋迦以及牛心梨一起由荷蘭人引進台灣種植。在光復初期，蓮霧已經在全島各地普遍種植，以台南縣種植最多，但當時全國也僅僅100多公頃的面積。蓮霧真正興起是在民國60年代，因為產期調節成功，大大提高經濟價值而引發種植的風潮。在民國75年時種植的面積甚至超過上萬公頃。

龔錦泉也是在民國70年開始投入黑珍珠的種植，東港水產學校畢業後當時屏東沿海的草蝦飼養正是盛行，他先從事一陣子的草蝦飼料銷售後才在20歲時全心投入當時在枋寮正要大舉發展的蓮霧的種植，那時在屏東縣內，屏北的內埔鄉才是最重要的種植地。他將父親原來的水稻田改種黑珍珠，至今也有20多年了，專業種植1.2公頃的蓮霧園，每年分三期生產，從12月中一直採收到隔年2月底。因為種植技術精進，幾年來都是枋寮鄉在拍賣市場上平均價格最高的果農。



開始轉紅增大的蓮霧。



號稱總統級的黑金剛蓮霧。



林邊黑珍珠。

一樣水果多樣風味

現在，台灣蓮霧的產地幾乎全集中在豔陽炙熱的高屏地區，其中有八成是位在屏東縣內，拜黑珍珠之賜，種植最廣，也最為著名的是屏南的沿海地區，枋寮是全國種植面積最大的鄉鎮，有1300公頃，連同佳里和林邊成為台灣黑珍珠蓮霧的核心產區。有兩千多家的果農在這片屏東海岸邊的狹長地帶，各顯神通地延續著台灣的蓮霧奇蹟。

因為大屏東果菜運銷合作社王瑞雄的成功推展，屏北也開始以黑金剛蓮霧聞名全台。而在高雄縣的六龜鄉也有大規模的種植，已經廣達600公頃，在那裡，蓮霧甚至種到海拔400公尺以上的寶來溫泉鄉，特殊的山區環境所營造的高日夜溫差，以及更長的生長期，讓六龜種出了口味驚人的黑鑽石蓮霧，不僅果型特別大，而且相當多汁，不過比照黑珍珠，甜度稍低，顏色也沒有那麼黑。只是，因為氣候寒涼，常有落果的危險。六龜的經驗讓海拔高度較高的嘉義梅山也開始興起蓮霧的種植，也許將是下一個明星產地。

出人意料的，天候較為涼爽的宜蘭卻是台灣第三大的蓮霧產區，在日據時期就已經普遍種植，現在還有近500公頃的種植面積，那邊的蓮霧口味和價格都比較平實，不黑不甜，反而保留較多屬於蓮霧水果的原始風味。

除了極少見的白色種，台灣各地種植的蓮霧幾乎以粉紅色種為主，這種早熟型的蓮霧又稱為南洋種，因自然成熟時顏色呈粉紅色而得名，黑珍珠顏色雖黑，但也同是粉紅色種，只是運用特殊的種植技術讓顏色變深。

現在相當著名的大果品系其實也是從粉紅色種透過芽突變所變異成的新品系，並非獨立的蓮霧品種，六龜鄉文武村的王宗原首先在他的蓮霧果樹上發現產生



強剪枝又稱為剃光頭，是蓮霧產期調節技術，可以延緩開花。



林邊沿海濕地的蓮霧園，就近引海水灌園，讓蓮霧變得又黑又甜。



洪榮豐是種植青尾蓮霧的專家，他在砂質黏土地上運用幼果期提供氮肥加速生長的技術，種出了非常多汁的青尾蓮霧。

變異，果粒特大的結果母枝，之後接枝的果樹又產生出其他幾個類似的變種，並且很快地以嫁接的方式在高屏地區流傳開來。

這些大形果的重量可達300公克以上，特別疏果的情況甚至可高達600克。由於市場常存著大就是好的拍賣邏輯，使得這些又稱為黑金剛的大型蓮霧雖然甜度比黑珍珠稍低一點，顏色也沒有那麼深黑，果實內也有較多的海綿體，但還是能拍出相當驚人的高價，在特喜誇張的電子媒體大幅報導下，很快地成為市場上的新寵。

黑金剛和黑鑽石雖然正當紅，但30年來黑珍珠在台灣人的心目中還依舊是頂級蓮霧的代名詞。民國50年時枋寮鄉的林新河在隔鄰的春日鄉山坡地上種植蓮霧，61年時他將這些山坡地果園中所出產的一些又小又黑，原本無市場價值的蓮霧取名「特品黑珍珠」，透過台北的水果行口—永其商行銷售，因為特別甜美，意外賣出高價，在市場上大受歡迎，打響了黑珍珠的名聲。

現在，黑珍珠因為種植技術的改進，雖然還是很黝黑，但是果粒已經變大許多，口感也更清脆多汁，不再帶著澀味。我在龔班長的園子裡找到幾顆外型如當年黑珍珠的小顆黑蓮霧，甜美異常，卻顯得乾澀，時代再度轉換，這些舊時風味的黑珍珠也不再受到市場的喜愛了，目前拍賣市場講究的是要大要黑要美。

蓮霧的黑色迷思

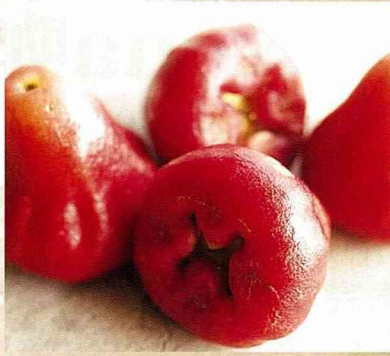
和大部份人的想法相反，在自然的環境下，其實粉紅種蓮霧越成熟時顏色並不會越紅，蓮霧成熟的季節溫度經常超過25°C，在高溫的環境下，能為果皮增色的花青素反而很難合成，而且當光線照射果皮時，雖然會讓果實的甜度增加，卻會分解花青素，讓蓮霧的顏色變得更白。雖然大部份蓮霧果農都知道顏色是否深黑並不一定代表蓮霧的品質，但一般大眾和拍賣市場還是很迷信越黑越好的選果標準。那些不小心照到太陽讓果皮顯出白霧顏色的蓮霧，雖然幾無市場價值，滋味卻是最甜美滋潤。

台灣的蓮霧顏色會深，主要還是在於產期的調節，將蓮霧由夏果改成冬果，在寒涼的冬季採收，有利花青素的累積。此外，果農也普遍利用套



成熟可以採收的黑珍珠蓮霧。

袋以及留葉子遮陽防止花青素的分解。當然，果農們也會針對果樹所需，提供有利果皮著色的磷、鉀、鈣、鎂、錳及鈉等微量元素。台灣蓮霧的黑色奇蹟是集許多的經驗和努力才換來的，只是，這樣的費盡心思其實多少僅為滿足大眾對蓮霧的戀黑情節，並不見得全是美味與成熟的真正指標。



外型如當年黑珍珠的小顆黑蓮霧，甜美異常，口感卻略顯乾澀。



尾端留有一小截青綠色的青尾蓮霧，果肉肥厚、多汁而且咬感脆爽。

除了全部紅黑的黑珍珠，帶青尾的蓮霧品質甚至還更高，在中部地區有許多的愛好者。這種因為特殊的種植法而在尾端留有一小截青綠色的蓮霧有更肥厚的果肉，非常多汁而且咬感脆爽，相當可口。果園位於古華地區的洪榮豐是種植青尾蓮霧的專家，他在砂質黏土地上運用幼果期提供氮肥加速生長的技术種出了幾乎無任何海綿質，而且非常多汁的青尾蓮霧，果皮滑細明亮，一口咬下，清甜的蓮霧汁液馬上充溢口中。雖然是一南一北的相距，但洪榮豐的黑珍珠和六龜鄉最負盛名的黃櫻輝所種的蓮霧，卻在口味與質地上有許多的神似。



六龜鄉的黑鑽石蓮霧。

黑珍珠裡的台灣精神

蓮霧是台灣最講究種植技术的水果，從龔錦泉的身上我們正看見了台灣技术農業的縮影，農業研究單位提出新的栽培技术，果農們運用這些技术在他們的種植經驗裡不斷地尋求新的可能。成功的蓮霧果農正像是台灣變形蟲似的中小企業，不斷地因應世界的變化創造新的可能來，也許，從這個角度來看，蓮霧正是最能代表台灣精神的水果，跳出水果的自然本性，營造另一種炫目華美，無人能比的全新美味。不過，蓮霧的種植技术無論如何都需加上因地制宜的調整，才能夠真的種出成效來。即使連熟悉各式蓮霧種植技术的龔錦泉都認為一塊地需要至少2-3年的時間才能摸索出最適合的種植方式。缺乏對於土地的瞭解和尊重，任意使用種植的秘方，反而會適得其反。



不小心照到太陽，讓果皮顯出白霧顏色的蓮霧，雖無市場價值，滋味最甜美。

春日山區曾經是黑珍珠的原產聖地，出產最最頂尖的黑珍珠果實，但是土地的枯竭與P33的濫用，現在春日山上的蓮霧園早已風華不再了。除了惋惜，春日的沒落也讓我們相信即使技术再高，也仍要有自然大地的依持吧！

我總相信，在屏東平靜柔美的海岸風情與華美可口的蓮霧果實之間有著不可言喻的緊密聯繫。屏東人常說「南風若透，蓮霧著甜」，每年初夏從巴士海峽吹來的南風，從枋寮、林邊海岸沿著大武山西側的平原，一路吹過潮州、內埔、里港，然後順著荖濃溪河谷吹進六龜來到寶來。這一趟約80公里的路途，帶著鹽份與海洋氣息的南風正吹過了台灣，或者說，全世界最最精華的蓮霧之鄉，為沿途吹撫過的每一顆蓮霧增添一份別處沒有的香甜。

