

採訪・攝影／林裕森

飽含陽光的曾文溪山水，
孕育最高品質的夢幻珍果

玉井鄉的 芒果



焦吧年公園矗立著巨大的愛文芒果雕像，已經成為玉井的地標。

面對越來越多的競爭，

果農們有時會迷信新的品種或新的種植法，但是吳清進成功的例子卻顯示了，平凡的水果也能賣出好的價錢，只要願意努力地維護所有提升品質的細節，不論是全國種植面積近萬公頃的愛文或是路邊隨處可見的土芒果，都可以成為高貴的夢幻珍果。

初夏5月，車子開過橫越曾文溪的中正橋來到「斗六仔」，車窗外急切的蟬鳴讓寧靜的鄉間變得份外的熱鬧吵雜。放眼所及，除了芒果樹還是芒果樹，從河岸邊一直種到300公尺高的斗六山頂上。5月是土芒果的盛產期，路樹的枝頭垂掛著一顆顆青綠帶著微黃的成熟芒果，在蟬鳴中迎風飄搖著青色的身影，特別引人美味的遐想。這裡是台南縣玉井鄉的芒果專業區，全台灣最受矚目的芒果產地，雖然斗六仔產的土芒果甜美多汁，香氣濃郁，但是讓斗六仔聲名遠播的是顏色殷紅可人的愛文，30多年前愛文芒果(Irwin)在台灣的傳奇就是從這開始的。

玉井位在嘉南平原東面的第一道丘陵地，由曾文溪和後堀溪沖積成四面環山的盆地，周圍的山坡地正是種植芒果的最佳地區。由曾文水庫南下的曾文溪流到玉井鄉北忽然轉了一個90度的大灣向西流，形成了斗六仔這一片日照充足的向南坡地和一小片肥沃的河階平原。不同於鄰近山區的泥灰岩或白堊土質，斗六仔的山坡雖然陡峭，但土壤相當深厚，有更多肥沃的壤土，加上水源充足，是種植芒果的絕佳環境。加上成立芒果專業區，斗六仔的果農有更專業的技術，讓這片土地成為台灣的芒果樂土。



玉井種植土芒果當路樹，形成美麗的綠色隧道。

玉井是台灣芒果之鄉，有全國最廣闊、2200公頃的芒果園，鄉內的坡地幾乎都種滿芒果，每年產量多達3000多萬公斤。而和玉井相鄰的楠西、南化和大內鄉，栽培的面積也都有上千公頃，這一片淺山丘陵區讓台南成為台灣最核心的芒果產地。台灣的芒果除了台南，主要集中在更炎熱的高屏地區，全國總共有2萬公頃的芒果園，是台灣非常重要的夏季水果。其實芒果也是全球性的大宗水果，幾乎位處熱帶的地區都有種植，其中產量最大的印度，每年產量甚至高達百億公斤。

遠來的愛文 在玉井落地生根

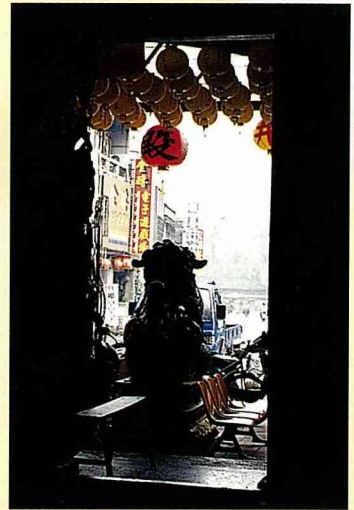
玉井鄉內種植的芒果品種超過30種，愛文的產量卻幾乎佔了大半，這個在台灣特別受歡迎而且種得特別好的芒



果品種，最早就是在斗六仔試種成功。別稱美國芒果或蘋果芒果的愛文，是民國43年農復會自美國佛羅里達州引入的新品種，現在墨西哥和澳洲等地也都有種植。住在斗六仔的鄭罕池先生原本種植甘蔗和柑橘，在民國50年時應農會的請求參加首次的愛文芒果試種，但是第一批取自嘉義農試所100棵的樹苗僅4棵存活，在大家都不看好的時候，他隔年再試種100棵。罕池伯回憶當年自己研究許多種植方法，包括用網子包住芒果來防蟲等等，在53年總算有一點收成。

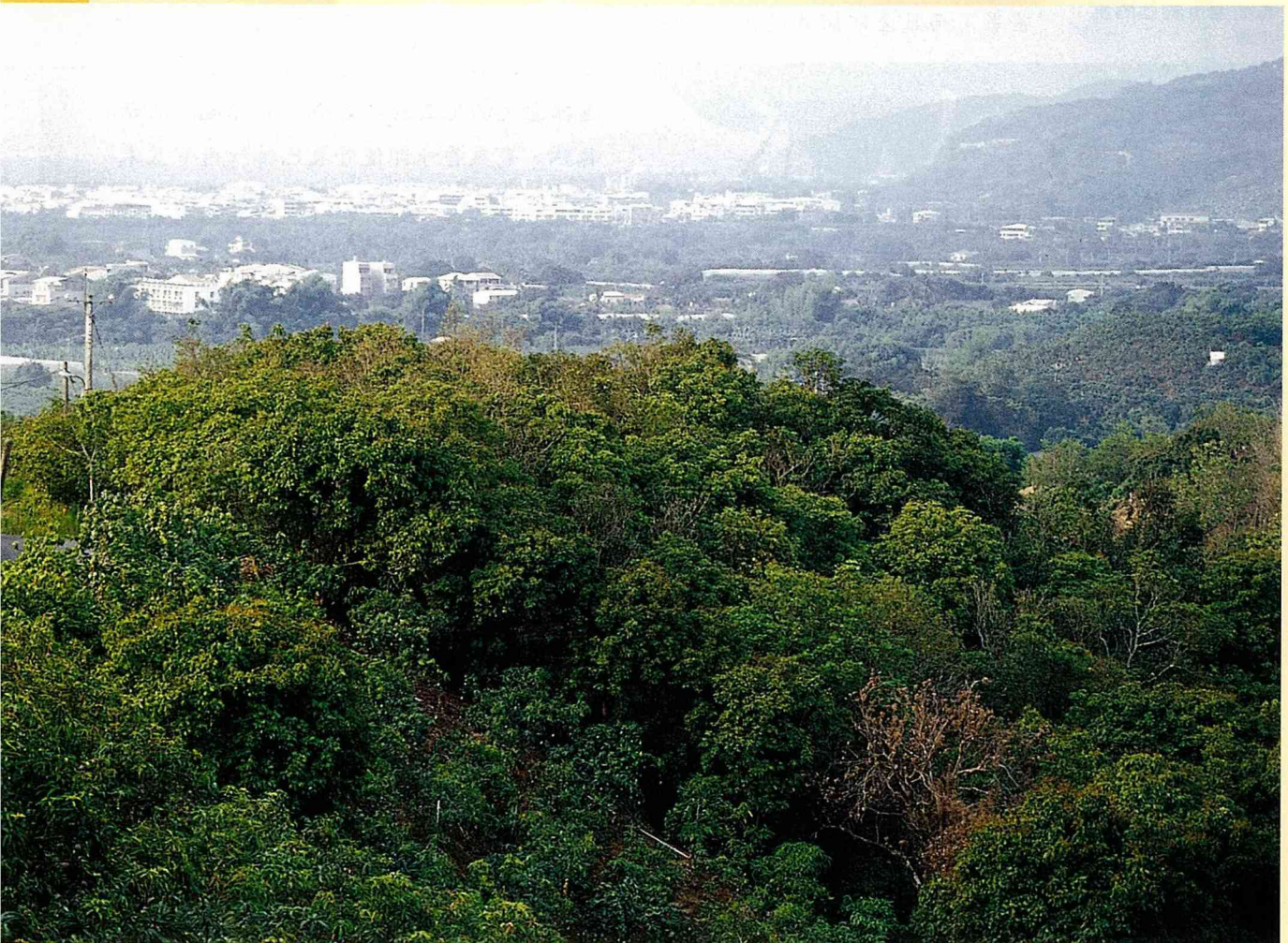
當時參與試種的11個地區僅斗六仔成功，因此開啓了斗六仔和玉井的芒果事業。當年一斤愛文批發價高達15元，一天的工錢只能買到4斤，一甲地的芒果收成就可以在玉井街上買一棟樓房。除了環境適合，高利潤也讓許多年輕人願意留在鄉間努力，不僅傳承過去的經驗，也引進更多新觀念，讓斗六仔一直是台灣芒果種植的典範。罕池伯最感欣慰的事莫過於此，今年他已經75歲，還和女兒與兒子們一起辛勤地種植廣達10公頃的的芒果園。

與罕池伯同村的吳清進是玉井鄉最傑出成功的果農，由他所領導的果樹產銷第30班，不論是種植技術或是水果品質都是全國第一，吳班長在民國58年開始種植芒果，那時種的也是愛文。他的果園位居斗六山南側的枕頭山，和村內



供奉玄天上帝的北極殿，建於清康熙56年，是玉井街上的重要古蹟。

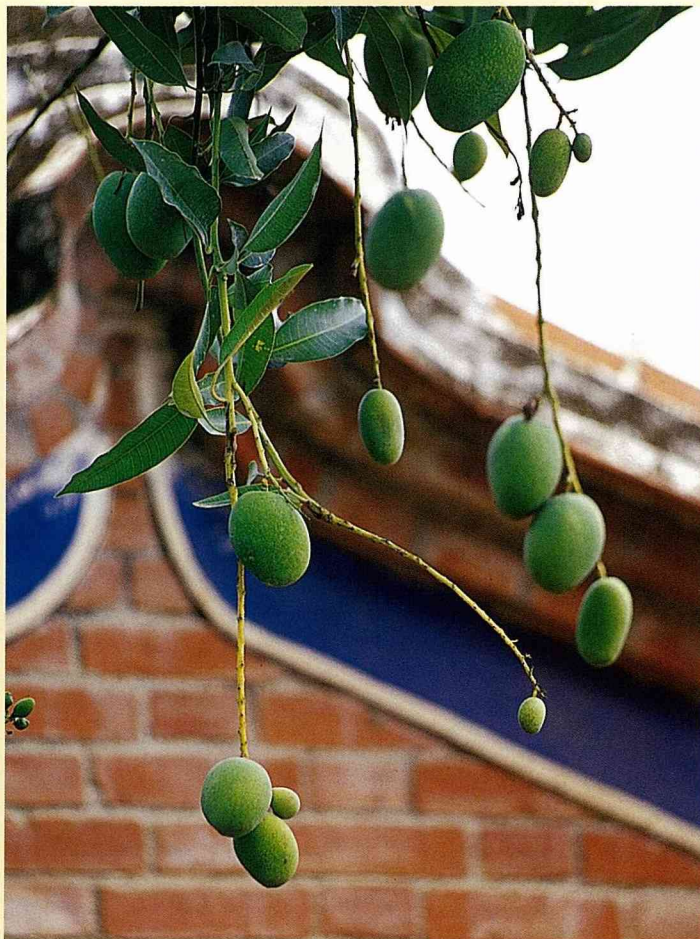
玉井鄉境四周的山坡地，適合種植芒果。





今年75歲的鄭平池先生，是玉井的愛文芒果之父。

斗六仔還有許多保留完整的三合院，有如遺世獨立的桃花源。



大部份的居民一樣住在山腳下舊式的三合院宅第裡。他的父親因為罕池伯的成功試種，在56年時就逐漸將斗六山坡的4-5甲雜糧地改種愛文。也是直接取自罕池伯園裡的愛文枝條來嫁接。

愛文芒果屬於“在叢紅”的芒果，不用後熟就有美麗的顏色，果肉厚，顏色橘黃鮮艷，果核小，口感細膩幾無纖維，一上市就大受歡迎。10年間斗六仔芒果種植的密度越來越高，密集噴藥的結果使得昆蟲大量減少，影響芒果花的授粉，自64年起，芒果不結果的問題開始浮現，連續4年產量銳減。

在多年找不出解決辦法時，吳清進意外發現垃圾場邊的芒果卻結實纍纍，經專家研究找出關鍵在於缺乏昆蟲授粉，芒果花的花蜜少，連蜜蜂都不會接近，但蒼蠅卻會被芒果花粉的香味所吸引，在花間飛動而達到授粉的效果。所以現在種植愛文芒果的果農都必須在花季時於果園內養殖麗蠅。為了減少用藥，吳清進和毒藥所的呂理藥教授一起實驗愛文芒果提早套袋的種植法，經確實疏果，在果實拇指到雞蛋大時就套袋，不僅減少一半的用藥量，也沒有農藥殘留的問題，而且愛文有更美麗的粉紫紅顏色，並且減少炭疽病的發生，更能符合外銷市場的品管要求。

吳班長的產銷班結合了10位有志一同的斗六仔果農，專門生產最高品質的芒果，而且全部採共選共計的方式運作，不僅要更努力照料果園，而且要花費

更多的時間在分級與包裝上。吳清進認為選擇愛文的絕竅在於香味，香味越濃表示越熟，毫無香味即使外表已轉紅內部並未成熟。顏色要紅而鮮艷，但最好不要出現豬肝色般的晦暗紅色。一般採收後熟幾天變軟後會更好吃。

愛文並非越大越好，只要種得好無論大小都很美味，小顆約250克重的愛文又稱為甜珠頭，滋味尤其甜美，但價格反而非常便宜。在玉井，愛文的產季在6-7月，5月份上市的愛文大多是屏東出產的。

手工芒果乾 酸甜適中口感佳

雖然很少人知道，但是愛文除了鮮果好吃，也非常適合製作芒果乾，人稱芒果哥哥的賴永坤是芒果加工的高手，他設於玉井望明村的加工廠每年生產四萬斤的芒果乾，但仍然供不應求。

賴永坤是台大經濟系畢業的返鄉青



吳清進種植的土芒果，特別肥碩甜美。

年，在幫忙父親照顧7公頃的果園之餘，更認真地鑽研芒果乾的製作，排除鄉內其他加工廠添加防腐劑、色素和大量糖份及人工甘味的方法，賴永坤研究出僅使用少量的糖以及長達40小時的60°C低溫烘烤法。製成的芒果乾不僅健康自然全無人工添加物，而且完整地保存了愛文芒果的特殊香氣，香Q的口感非常富有彈性和咬勁。

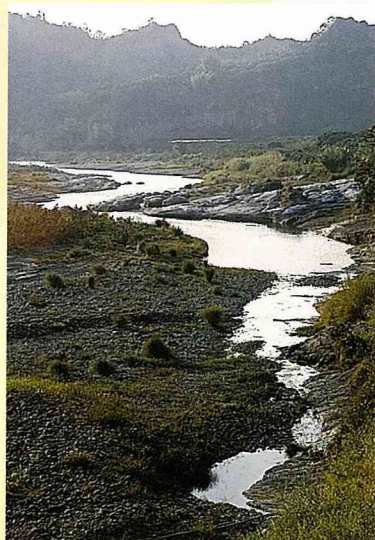
賴永坤認為愛文芒果是玉井眾多品種中最適合製作芒果乾的品種，而且玉井所產的愛文比高屏地區含有更多的酸味，製成的芒果乾更加酸甜適中，不會膩口。因為採用全熟的芒果製作，更和菲律賓賓芒果乾採用未熟芒果需去酸和大量使用糖醃漬的製法完全不同。

由於全是手工製作，而且需10斤的芒果才能烤出1斤的芒果乾來，是非常費時耗工的珍貴食品。

非主流品種 認真照護有心人

玉井鄉在種植愛文芒果之前，田間或路邊的空地經常種著又稱為在來種的土芒果。雖然名稱如此，但土芒果卻是在1561年由荷蘭人從南洋引進的外來種，最早種植在玉井北鄰的六甲，因為氣候適合，生長容易，後來逐漸傳遍台灣南島各地。自從愛文盛行之後，玉井鄉內已經很少人再種植土芒果了，大部分都是原有的數十年老樹，在玉井種植面積僅佔所有芒果的3%而已，而且有許多是用來製作情人果。

但是玉井的土芒果，尤其是斗六仔產的卻是特別的美味可口，果實也比其他地方大一些，正常成熟時香滑甜潤，有著濃濃的芒果香氣，並微帶一點爽口的酸味，即使比愛文小，種子顆粒大，甚至多一點纖維，但是迷人的芒果香卻是無從取代的美味。喜愛土芒果



曾文溪在玉井鄉轉了一個大灣，形成了這一片向南坡地和肥沃的河階平原。



斗六仔位在陡峭山坡上的芒果園。



採收土芒果，必須用綁在竹竿上的網子一個個套下來，非常費工。



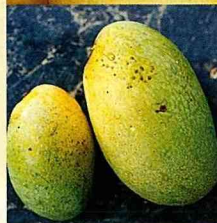
農閒時，吳清進擔任義工介紹水土保持的重要性。



吳清進用芝麻粕在愛文芒果樹下養麗蠅，以提高著果率。



玉井的愛文芒果。



台農一號芒果甜度非常高，香氣比不上土芒果。

一般土芒果(小)與土改種土芒果。

的人大多集中在中、南部，北部的市場對這種帶有鄉土味的老品種並不特別喜愛。

土芒果因為果粒小，加上樹勢很難矮化，管理困難，不僅面積越來越少，果農大多也不願認真照顧，連玉井鄉農會也放棄對土芒果做分級包裝與共同運銷。不過吳清進在1.5公頃

的愛文之外，還是留有3分地的土芒果和4分地經過改良、果實較大、纖維較粗的“土改種”土芒果。可貴的是，對這種被視為商品價值低的芒果，他還像照顧愛文芒果般認真地施肥、剪枝和疏果，只差沒有套袋，努力的程度在芒果農間相當少見。也因此，他所種植的土芒果特別肥碩甜美，因為肥料管理得當，纖維綿密細緻。

吳清進透露，土芒果要挑選果型圓短者肉質才會細緻，果皮要泛黃而且顏色均勻才夠熟，而且不要有摔傷的痕跡、果實蠅的咬痕、以及炭疽病形成的黑點。土芒果和愛文一樣也是“在叢紅”的芒果，不過採收兩、三天後，手捏有點軟時果肉會更軟熟，此時滋味更佳。過去存在芒果長黑點才算熟透好吃的說法，其實並不正確，像吳清進的芒果因為管理得當，存放多天之後即使已經熟透多汁，也不見得會長炭疽黑點。土芒果的產期較早，在玉井5月是盛產期，但4月初就有人開始採收。

玉井的情人果滋味酸甜，咬感脆爽，相當出名，是用3-4月所採摘未熟的土芒果製成，現在連愛文和金煌也用來醃漬。方法其實很簡單，削皮去核的芒果青泡鹽水去酸澀，然後用糖醃漬即成，如果添加色素、糖精和防腐劑，反而失去原本自然的風味。賴永坤製作的芒果青只有加鹽和糖，顏色不是那麼鮮艷奪目，卻保留了芒果青最簡單自然的迷人滋味，在工業化食品充斥的時代，卻顯得特別珍貴。

在玉井鄉內，除了北邊的斗六仔，鄉南靠近左鎮和南化鄉的層林和愛文山是玉井鄉內另一個種植芒果的精華區域。這一帶的山勢比較低緩，最高僅有100多公尺，雖然通風佳，日照充足，但土壤比較貧瘠，有許多含大量石灰質的白堊土，因為沒有大河流經提供水源，土地非常乾燥。也因此，這邊出產的芒果果粒較小，但是甜度很高。專長於配種的郭文忠先生的果園就位在愛文山下，他以金煌為母本和愛文配成的玉文六號是最近最走



紅的品種之一，他自己種了5公頃，果實的大小和風味較類似金煌，顏色卻如愛文般般紅可人。

黑袋與白袋 水果顏色的迷思

凱特(Keitt)因為比較晚熟，所以吳清進也種植0.7公頃，讓芒果的產季可以延續，工作可以分散。斗六仔的芒果產季從4月初的土芒果開始，6-7月開採愛文進入高峰期，然後8-9月再採晚熟的凱特。吳清進說，採收最忙的時刻，每天要工作17到18個小時，早上5點開始選果包裝，趕在下午2點之前出貨，下午1點到7點採果，晚上解套袋到深夜，工作相當繁重。

即使不在產季，因為種植3種不同季節的芒果，剪枝、疏果和施肥

都要分季節進行，平時也有許多的工作，唯一比較空閒的時候是在冬季1-2月，但閒不住的吳班長卻利用這個時候種植蜜棗，並且到水土保持教育園區擔任義務解說的工作。

凱特和海頓(Haden)以及金煌等品種都需要催熟，而且為了果色漂亮要套多層的黑袋。凱特未套袋或僅套一層白袋時，成熟度高比較好吃，但是芒果尾端的顏色卻會變成綠色，影響購買的意願。因為台灣的消費者對水果有重紅捨綠的採買習慣，所以果農得多花錢買黑袋，好讓消費大眾花錢買比較紅但卻較不成熟的芒果。關於水果的顏色，我們總有許多錯誤的迷思。「黑香芒果」是最好的例子，成熟時整顆綠色，卻非常甜美，而且有獨特的龍眼香氣，可惜賣相不討好，在玉井只有非常少量的種植。

面對越來越多的競爭，果農們有時會迷信新的品種或新的種植法，但是吳清進成功的例子卻顯示了，平凡的水果也能賣出好的價錢，只要願意努力地維護所有提升品質的細節，不論是全國種植面積近萬公頃的愛文或是路邊隨處可見的土芒果，都可以成為珍貴的夢幻珍果。那樣的努力和執著，讓每一顆來自斗六仔的芒果，都飽含著玉井濃濃的人情以及那豔陽高照的曾文溪山水。



玉井街上的青果集散市場。



賴永坤夫婦，製作玉井鄉最自然美味的芒果青。



賴永坤採用完熟的愛文芒果，加工製成芒果乾。



賴永坤製作的芒果青，保留了簡單自然的迷人滋味

