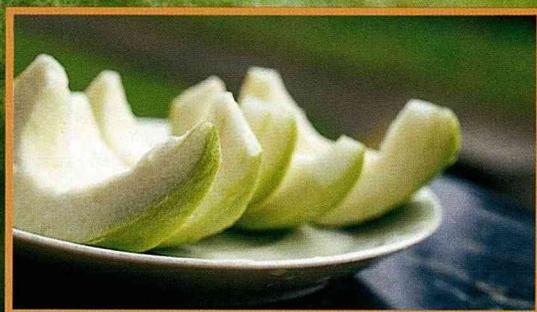


吃硬不吃軟，  
集眾家優點於一身的強勢水果

# 燕巢 珍珠



# 芭樂



燕巢的傳統農舍。

看似荒漠枯寂的泥岩惡地，  
經過雨水的沖刷，  
流到燕巢鄉的平原上，  
一轉成為含鎂量豐富的良好沃土，  
孕育出滋味甜美、咬感脆爽的珍珠芭樂，  
燕巢鄉傳奇的轉捩點，  
則是超優質番石榴品種「珍珠拔」的誕生。

正午，南台灣的炙陽火辣地照在看似荒漠枯寂的泥岩惡地上，一片片稜脊如刀峰般尖銳挺立著，在翠竹與蒼綠山陵的陪襯下，顯得更為乾枯與荒涼。不遠的烏山頂上，數公尺高，有如巨大白蟻丘的泥火山，正撲撲響地噴流出濃稠黏滯的鐵灰色泥漿。這裡是高雄縣燕巢鄉東北山區的月世界，如此的景致並不僅止於視覺的詭奇幻變，其中更包藏著燕巢番石榴的美味源頭。

經過雨水的沖刷作用，泥火山的泥漿和構成月世界的疏鬆青灰岩土，沿著深水溪和濁水溪沖積到燕巢鄉的廣闊平原上，荒枯的山水一轉成為肥腴富饒的良田。燕巢鄉的果農相信這些獨特的土壤不僅黏度高，含水性佳，而且蘊藏豐富的微量元素，正是讓燕巢鄉的珍珠芭樂特別甜美可口的秘密所在。農會推廣股的陳國明指出，燕巢鄉的土壤含鎂量較高，正是鄉內種植珍珠芭樂風味特佳的原因，

除了甜美，還帶有爽口的迷人酸味。

燕巢鄉有台灣最廣闊的芭樂園，在全國7,500公頃的種植面積中就有廣達1,600公頃是位在鄉內，而燕巢珍珠芭樂更是全國最聞名的番石榴產品，不管是不是來自燕巢，市面上的珍珠芭樂總要冠上燕巢的名號。雖然名聲響亮，但是燕巢以芭樂聞名也不過是近十年的光景。在一切流轉迅速的台灣島上，已經足夠讓燕巢成為番石榴的經典，傳奇的背後，真正關鍵的轉捩點，正是超優質番石榴品種珍珠拔的誕生。

番石榴在台灣生根至少有三百多年的歷史，在清初高拱乾的《台灣府志》一書中即有記載。這種原產於熱帶美洲的桃金娘科常綠喬木果樹，經由歐洲航海家帶到南洋，再經由渡海來台的中國移民引進種植。在中國，因為來自南洋且多子如石榴，於是取名番石榴，但在台灣卻稱為哪拔，或拔仔，最後以台語發音轉翻為芭樂。三百多年來，從早期的野生種到後來引進的無子拔、紅肉拔和泰國拔等等，基因本來就不甚穩定的芭樂，在台灣的土地上曾經繁衍出眾多的芭樂品種，直到珍珠拔的誕生，才成為台灣最具代表性的優質番石榴。



烏山頂上的燕巢泥火山。

## 為國人量身定作的水果

滋味甜美、咬感脆爽的珍珠芭樂，外型雖然不比泰國芭樂大，也沒有世紀拔來得硬脆，香氣更不比經常用來製造果汁的中山月拔，子粒也比水晶拔多，但是珍珠拔卻能集各方的優點，成為全國第一的品種，不僅是全台灣種植最廣的芭樂，因為大受市場歡迎，甚至已經快成為獨佔品種了。目前大約有80%的台灣芭樂都是珍珠拔，面積已超過5,000公頃，而且還在快速地增加之中。

如此成功的主要原因在於珍珠拔雖然不是樣樣第一，但是不論甜度、脆度、果肉的厚度和細緻程度都相當高，特別是國人特別重視水果的甜味，珍珠芭樂的超重甜味註定會大受歡迎。加上適中的酸味，讓口味更加均衡爽口，而且完全沒有澀味，更難得的是珍珠芭樂還有特殊的甘甜滋味與淡淡的優雅香氣，在口味上找不出任何可與比擬的番石榴品種。更關鍵的是珍珠拔的結果率高，罹病率又低，比一般品種產量高，且更容易種植，同時果實採收後也頗耐保存，註定要成為果農和水果商的最愛，總之，珍珠芭樂簡直就是無懈可擊的夢幻品種。

鳳山熱帶園藝試驗分所的謝鴻業是專精於番石榴育種的研究員，他認為珍珠拔已經是相當完美的品種，如果要勉強找出缺點，那就是在高溫下比較容易變軟，夏果較不脆，在偏好脆感的台灣市場上較不受欢迎。偏偏在台灣的夏季，又是芭樂自然的盛產期，常常造成珍珠拔的夏果滯銷，價格遠低於種植成本。所以謝鴻業除了開發新品種外，正致力於提高珍珠拔夏果脆度的改良工作，期盼在未來能開發出新品種，讓果農輕易種出口感硬脆如世紀拔的夏季珍珠拔來，為了選種，每年他必須品嚐兩萬多顆口味不一的各式芭樂。

品質優異的珍珠拔雖然是主宰台灣芭樂命脈的品種，但



泥火山附近的芭樂園。



燕巢月世界的惡地景觀。



鳳山熱帶園藝試驗分所的謝鴻業，每年必須品嚐兩萬多顆口味不同的芭樂。

究竟是如何出現的，至今都還沒有肯定的推論，高雄縣幾個主要產芭樂的鄉鎮都各有不同的說法，都宣稱是珍珠拔的原產地。其中最有可能的起源，根據高雄大社鄉劉建明果農的轉述，是來自同鄉種苗商陳玉蓋的苗園。珍珠拔大約在民國78和79年間出現，一開始並沒有特別受到注意，僅混在泰國芭樂苗中販售，但是因為特質差異實在太大，很快就被挑選出來；根據燕巢鄉果農的說法原本稱為龍鳳拔和蜜拔，後來才改稱珍珠拔。

目前依珍珠拔的特性推測，有可能是由泰國拔系的粉拔與白拔系的大蒂頭種，雜交產生的新種，但是還沒有經過DNA比對證實。無論如何，珍珠芭樂的起源地是高雄縣，而且自從珍珠芭樂興起之後，不論種植面積還是品質，高雄縣都遠超過彰化縣，成為全國第一的番石榴產地，而燕巢鄉因為環境特別適合種植，而且腹地廣闊，於是成為了珍珠芭樂種植最廣，產量最多的產地。

珍珠拔的風行雖然讓台灣芭樂的品質更佳，但謝鴻業認為其中其實包藏著品種單一化的隱憂，不僅珍珠拔生產過剩，到處都種珍珠拔也壓縮其他品種的空間，讓芭樂在市場上越來越缺乏多樣性。現在除了彰化縣內還保有較大規模的世紀拔外(約佔15%)，其他就是各約佔1-2%的水晶拔和泰國拔，而且這3個品種也日漸被珍珠拔所取代。而一些特殊品種的芭樂更僅剩下極小面積的栽種，例如宜蘭農家零星種植，果粒小的紅心芭樂，彰化員林鎮有一些口感較澀，醃漬用的梨子芭樂，以及雲林林內鄉專供榨汁用的香軟中山月拔。但產量都微不足道。

水晶芭樂是繼珍珠拔之後，由燕巢鄉董建銘及賴錫堯兩位果農，無意間從砍除的泰國拔殘株所萌發的新梢所發現。水晶拔果面粗糙，有六爪型突起，果形扁圓，種子極少，果肉很厚，質地脆爽。但是產量少，甜度頭尾差異甚大，栽培管理較費工，技術性較高，願意種植的果農並不多見。不過因為量少，有時在批發市場的價格每公斤可達近200元，但價格也因品質好壞與供貨多寡，落差很大。

## 專業栽培珍珠拔的精英

世居鳳雄村的潘萬城，人稱「城仔」，是燕巢番石榴產銷班第16班的班長，



燕巢鄉另一項高水準的產業，蜜棗。



用手指按壓臍部旁的果肉，要感覺硬硬的才會脆。



珍珠拔的中型果比較好吃。



花苞。



開花。



結果。



套袋前的珍珠拔。



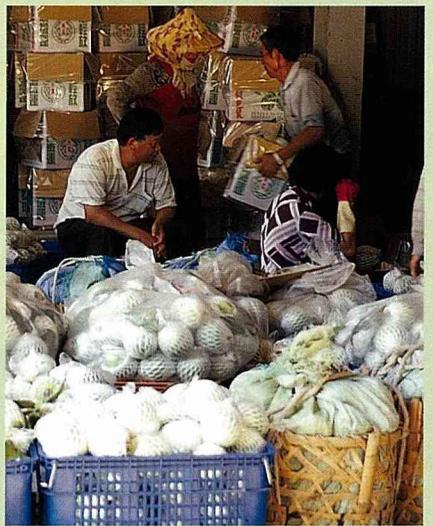
泛白霧色，成熟度剛剛好的珍珠拔。

今年剛滿40歲，是燕巢鄉內專業種植芭樂的精英果農。在他的領導下，16班是燕巢鄉內品質最受肯定的一班。城仔19歲開始從大蒂頭仔開始種，12年前珍珠拔一出現就開始種到現在。因為年輕，願意接受新的觀念，也願意到各處虛心地詢問新知，所以很早就開始進行產期調節，剛種時收入就比許多經驗老到的老農還高。累積21年的經驗，城仔種植的芭樂不僅品質高，而且因為專業耕作，產季調節得當，即使是像番石榴這樣的平價水果，也能賣出很好的成績。

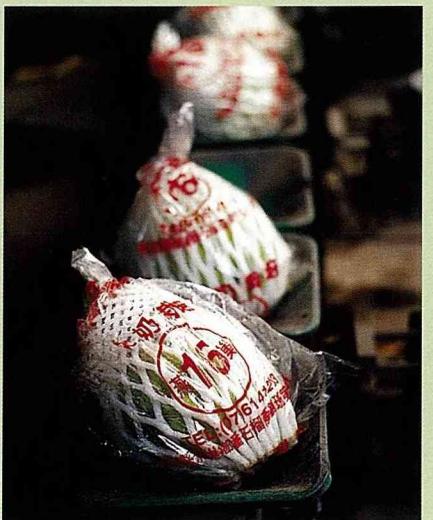
潘班長種植2公頃的番石榴，共分為5區，全部是珍珠拔。由於立枯病常造成芭樂樹死亡，城仔採用每5年拔掉整園芭樂樹，休耕半年後重種的策略，讓果園管理更有效率。同時針對每年每季的市場供貨狀況調節6個果園的產期，避免碰上供過於求的季節。相較於其他的果樹，番石榴的產期調節相當容易，只要控制剪枝的時機，幾乎全年都能生產，而且可以精確地控制採收的日期。其實在燕巢鄉內像他這般有效率經營的年輕番石榴果農並不多，大部份專門種植芭樂的多是45歲以上的老農，新一代的年輕人大多將目光投注在更需專業知識，同時投資報酬更高的蜜棗種植



番石榴的選果，主要依據顏色、硬度、大小，以及是否有瑕疵。



燕巢鄉農會輔導16個產銷班，採用共選共計的方式運作。



燕巢番石榴產銷班第十六班採用人工與機器二種方式來選果。



人稱「城仔」的潘萬城，是燕巢番石榴產銷班第十六班的班長，是專業種植芭樂的菁英。

上。

大社鄉果樹第9產銷班的劉建明，是另一位成功的年輕芭樂果農，不僅芭樂種得好，而且引用許多有機種植觀念，讓土地得以永續經營。大社緊鄰燕巢，也很適合種植芭樂，特別是許多番石榴園位處山區，可以培育出非常美味的珍珠拔。雖然整體面積不大，但大社鄉卻有比燕巢更多的年輕人投入，運用新的理念和技術，讓大社的珍珠芭樂同樣大受歡迎。



珍珠芭樂。

除了燕巢與大社，鄰近的岡山和阿蓮也是重要的產地。自然環境和珍珠拔的優勢，是高雄縣成為台灣芭樂重鎮的主因，不過鳳山農試分所的技術推廣是另一個重要的推手。謝鴻業從民國85年開始將珍珠芭樂的合理化施肥管理、草生栽培、疏果以及保留較長枝條的剪枝方式，逐一引介給果農。他認為種植番石榴的技術性並不太高，重點在於觀念上的轉變，他親自在大社鄉種植30多棵的珍珠拔，用實證讓果農接受他的觀念。

歷經多年的努力，現在各地已經有許多傑出的番石榴果農，但是，謝鴻業覺得，芭樂的品質必須全面提升，有優異的品質，才能面對競爭越來越激烈的水果市場，以及經得起國外進口水果的衝擊。

### 「燕之巢」與「綠圓緣」

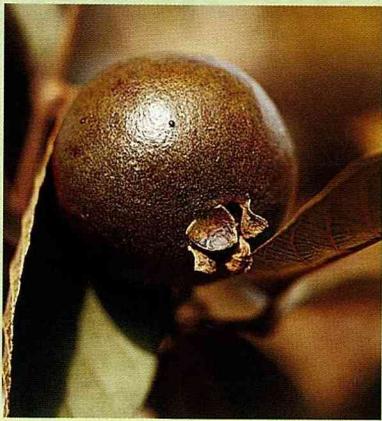
燕巢珍珠芭樂能夠建立名聲，當然和燕巢鄉農會嚴密的產銷策略有關聯。雖經大力推廣，但有太多的阻力讓全國各農會的產銷班，很少願意採用共選共計的方式來經營，但是燕巢鄉農會所輔導，由500多位果農所組成的16個番石榴產銷班，卻能全部採用共選共計的方式運作，透過農會的系統運銷至果菜批發市場、



挑選成熟的珍珠拔採收。

大賣場，甚至農會自營的直銷通路。因為全部經過選果，分級清楚，有一定的品質保證，特別受到批發市場的歡迎。其中品級最高的則是燕巢鄉的品牌番石榴「燕之巢」，在大社鄉也有高品質的品牌番石榴「綠圓緣」。

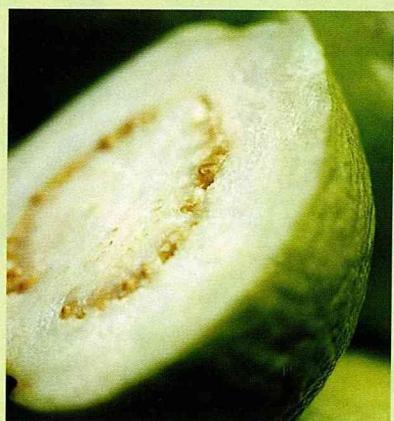
台灣人對芭樂的喜好主要講究脆度和甜度，另外也比較在意果肉的細緻，至於香味則不太在意，而軟熟的口感，對



觀賞和食用兩用的紅肉拔。



白肉拔品系。



珍珠芭樂。

大部份國人而言反而會被視為缺點。所以珍珠芭樂的挑選重點和其他水果差距很大，要夠熟才會甜，但又不能太熟讓果肉變軟，所以珍珠拔的採收時機是相當重要的關鍵。達到最剛好的熟度時，果皮的顏色呈綠色帶白霧，甚至略略帶一點黃綠色(當地稱為轉紅芽)，而且用手指按壓臍部旁的果肉，要感覺硬硬的。



水晶芭樂。



珍珠芭樂。

一般珍珠拔的中型果比較好吃，外型要盡量接近圓，如果是橢圓或西洋梨型的口味會較差。好吃的珍珠拔外表要有細細的珠粒狀突起，不能太平滑。相當擅長於選果的潘萬城說，如果符合這樣的條件，大概有九成以上是可口的珍珠拔。因為珍珠拔吃硬不吃軟，夏季天氣太熱容易軟熟，所以每年從9月天氣開始轉涼到隔年2月之間是最好吃的季節，春季之後果肉會變少，子增多，有時會有一點澀味。

因為特別注重水果的外貌，在台灣市場上常常外型越大的水果越能賣出好價錢，但是水晶拔的價格卻是越小越貴。水晶拔果實大小差異大，果柄與果臍間的果肉糖度相差非常明顯，果柄處甜味很低，大果的差距會更明顯，價格反而不好。水晶拔因子少、果肉厚、質地脆硬，所以夏季品質反而比較好，甜度也比較高。

番石榴因為容易生長，產量多，價格又便宜，在台灣的日常語言裡“芭樂”兩字很不幸地被當作通俗的形容詞，例如流行過頭的歌被稱為芭樂歌，滿坑滿谷的廉價貨稱芭樂貨。越來越豐富多變的生活，卻讓我們越不珍惜身邊那些垂手可得、卻又如此美好的事物。在台灣的土地上，經過三個世紀的變化才在偶然的機會裡出現了像珍珠芭樂這樣優異的品種，在燕巢鄉奇異幻妙的山水裡，珍珠芭樂找到了他最適切的環境，種植技術越來越精進的果農，讓我們咬下的每一口燕巢鄉的珍珠拔，都是那般的脆爽清甜，如此精采的美味稱得上是最稀有難得的「芭樂」珍果。

