

# 台灣荔枝

大樹鄉興田村 玉荷包  
水里鄉玉峰村 糯米滋  
草屯鎮平林里 黑葉

採訪・攝影／林裕森



荔枝花序，數目雖多，不一定都會結果。

每年品嚐第一顆荔枝的那一刻，  
是初臨夏季的台灣島上，最急切的想望。  
腴美的細緻果肉迸射出帶著濃濃香氣、  
清甜微酸的南國滋味。  
台灣最綺麗曼妙的味覺享受，莫過於此。



黑葉荔枝的冬季新梢。

每年品嚐第一顆荔枝的那一刻，是初臨夏季的台灣島上，最急切的想望。一剝開火紅如丹砂，像盔甲般扎刺的外殼，晶瑩如玉的荔枝就呈現眼前，融合著花與蜜，無可模仿的荔枝香氣開始飄散出來。輕咬一口滑軟的果肉，正是凝脂而不溢漿的特殊質地，在鮮嫩多汁之餘，還有肉顫Q爽的奇異咬感。腴美的細緻果肉迸射出帶著濃濃香氣、清甜微酸的南國滋味。台灣最綺麗曼妙的味覺享受，莫過於此。

台灣有一萬多公頃的荔枝園，每年生產上億公斤的荔枝，是世界僅次於中國的第二大荔枝產國。原產於中國南部的荔枝，已經有數千年的種植歷史，在兩百年前才由移民自嶺南引進台灣島上。先民帶來的繁多荔枝品種中，歷經環境和時間的淬煉後，現在種植最多也最成功的只剩黑葉、糯米滋和玉荷包，它們除了演化成與原產地相異的

特性，也各自在台灣找到最相適應的土地，就如那來自高雄大樹鄉興田村的玉荷包，南投水里鄉玉峰村的糯米滋與草屯鎮平林里九九峰下的黑葉荔枝等等，這些台灣荔枝的夢幻產地，匯集了自然天成的優異環境，在勤奮不懈的台灣果農手裡，結成比原產土地更豐美、更讓人傾心的荔枝珍果。

在台灣，每年的春末夏初，荔枝由南往北開始成熟，從屏東、高雄、台南、彰化、南投、台中一直到新竹，從三月紅、楠西早生、玉荷包、黑葉、沙坑小核、糯米滋到以桂味做結，時序特短的荔枝在台灣卻可以從4月一路吃到7月底，從1斤200吃到7斤100。無需「一騎紅塵妃子笑，無人

知是荔枝來」那般地苦苦等待，酸甜凝脂的當令荔枝鮮果，在我們的寶島上，只是另一個垂手可得的鮮甜美味，也讓台灣寶島不愧為「荔枝瘋」的在地天堂。

## 中國品種台灣荔枝

原產於中國嶺南與海南島的荔枝，因為在夏季生長階段



剛轉紅的黑葉尚未成熟，帶酸澀味。



需要高溫、多陽光而且多雨潮濕的環境，同時冬季荔枝花芽分化時，又需要低溫乾燥才能成花，但溫度又不能低到凍傷荔枝樹。所以只有在亞熱帶氣候區可以提供這樣的環境，尤其是台灣中、南部的氣候正是最適合荔枝生長的地方。目前種植最多的是高雄縣，近4,000公頃，其他分別是台中、南投、台南和彰化。

荔枝在中國已經有兩千年的種植歷史，漢武帝時上林苑中曾經自「蒼梧」(廣西梧州附近)移植名果異樹一離枝(荔枝)種植。在漫長的栽培歷史中，荔枝的品種不斷地衍生，目前種植荔枝最盛的廣東省內就有60多種，不過，真正有經濟價值者並不多。例如，廣東增城的「西園掛綠」母樹而聲名大噪的掛綠種，雖是歷史名種，但是產量非常少，經常多年不生，即使一顆「西園掛綠」曾經賣到數十萬元的天價，但掛綠種因為產量實在太少，其實並沒有推廣的經濟價值。

### 一枝獨秀黑葉種

早期台灣也引進不少荔枝品種，屏東東港和新竹香山是最早引進種植的地方，但面積都不大。台灣的荔枝在60年代才開始較大規模的種植，而且黑葉種荔枝一枝獨秀，成為台灣最是重要、幾乎獨佔市場的主流品種。台灣黑葉荔枝苗大都引自台中縣潭子鄉的頭家村，村內林姓家族的第十代祖自福建引進10棵黑葉種植，僅存活兩棵，現在台灣島上的黑葉大多源起於此。黑葉因為著果率高，產量豐而且穩定，大小年較不明顯，加上品質優異，不僅在台灣大受歡迎，也是中國種植面積最廣的荔枝品種，面積達56,000公頃。黑葉的皮薄，呈暗紅色，肉質軟滑多汁，味甜帶微香，果核大，果肉肥厚，屬中熟形的品種。除了鮮食外，也非常適合製罐和烘製荔枝乾。

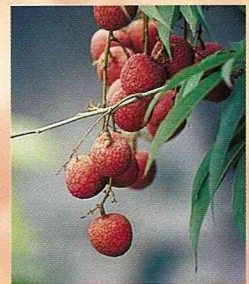
正因為黑葉有這麼多的優點，而且全中南部的平原與丘陵地都可以種，使得黑葉在台灣的種植比例曾經高達

95%以上，幾乎全國主要荔枝產地都以黑葉為主，造成產期太集中，經常出現生產過剩的問題，即使品質再高，價格再便宜的黑葉，碰上荔枝盛產高峰期，一樣乏人問津。現在新闢的荔枝園已經很少以黑葉為主角，種植面積正逐年遞減中。

黑葉的顏色比較深，稍轉紅色時並未成熟，除了酸，也略帶澀味，果肉薄，稱不上好吃，必須等果皮完全轉成暗紅色時才算真正成熟，尤其要挑選果肩突起呈心型者，果肉最是肥厚。



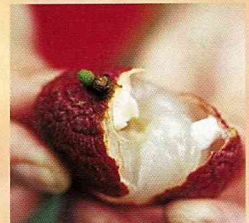
八卦山是台灣主要的黑葉荔枝產區之一。



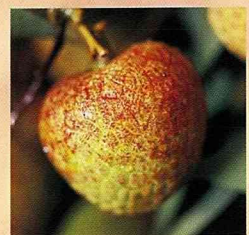
結實纍纍的黑葉荔枝，要完全轉成暗紅色才算成熟。



果肩突起呈心型的黑葉荔枝，果肉最厚實。



黑葉荔枝皮的內部也轉成粉紅色時，最是酸甜合宜。



楠西早生。

## 老幹新枝玉荷包

玉荷包是台灣最近幾年最火紅的荔枝品種，因為比黑葉早熟，果型更大，每棵達30-40公克，滋味更甜，加上果核又小，焦核率高，價格比黑葉高出許可，種植的面積近年來不斷擴增，儼然台灣荔枝產業的新明星。台灣的玉荷包即是中國的妃子笑品種，因為果型上闊下尖有如荷包而得此名，果棘深，有一點扎手，果色鮮紅，稍轉紅色就已經完全成熟，外皮帶一點綠，八、九分熟時，酸甜均衡，滋味更好。



外皮帶一點綠，八九分熟時的玉荷包，滋味最好。



沙坑小核。



桂味。

玉荷包在台灣的種植歷史久遠，並非新引進或新發現的品種，現在高雄大樹鄉的三和村內還保有50年以上的老樹。玉荷包原本產量相當少，結果率極低，很少果農願意冒險種植，一直到12年前才開始出現技術上的突破，透過剪花的技術，每年開花季手工剪除90%的花穗後，可以讓結果率大增，產量也比較穩定，近3年來種植面積暴增，高雄大樹鄉內，因為環境適合，當地2,400公頃的荔枝園已經超過1,400公頃種植玉荷包。其他種植荔枝的鄉鎮也有許多果農跟進，估計實際種植面積已近15%。而玉荷包的價格也從民國82年時每斤300元降至今年盛產期的40元，進入比往年更大眾的市場。

## 荔枝極品糯米滋

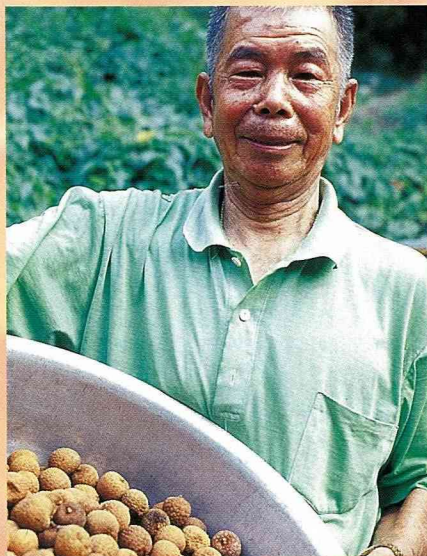
屬中晚熟的糯米滋是台灣最具潛力的荔枝品種，主要種植在台灣中部地



芬園鄉是彰化縣最重要的荔枝產區。

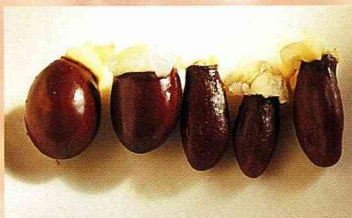


大樹鄉興田村一帶，是台灣玉荷包的最佳產地。



芬園鄉盛行製作荔枝干，以林其春最為專業，品質也最高。

區，是台灣風味最佳的荔枝，果肉細緻甜度高，咬感佳有彈性，香氣清爽優雅，



不同品種的荔枝果核。



荔枝乾肉厚，咬起來有彈性，還帶有玫瑰花香，在美國市場相當受歡迎。

小核率高，是台灣荔枝中的極品。但由於果型較小，每棵只有18-20公克，顏色也比較不豔麗，紅中帶點橘色，但因產量低，價格卻比黑葉高出許多，在中部以外地區比較不受到重視，主要供應中、彰、投當地識貨的荔枝行家。

糯米滋的產量不高，而且很不穩定，常開花而不結果，豐產的時候相當少見。雖然現在有種植技術較高的果農每年都可以達到量產的規模，但是，多少還是要靠點運氣。糯米滋如果種在單一果園中，小核率可以達到百分之百，果肉最是肥厚可口。所以台灣種植糯米滋的優秀產區大多位在黑葉荔枝種植較少的地方，像僻處山區的集集和水里等地。小核又稱為焦核，果核退化小如米粒，小核的糯米滋外表看起來比較瘦長一點，不是原本的圓球形，所以挑選糯米滋時最好不要挑又圓又大。糯米滋轉成鮮紅色，甚至還帶點澄黃時就已經全熟，呈暗紅色時大都已经過熟。

糯米滋的產量不高，而且很不穩定，

### 三大名種之外

除了以上這三大荔枝品種外，台灣偶而還可以見到三月紅、楠西早生、沙坑小核和桂味等品種。三月紅是目前台灣最早熟的品種，主要種植於高屏地區，4月即可採收，果皮鮮紅，果粒和子粒皆大，口感較粗，酸味也較重，因為產量不高，即使價格好，但種植不盛。產期界於三月紅和玉荷包之間的楠西早生，是由三



準備烘乾的荔枝必須提早採收，而且要一顆顆連蒂剪下。



大樹鄉北邊的紅土丘陵，是荔枝最愛的土質。



許明鎮是大樹鄉農會的技術指導員。

月紅突變產生的新種，果型大，肉厚而多水分，滋味淡，果肉較沒有彈性。

沙坑種又名竹葉黑，因於嘉義縣竹崎鄉沙坑村發現



玉荷包價位高，需細心的選果與整理。

而得此名，是台灣特有品種。除了嘉南地區，中部地區也有小規模種植。由於果型特大，果核小，成熟時果肩突起，呈心型，顏色暗紅，賣相很好，但是味道較淡，口感較軟爛，沒有黑葉可口。

桂味主要種在中部，極北到新竹，屬極晚熟的品種，雖自中國引進，但台灣的桂味略有不同，果實圓形比較小顆，果色鮮豔美觀，種子淡褐色，肉質較軟多水，略帶一點花香。

## 台灣荔枝曆

台灣的果農與農業研究單位向來擅長於產期調節技術，讓台灣不僅有非常令的水果可吃，品質甚至更勝當季果。不過，產期特別短的荔枝因為天性特殊，在台灣果農們數十年的努力下，還是很難成功且穩定地調節生產季，更不要說有產季完全顛倒的倒頭果出現。但是透過不同成熟期的荔枝品種，以及配合台灣南北氣候差異大的特性，台灣的荔枝產季其實已經相當長，從4月開始

一直到7月底8月初，長達3個月的時間在台灣都有荔枝鮮果可以吃。

四月：屏東三月紅

五月初：楠西早生

五月中：玉荷包

五月底：玉荷包，

高屏黑葉

六月初：玉荷包，

高屏、嘉南黑葉、

嘉義沙坑小核

六月中：嘉南黑

葉、彰化黑葉

六月底：彰化、南



採摘玉荷包，整條支幹連葉帶果一起採下來。



在平林，放眼望去每一棵黑葉的果實都大而飽滿，讓人印象深刻。

投、台中黑葉

七月上旬：彰化、南投、台中、新竹黑葉和糯米滋

七月中旬：新竹黑葉，糯米滋和桂味

七月下旬：彰化、南投、台中糯米滋，桂味

八月初：桂味

中唐詩人白居易在《荔枝圖序》中提到：荔枝「若離本枝，一日而色變；二日而香變，三日而味變，四、五日外，色香味盡去矣。」其實鮮採的荔枝如果保存得當，還是可以保存新鮮風味達一周以上。保存時最好連枝帶葉，噴水後以報紙包裹放入密封的塑膠袋內，然後放置冰箱底層保存，即可以讓荔枝季延長半個月。

## 台灣荔枝的特級產區

### 1. 大樹興田

高雄大樹鄉是全台灣種植最多荔枝的地區，有廣達2,400公頃的荔枝園，過去種植90%以上的黑葉，但十年來因為玉荷包荔枝的種植相當成功，現在已經有六成以上的荔枝園種植玉荷包，面積遠超過黑葉荔枝。大樹鄉南邊多沙質土，較不適荔枝生長，多種植鳳梨，荔枝則主要集中在鄉北的統嶺、興田和嶺口一帶。

這裡的丘陵地滿覆蓋著紅土，是荔枝最喜愛的土地環境，種植荔枝已經有上百年的歷史，滿山遍野都是荔枝園。是台灣南部最佳的荔枝產地，尤其以品質優異的玉荷包名聞全國。最好的荔枝園多位在排水好的坡地上，特別是興田村內面東的紅土山坡，條件最佳，玉荷包的品質特佳。不僅產量高，而且果型特



烏溪北岸九九峰下的平林，是台灣黑葉荔枝的頂級產區。



平林位在草屯往日月潭的路上，六月時節，中潭路邊就可以買到九九峰下的荔枝。



大樹鄉農會的玉荷包包裝。



玉荷包是品質相當優異的品種。



平林產的黑葉，成熟時果肩突起，顯示果肉特別厚實。



糯米滋是台灣荔枝中的極品。



水里玉峰一帶的糯米滋，品質獨步全台。

大，肉質也特別細緻，全國其他地方的玉荷包都無法和這邊相比。

## 2. 草屯平林

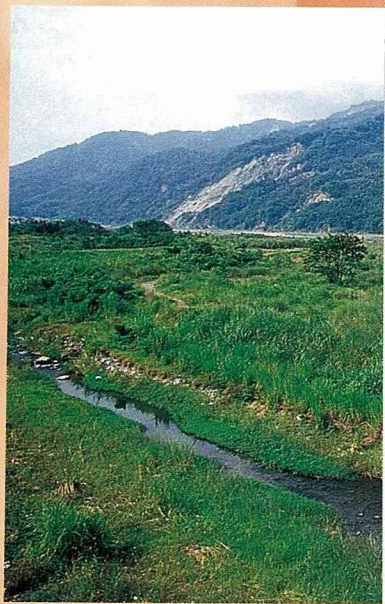
南投草屯鎮荔枝的種植面積約500多公頃，其中有將近一半種在中潭公路旁的平林里內，這個看似平凡的鄉間小村卻是全台灣最優異的黑葉荔枝產區。



黃燕琳先生從民國51年就開始種植糯米滋荔枝。

平林里就位在九九峰的正下方，原已荒蕪的九九峰，歷經九二一的震盪，成排黃土與礫石裸露的山頭更顯得潼山濯濯，有如跳躍般的火燄，又被稱為火炎山。自九九峰經年被沖刷下來的黃土就積累在山腳下的平林，富含許多礦物質及微量元素的土質配合面南的坡地與烏溪畔溫和的氣候，讓平林的黑葉荔枝長得特別好，除了顆粒特大，果肉也特別肥厚，並且帶Q勁，同時酸甜比也非常好，吃起來爽口多汁，但不膩口，是黑葉中的極品。除了黑葉，平林也種有20多公頃的糯米滋和玉荷包，但是沒有像黑葉那般有著別處少見的優異表現。

平林產的黑葉成熟時幾乎每一顆的果肩部都突起，顯示果肉特別地厚實。在荔枝產季來





透過樹幹環切可以讓荔枝的產量較不會出現大小年的不穩定現象。

到平林，放眼望去幾乎每一棵黑葉的果實都特別大而飽滿，讓人印象深刻。里長許國楨自己也種植荔枝，他說平林因為沒有灌溉水源，原本種植許多雜糧，民國35年才開始改種荔枝，除了自然條件特別，村內的果農特別注意荔枝的栽培管理

也是重要的原因，每家果農的技術水準都相當高，讓平林得以成為全國的黑葉荔枝之冠。

### 3. 水里玉峰

濁水溪和陳有蘭溪在水里鄉交會後往西流，將水里橫切成南北兩半，橫越濁水溪的玉峰大橋正銜接了分立南北岸的水里鄉。以出產頂級糯米滋荔枝聞名的玉峰村就位在大橋南邊，林木茂密的山間谷地裡。這裡少見廣闊的荔枝園，大多種植於穿雜樹林間的梯田裡。

因深處山區，氣溫爽涼，開花晚，著果率高，比中部其他產區如芬園、名間等地還要晚熟。因為成長期較長，這裡出產的糯米滋風味特別細緻，也保有更多的爽口酸味。排水佳，又富含磷鉀的土質，更使得玉峰的荔枝特別肥厚甜美。

世居玉峰的黃燕琳先生從民國51年就開始種植糯米滋荔枝，最早種植的50棵曾經長達十多年都沒有結果，現在，他種了2公頃的荔枝，而且全是糯米滋種，40多年來，已經累積出許多經驗，透過樹幹的環切、肥料的管理以及剪枝的控制，幾乎每年都有豐產的荔枝可收，水里鄉也是全國最美味的糯米滋就產自他的手裡。



以出產頂級糯米滋荔枝聞名的玉峰村就位在玉峰大橋南邊，林木茂密的山間谷地裡。

## 芬園荔枝乾

荔枝乾雖然不像龍眼乾那般主流，但是荔枝乾散發著奇異花香的特殊風味，確實相當迷人。位居八卦山東麓的芬園鄉是彰化最重要的荔枝產區，面積達600公頃，貧瘠乾燥的紅土山坡地，除了盛產荔枝鮮果，鄉內的果農也盛行烤荔枝製乾，其中以林其春最專業，製成的荔枝乾風味也最佳。荔枝因為果粒大而且肉厚水份又多，烘製困難。林班長通常七到八分熟就採，保有較好的酸味。之後要經3天的低溫慢火烘烤，吐氣7天，再烤12小時才能完成，相當耗時。溫度的掌握決定最後荔枝乾是否能有肉厚帶彈性的咬勁，以及保有迷人的玫瑰花香和荔枝果香，是荔枝迷們在產季之外聊以解饑的美味聖品。

