

台東釋迦

太麻里鄉 釋迦
卑南鄉 鳳梨釋迦

採訪・攝影／林裕森



軟枝種

全國將近85%的释迦來自台東，
在這片得到上天厚愛的土地上所生長的释迦，
果實碩大而多肉，也份外地甜美，
只因不耐儲運，
這樣的美味註定要全部留給台灣人獨享，
搬唇、弄舌、吐子，留下滿口濃甜肥腴的香甜滋味。

經過數日的等待，原本硬實的释迦果，現在握在手上已經像是即將軟塌崩解的土堤，輕巧地一剝，散成兩半的释迦果露出脂白的果肉來，甜熟的释迦香氣頓時飄盪出滿是花與蜜的熱帶甜香。連咬帶吸地將果肉送入口中，竟是不可思議的軟滑口感，綿綿細細地，卻又帶著一點Q勁咬感，搬唇、弄舌、吐子，留下滿口最是濃甜肥腴的甜潤滋味。

這是全世界最美味的释迦，來自台東海岸的絕美珍品，特別的碩大，多肉，也份外地甜美，只因為不耐儲運，這樣的美味果實註定要全部留給台灣人獨享，嚐過的外地旅客，得遠渡重洋才能再嚐一回，而我們，從7月到隔年3月，都能輕鬆隨意地在住家隔鄰的水果攤上買到。



狹長的太麻里鄉有
海洋的溫潤調節

從太平洋岸邊山海交界的太麻里鄉往北，跨過知本溪和大南溪進入花東縱谷的鹿野鄉，短短40公里，集聚了4000公頃的释迦園，全國最大，也是全球最密集的释迦種植區，就落在這一片台灣東部潔淨舒坦的山水之間。

台東南部的炎熱天氣，配上豔陽普照與充足的雨水，再加上隨處散佈，排水性特佳的砂礫地，風土變化多端的台灣島上，沒有比這裡更適合释迦生長的環境。

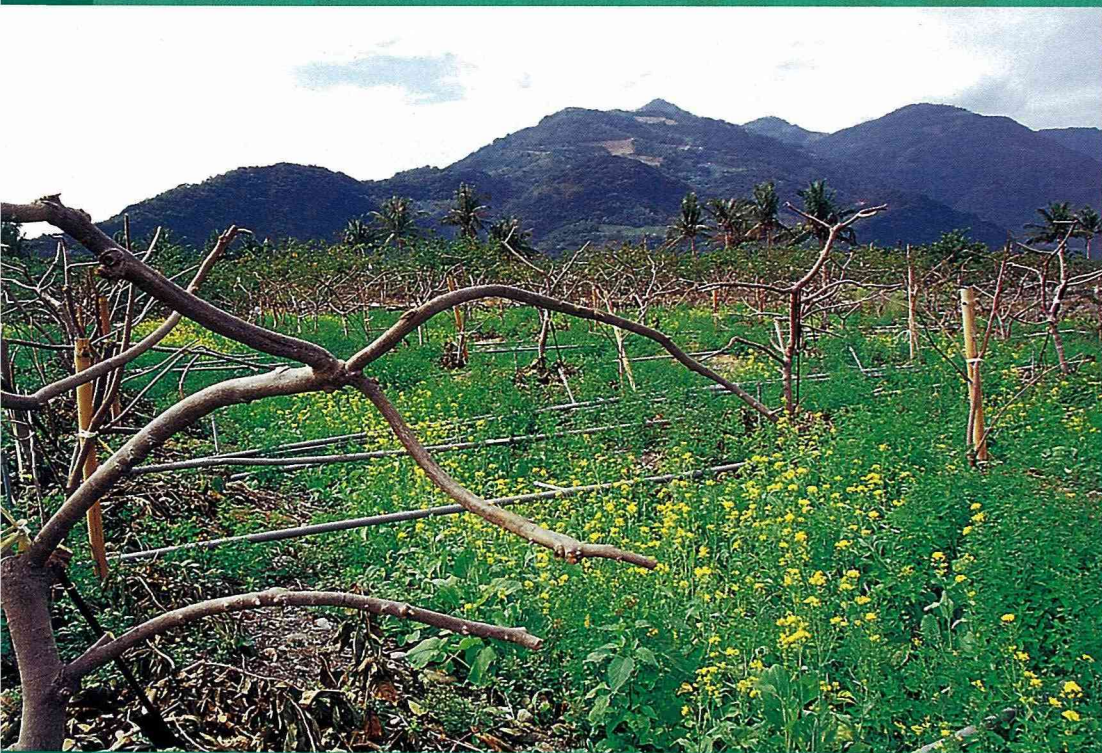
現在，全國將近85%的释迦即來自台東—這片得到上天厚愛的美麗土地。

南美水果 台灣安身

释迦不是台灣原產的水果，引入島上種植也有300多年了，但是台東释迦的蹶起，成為無人可及的夢幻產地，卻是近20年來的事。

1624年，明天啓4年，荷蘭人由安平登陸建立據點，開始營建熱蘭遮城 (Zeelandia)，原產於南美洲的释迦也經由荷蘭人從爪哇引進，在台南附近種植。17世紀中葉，永曆5年，明太僕寺少卿沈光文遇颱風飄流至台灣，被荷蘭人迎為上賓，在台南見到了不曾出現在中原的南方異果：释迦，並作了一首「释迦果詩」：「稱名頗似足誇人，不是中原大谷珍，端為上林栽未得，只應海島作安身。」自喻在台灣島上安身的境遇，卻也意外地留下释迦的歷史記錄。

太麻里溪口三角洲
種滿了釋迦樹



夏季為釋迦自然成熟的季節，味雖甜，卻容易軟熟，無法儲存或運送，幾乎沒有商品價值，幾百年來只是當作庭園栽培的果樹，一直晚到20世紀的70年代才開始有較具規模的種植，而產季調節以及冬期果的出現是轉變的關鍵。

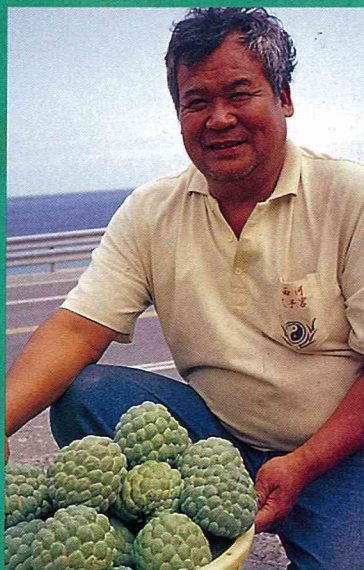
台灣夏季多颱風，被吹斷枝葉的釋迦樹會長出新梢，開花，並意外地在冬季結果。果農於是利用剪枝的技術讓釋迦在冬季產果，因為較涼爽，釋迦更耐放而且不易落果。而在台灣南部，尤其在台東，氣候夠溫暖，每年還能生產兩期果，使得產量增加，於是乎，釋迦在台灣有了全新的發展潛力，也從那時開始，台灣的釋迦園從當時不到500公頃一路激增到現在的5,500公頃，每年生產6000多萬公斤的釋迦果。

當年，台東的主要農作以鳳梨和柑橘為主，但這兩種水果都在60年代面臨產業式微廢耕的威脅，釋迦適時地出現，提供台東農業一個新的機會，也讓遠來的果樹，經過300年的追尋，在台灣島的東南邊上找到了一個安身的樂土，成為島民鍾愛的甜美水果。

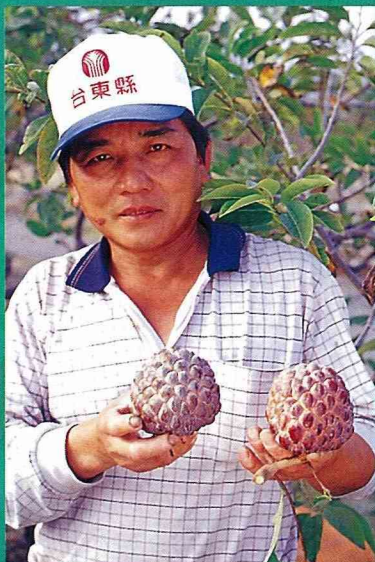
優異品系 推陳出新

但故事並沒有結束，大量種植之後，因實生苗變異，釋迦在台灣也開始出現許多新的優秀品系，從果粒小、多子、但香氣濃郁的「細鱗種」，到果實稍大、風味佳的「粗鱗種」；然後在民國87年間更出現了果型更大的「軟枝種」；接著在都蘭的果園發現由粗鱗種衍生出品質更優異、又稱為台東一號的「都蘭種」；以及現在正是當紅、果實可達2斤重的「大慈種」。

現在台灣的釋迦果農大多進行人工授粉，並且採用實生苗種植，未來有更多的機會出現新的釋迦品系，讓台灣的釋迦風味有更多元的變化。為了豐富種



北坑釋迦產
銷班郭文星
班長



各種釋迦都種的
陳燦標是元老級
果農

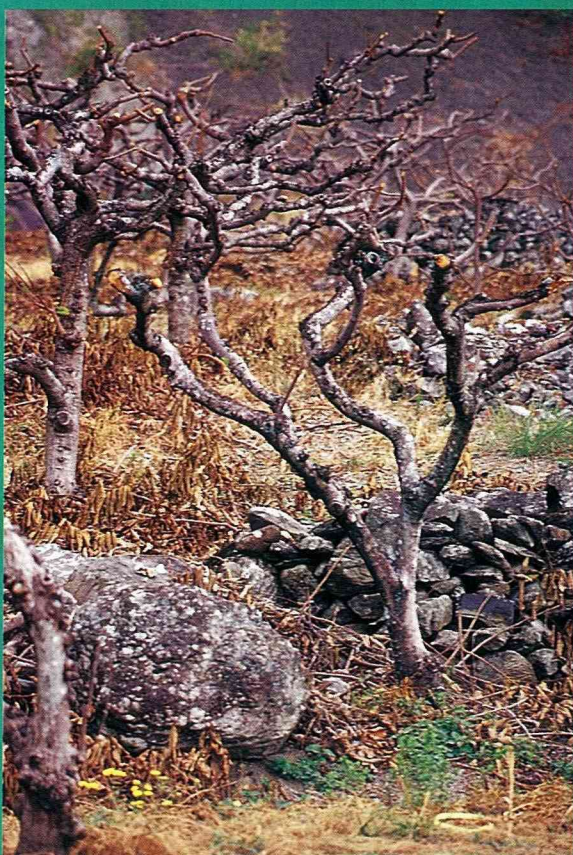
源，台東區農業改良場引進了紫色種釋迦，雖然品質中等，但是顏色呈紫紅色，相當特別，有果農少量種植，供應本地的市場。

在眾多品系中，軟枝種的種植面積最為廣闊，高達2000公頃，不過很矛盾的是，軟枝種的甜味、香氣與綿Q度都比不上粗鱗和都蘭等品種，因為果皮較厚，可食的果肉也不高，再加上不耐放，兩三天就後熟，並非特性完美的品種。不過因為產量穩定，又不易裂果，更重要的是果型碩大，很能迎合市場的流行趨勢，可以賣得好價錢，難怪成為目前台灣釋迦果農的最愛。

一般而言，種植於溪邊沙礫地的軟枝種比較好吃。至於香氣迷人的細鱗種，因為果型小，幾乎被淘汰了。而美味可口的粗鱗種因為冬季容易產生裂果，也日漸減少，現在只剩下不到500公頃。台東果農把未來寄託在風味佳、口感更Q、果實大又較耐放的都蘭種，以及碩大驚人、甜味較低、帶一點粉粉沙質口感的大慈種。

太麻里鄉 名氣最大

台東縣的卑南鄉以及台東市郊區是台東最主要的釋迦種植區，若論名氣卻都不及太麻里鄉，同樣等級的釋迦，只要產自太麻里，每公斤的價格可以高出10元。其實，太麻里鄉的北界和這兩個地區以知本溪為鄰，雖然自然環境相近，但是南北狹長綿延35公里的太麻里鄉，位置更南邊，東臨太平洋，有更多海洋的調劑，四季較不分明，溫差較小。而黑潮的經過不僅為太麻里帶來更豐富的漁產，也讓本地的氣候更加溫暖炎熱，釋迦較容易成熟。



冬季強度修剪，調節釋迦產期

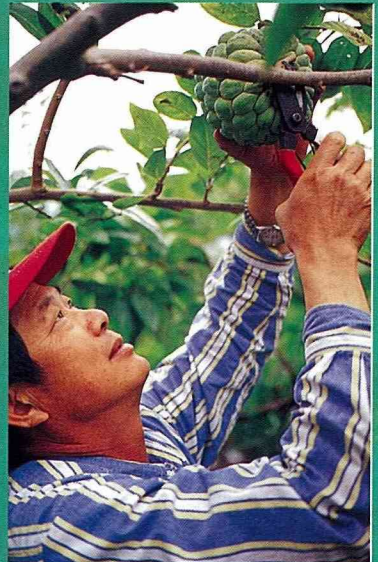


最適合釋迦生長的石礫地



斑鳩分場楊正山場長研究釋迦授粉技術

此外，中央山脈在太麻里鄉內離海非常近，除了太麻里溪口的三角洲之外，幾乎直接濱臨太平洋，使得太麻里鄉的地形相當狹迫，雖然平原少，卻意外地提供了許多面東的坡地，這些日照充足，排水良好的坡面正是釋迦的絕佳種植地。北坑釋迦產銷班的郭文星班長指出，種植於山區的釋迦雖然成熟期稍微長一點，但是日照時間長，水份少，種成的釋迦特別甜，而且香味濃郁，果形也因為緩慢成長而變得更為碩大。



斑鳩釋迦產銷班長吳文耀

太麻里鄉內現有約700多公頃的釋迦園，加上鄰近的金峰鄉，大約有近千公頃，

主要種植的區域從太麻里溪以南的香蘭村開始，往北經大王、華源一直到三和以及知本溪南岸的美和，每年都由香蘭地區最早開始成熟採果，然後往北一路成熟到台東與卑南，在台東市和太麻里各擁有釋迦園的陳焯標班長指出，太麻里的釋迦產季要比台東市早10天。台東的釋迦最北及於鹿野，再往北，氣候不夠溫暖，釋迦無法兩期熟，種植的果農相當少。

鳳梨釋迦 新興品種

鳳梨釋迦卻是另一個故事。由釋迦與冷子番荔枝(cherimoya)人工雜交成的鳳梨釋迦(atemoya)於1908年首先出現在美國的佛羅里達州，然後在1965年才首度引進台灣種植，因為會裂果，幾乎沒有人種植，直到1993年運用產期調節，改為冬季與春季產果，避開夏天嚴重裂果的問題後，才開始受到釋迦果農們的注意。

鳳梨釋迦不需要像台東南部那麼炎熱的氣候，幾乎在台灣中、南部都可以種植，不過，還是以台東種



紫色種



大憨種



都蘭種



粗鱗種



吹南風的日子
常會造成落果

植最多，品質也最好。在1995和1996年剛推出上市時，價格高達每公斤200到300元的高價，也開始出現搶種的熱潮，十年間，台東縣內現在約有1500公頃的鳳梨釋迦園，佔所有釋迦的三分之一，不過因為搶種，現在的價格已經落到和釋迦差不多，面積已經趨於穩定。

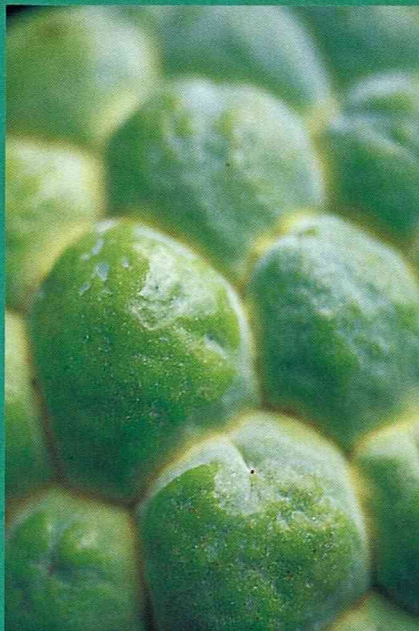
鳳梨釋迦需要涼爽的氣候，所以產區主要集中在花東縱谷南邊的谷地邊，以卑南鄉內太平溪以北的班鳩、初鹿、賓朗和頂岩灣等地種植最盛。太麻里鄉的山坡，以及台東市近知本的山邊也都是密集種植的地帶。這些地區提供鳳梨釋迦一個容易成熟，卻又稍微緩慢一點的均衡氣候，不僅出產的鳳梨釋迦果型大，而且甜美香濃。

鳳梨釋迦和釋迦的差異很多，果實大而重，後熟後沒有會裂開的鱗片果皮，所以吃的時候必須要用刀切開。子比較少，果肉相當多，除了釋迦之外，也常有鳳梨的香味。吃起來除了甜之外，有非常明顯而爽口的酸味，果肉多汁而且Q滑柔軟。

斑鳩溪谷 專業生產

雖然太麻里以釋迦聞名，但是鳳梨釋迦的優異產區卻是在卑南鄉北邊的初鹿與美濃一帶。這個與卑南溪並行的斑鳩溪谷，離海稍遠，更近山區，較為爽涼的氣候正適合鳳梨釋迦的生長，而且到處都是略帶一點坡度的石礫地，種植釋迦最是合適，已經種植了近500公頃的鳳梨釋迦。在種植最密集的班鳩區鳳梨釋迦的面積遠超過一般的釋迦，佔了近七成。

由吳文耀擔任班長的班鳩產銷班集合



果粉均勻，輕輕抹拭即呈現蠟質般的閃亮



後熟可食的釋迦



成熟的釋迦可以輕易剝開

了38位果農，共有90公頃的釋迦園，專業生產高品質的鳳梨釋迦和軟枝種釋迦。更特別的是他們以鳳梨釋迦為材料，製成酸甜可口的冰棒和添加初鹿鮮奶，自然原味呈顯的鳳梨釋迦冰淇淋。在台東，只要南風一吹，常讓鳳梨釋迦迅速熟透，因為果實已軟不僅無法運送，更有可能落果，造成果農的損失，製冰廠正可以用這些「在叢紅」，口味正香甜的鳳梨釋迦當材料，減少果農的損失與風險。



圓整端正，鱗目大小勻稱，鱗溝略微展開或呈奶黃色

台灣釋迦 一年兩熟

運用特殊的剪枝法，台灣的釋迦一年可以結果兩次，加上產季的調節以及鳳梨釋迦的季節交錯，台灣從6月中旬開始一直到隔年4月，都可以吃到新鮮的釋迦或鳳梨釋迦，產季長達近10個月，而且每一季的風味都一樣好吃。

1-2月份修剪的太麻里的釋迦，在6月中夏果就開始上市了，到了8-9月進入盛產。緊接著一年僅有一收，5月份才修剪的秋期果，跟著在10月上市直到11月間。然後，每年最重要的冬期果在12月上市，直到2月。冬期果在夏天剪枝，剛好可以避開颱風的威脅，所以一般冬期果的產量比較穩定，而且外表也比較漂亮，加上冬季氣溫較低，釋迦生長期比較長，會略微帶一點點酸，採收後比較容易保鮮，不會後熟太快，是吃釋迦的最佳季節。

幾乎和釋迦的冬期果同時，鳳梨釋迦也從12月開始生產，一直延續到4月才結束。



軟熟香甜好滋味

釋迦市場 大就是美

台灣的水果市場，除了文旦或水晶芭樂等少數幾種，以小果較受歡迎外，其他水果的果型越大價格也越高，釋迦當然也不例外，例如

每顆500克重的特大級釋迦會比300克重的釋迦每公斤貴上一倍。果型越大，確實果肉越厚實，不過，並不見得特別美味，至於太小的釋迦，果肉

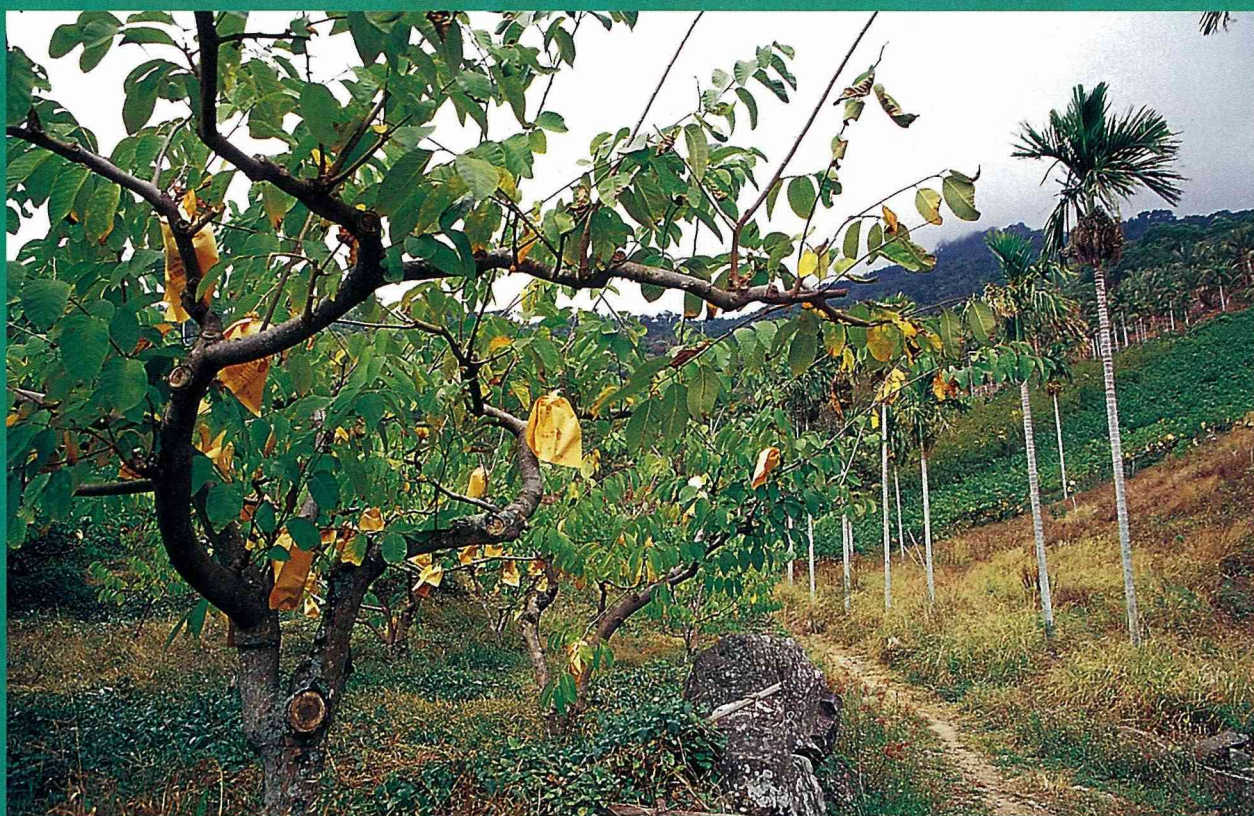
較淺薄，吃起來雖然趣味多，但是也會比較辛苦。所以在選擇釋迦時，其實可以依個人的喜好來選大小，因為吃起來各有一番滋味。



鳳梨釋迦葉型比釋迦大而整齊



鳳梨釋迦吃的時候要切開



鳳梨釋迦種在爽涼的山區

除了大小外，釋迦最好圓整端正，鱗目大小勻稱果肉才會多，而且鱗目間鱗溝要略微展開，或是呈奶黃色，才不會是搶早採收的釋迦。另外也要注意鱗目上要均勻地佈滿果粉，也不要裂果和蟲害，雖然現在大部份的釋迦都用套袋保護，但是偶而還是會有果蠅或介殼蟲的為害，需特別注意果柄處是否有蟲咬的痕跡，或聚生粉白色的介殼蟲。

至於鳳梨釋迦，從外表較難分辨，通常比較綠的會有比較高的酸味，黃綠

色的酸味比較低，選購的重點主要在於季節，每年夏季，尤其7-9月間的鳳梨釋迦容易裂果，滋生黑腐病，所以避免在夏季採買。



棚架式栽培

成熟的釋迦果皮上的鱗目會軟化散開，必須馬上食用，所以果農必須在硬熟期就提前採下，讓釋迦在運銷的過程中慢慢後熟軟化。約八分熟，剛採收的釋迦果肉內含有許多澱粉，糖份不多，吃起來硬而無味而且不甜，但隨著採收後呼吸更年期的進行，果實開始逐漸後熟軟化，澱粉也開始急速地水解成蔗糖，到極軟化時，蔗糖再水解為呈液態的果糖及葡萄糖。

所以挑選釋迦時，如果不是馬上



鳳梨釋迦冰淇淋



班鳩產銷班以鳳梨釋迦冰品聞名



廠長陳進憲不斷研發鳳梨釋迦冰品



鳳梨釋迦酸甜可口

要吃，最好不要買太軟的果實。有人喜歡吃較Q，不要過甜膩的釋迦可以不要等太久，稍軟就可以先吃，而喜歡香滑多汁口感的人可以等久一點，等外皮軟裂開來時滋味最濃郁。至於喜歡綿綿口感的人則要選擇在兩者之間食用。如果來不及吃，可以在達到預期的熟度之後冰入冰箱中止後熟。不過，切記不能將未熟的釋迦放入冰箱冷藏，低於15°C的溫度會讓釋迦受寒，無法完成後熟，成為無法食用的「啞巴果」。

釋迦是典型的高呼吸率更年性水果，後熟時需要大量的氧氣，並會產生許多二氧化碳，所以在後熟的過程中必須注意通風，絕對不要放入塑膠袋或用膠膜封包起來，

否則不僅無法軟化，果肉還會變成灰黑色完全無法食用。

也許因為釋迦是要這般小心呵護、選對時機來品嚐的珍貴水果，所以較少出現在超市販售，反而常出現於傳統的水果商舖。

雖然釋迦源自南美，但300多年來已經跟台灣結下不解之緣，不僅在台東找到了最相適的生長環境，40年來台灣果農與農改場不斷地研究開發新的品系，種植技術也不斷精益求精，讓釋迦果型越來越大，滋味越來越甜美，產期也越來越長，目前還沒有其他國家可以如此地發揮釋迦的潛能，達到這樣的地步，也沒有別的國家跟台灣一樣有那麼多的釋迦迷，不僅懂得吃，更愛上那軟滑Q甜的獨特風味。這一切，造就了台灣這個全球最大、品質第一的釋迦王國，以及品嚐台東釋迦時每一口所散發出來的幸福滋味。 