

文圖／徐仲

流行跟著 品味走！

有位時尚界的朋友經常將「品味，跟著流行走！」這句話掛在嘴邊。就字面上來說，這句話可以解釋為一種追求流行的精神；但前一陣子，和某一位年輕朋友有場意外爭執後，我開始對這句話有著不同的看法。不是在於字面上的解釋，而是針對其背後深層結構的探討：跟著流行塑造出的品味，好嗎？

這場爭執的導火線，絕非政治，也非關金錢，而是盛夏時節最為甘美多汁的台灣味兒——荔枝。

去年4月時，熟識的果農打電話表示，今年因氣候不穩，玉荷包荔枝的產量僅有五成。那時，這位年輕朋友恰巧站在身旁，看在他老喜歡嚷著自己是用嘴巴愛台灣的一族，我順便提醒她做好預購準備，免得到時無果空折枝。「不會吧，產量那麼少，那今年沒辦法吃個過癮啦！」



除了玉荷包，還有黑葉、糯米滋…

我立即安慰：「還好啦，了不起就多吃些黑葉和糯米滋，味道雖有差異，種得好的也很棒呢！」

「除了玉荷包，其他的我不吃。」她轉頭撂下話來。

呃，好吧，個人口味不同，這也沒法子，但接下來她說的這句話便精采了：「水果我只吃最好的，其他的二流品種我向來不碰！」咦，等等，什麼叫「二流品種」？忽然間，數位種植荔枝老農的臉孔晃過腦海，心中的那鍋水開始冒起了蟹眼泡，但我依然努力地將嘴角托吊起來：「唉，口味不習慣也別說是二流品種，有些人可愛著那種味道呢！」

「喔，既然不是二流品種，為何這幾年媒體多是報導玉荷包呢？因為玉荷包才是主流嘛！也代表優秀的農人都會將主力放在玉荷包，滋味當然一級棒囉。其他的品種以前或許不錯，但現在沒市場，自然就會被疏忽或淘汰，這不是二流品種是什麼？」

回家後，我打電話和一位記者分享心情，並建議：「今年別再將焦點放在玉荷包上，多報導三月紅、黑葉、糯米滋等，好不好？」電話那頭一片錯愕，好吧，我知道這有點強人所難，因為就媒體來說，決定報導的角度取決於事情本身的新聞性，而不可否認的，玉荷包那「皮薄子小肉厚」、「近幾年才突破量產的栽種技術」、「產期短」等特性，的確有報導的新聞價值，有位種玉荷包的朋友甚至喊出「一年只有10天最美味」的口號。所以呢，產品本身配合度這麼高，媒體不推波助瀾一下，怎對得起用心栽種改良品種的農業人員？

「別這樣說嘛，我們不只報導玉荷包，也有介紹不同品種之間的差異呀！可能你剛好沒看到而已。」這位記者聽出我的諷刺，趕緊出言安慰，並捍衛自家媒體的立場；但聽在我的耳裡，我只想套用一句林懷民對某報社社長說的話：「媒體應該非常知道『印象』與『形象』的差別，如果還需要你這樣解釋，通常太遲了、太辛苦了。」

媒體應關心流行背後的產業結構

就我的觀察，當季節到來，各家媒體紛紛以美食、產業、地方、文化、家庭、消費等各種層面，將玉荷包縱剖橫切，釋放出看似具區隔性的訊息。然而，當各式各樣報導遍地開花後，話題開始失去新意，在新聞交相「一窩蜂」、「求新奇」的操作手法中，焦點自然離開荔枝，至於報導方向是不是不同品種的荔枝，便不再是那麼重要。因為不管是三月紅、黑葉、糯米滋等，都被歸類在「荔枝」這一欄。

期待哪天，媒體能有另一個聲音關心流行背後的產業結構，能讓在地的飲食或農產文化更紮實。或許有人會問：「橫豎不過是吃個荔枝，有那麼嚴重嗎？」

沒錯，如果僅僅是口腹之間的享樂，是沒什麼大不了；但當消費的行為隨著媒體的傳播，而成爲「集體品味」的現象，進而影響到產業板塊時，問題就不單純了。簡單地說，媒體塑造出玉荷包的「流行趨勢」，在不知不覺中，可能讓某些搭不上流行趨勢的荔

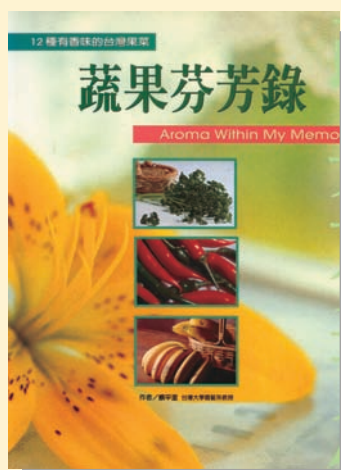
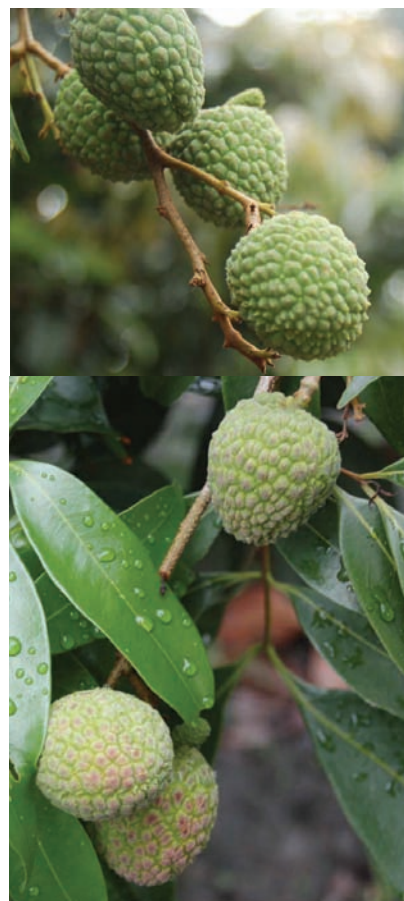
枝品種絕跡或式微。

我想起聯合報在2003年的一則報導：「今年，當南部第一波『玉荷包』荔枝上市時，還有1斤百餘元的身價，但等到中部的『黑葉』荔枝上市時，有些地方的黑葉狂跌到10斤100，甚至更低……。霧峰農會推廣股說，中縣荔枝價格想要翻身，只有設法逐步讓『黑葉』變身爲『玉荷包』或『糯米滋』，惟有將產期拉開，才可能抬高身價。」想想看，這個狀況再過幾年，難保黑葉荔枝會愈來愈難找，甚至可能消失在市場中。

或許是我想太多了，當愛文芒果大行其道時，土芒果不知流落在哪個市場？當甜甜蜜鳳梨充滿超市時，傳統味的鳳梨3號又在哪塊田？那青澀但別具風味的土芭樂、味道頗有個性的土蓮霧，許許多多農作的品種，便是在這一波波「流行趨勢」下，經由價格的過度差距而漸漸消失。因爲農民爲了生計，不得不放棄陪伴多年的品種伙伴，加入「流行」的大家庭。

我想問：「跟著流行塑造出的品味，好嗎？」

從飲食方面來解釋，「品味」是指品嚐



蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memo

作者：蔡平里 台大園藝系教授(退休)

內容：12種有香味的台灣蔬果－柑桔、芹菜、番石榴、洋蔥、鳳梨、薑、芒果、香蕉、辣椒、柿子、香菜、茼蒿。

榮譽：第四屆李國鼎通俗科學寫作類第二獎
86年台灣省政府新聞處報導文學類優良作品

定價：300元（另附掛號郵資60元）

豐年社

台北市溫州街14號 郵撥00059300 財團法人豐年社
電話：02-23628148分機30/31

味道的感覺。我一向認為，對於味道的喜愛是非常主觀的，也是非常多元化的。食物的味道本身並沒有好或壞的問題，只有適不適合的問題。當這個原則套到荔枝上時，看待玉荷包所創出的流行，便十分值得玩味。



流行趨勢塑造出的品味，好嗎？

基本上，我並非反對大家一窩蜂吃玉荷包，相對地，我還挺喜歡那別緻的風味。但我認為，在沒嘗過南投水里鄉玉峰村的糯米滋，以及草屯鎮平林里的黑葉等這些夢幻產地的荔枝前，不該妄下斷言自己的喜愛，排斥其他的品種；除此之外，

甚至還有產量更少的品種如三月紅、楠西早生、沙坑和桂味等，也值得嘗試。三月紅的果粒和子實皆較大，口感較粗糙，酸味也較重；楠西早生是由三月紅突變產生的新種，果型大，肉厚但滋味淡；沙坑又名竹葉黑，

是台灣特有品種，因發現於嘉義縣竹崎鄉沙坑村而得名，果型特大，但是味道較淡，口感較軟爛；桂味果實比較小顆，肉質較軟且多水。這些零零總總各式的荔枝，正是台灣富饒豐厚的象徵，重點是，你都吃過了嗎？

每年的春末夏初時，我喜歡追尋著荔枝的成熟途徑，由南往北開始，查詢台東、屏東、高雄、台南、彰化、南投、台中一直到新竹等各地農會，逐一拜訪荔枝農，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束，由4月底一路吃到7月底。

這時候，媒體所供給的訊息，便僅會成為資訊，而非指標。因為嘗多了，喜歡的味自然會常停留在舌間，這般的品味，不是盲目的，而是自我判斷後所決定的。

畢竟，流行只是種現象；而現象，是能被創造的。或許哪天，你會意外發現，喜歡「非流行趨勢」荔枝的人，並不如想像中的少；或許哪天在某一個機緣下，已快消逝的品種，反而符合「物以稀為貴」的條件，在一陣追尋「復古」的風潮中，流行的指針便轉了向。只是這時，流行已不再影響擁有個人品味的你，因為品味已成了你生活中的一部分。



資料來源／高雄區農業改良場

荔枝安全生產體系建構完成

時值高雄縣大樹鄉玉荷包盛產期，為確保玉荷包荔枝之生產過程與品質符合安全操作規範，高雄區農業改良場於96年5月18日在大樹鄉舉行建構荔枝安全生產體系示範觀摩會。

荔枝風味獨特，適合栽培之國家地區不多，為台灣極具外銷競爭力之水果，近年來已逐漸打開日本及美加等地區之市場。由於近年來健康意識抬頭，蔬果農藥殘留問題頗受重視，高雄區農業改良場特針對荔枝，擬訂安全生產管理技術，以供農民田間操作參考，確保荔枝栽培生產流程安全無虞，並具體建構荔枝安全生產體系，以合理化的栽培管理及安全用藥，生產優質安全之荔枝，降低生產成本，提高產業的競爭力。同時，在高雄縣大樹鄉選定重點輔導產銷班，指導合理化的栽培管理及安全用藥，以符合良好玉荷包生產規範，完成TGAP之前置準備作業。

