

2008 從 農 場 到 餐 桌

輔導單位／行政院農業委員會農糧署

協助單位／台北農產運銷公司 高雄縣大樹鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂



討喜的鳳梨家族  
旺到不行！

# 有鳳來儀

文／丁建卿 台北農產運銷公司

**鳳**梨原產地在南美洲熱帶地區，於十六世紀傳至亞洲菲律賓、印度、中南半島與大陸廣東，此時稱為「波蘿」；台灣則於清康熙年間引進種植，當時飽學之士見其果實有葉一簇，狀似鳳尾，香甜多汁，遂引用紅樓夢中的「有鳳來儀」來稱呼這種水果，簡稱為「鳳來」。當鳳梨切開，此聚合果的軸心滋味與梨的脆甜相似，而「來」又與閩南語的「梨」同音，故此文雅的「鳳梨」命名於是誕生。

在早年蔗糖、鳳梨、香蕉曾是台灣賺取外匯的主力農作物，為此政府更是分別輔導籌組了專業的公司（如台糖、台農、青果運銷合作社等），負責推廣與銷售，其中鳳梨在農試所的專家研究下，品種不斷改良，成果豐碩，傲世群倫。台灣鳳梨的栽培區集中在屏東、高雄、台南、嘉義、雲林、南投等地，栽培面積約12,000公頃，平均年產量45萬公噸上下，一年四季皆可採收，尤以4至10月，因日照充足，鳳梨的品質最穩定、風味最佳、品種也最多樣。

以下介紹常見的鳳梨品種，供消費者參考。曝光率最高，栽培最多，當屬種植量約佔六成的台農17號金鑽鳳梨（亦稱春蜜鳳梨），平均果重約在1.4公斤，葉緣無刺，葉呈紅褐色，果實呈圓筒形，花腔（芽眼）淺，纖維適中，平均甜度在14° Brix，糖酸比50，品種較佳期間3-5月、10-11月兩期間。

產期銜接於後的台農6號（蘋果鳳梨）與台農11號（香水鳳梨）亦是高品質的選擇，其中蘋果鳳梨葉緣有刺，果

形呈短圓形，果重約1.3公斤，幾無纖維，汁多、果心稍大，甜度約15° Brix，糖酸比44，產期以4-5月最佳。香水鳳梨葉緣無刺，果身有特殊香味，果目略突起，果實較小，果重約1公斤，纖維細，汁多、耐貯運，糖度約14.8° Brix，糖酸比約30，主要產期約在5-6月。

台農16號（甜蜜蜜鳳梨）於7-8月正產期，葉緣無刺，葉表中軸呈紫紅色，淺黃色果肉，較無粗纖維；台農13號（冬蜜鳳梨或稱甘蔗鳳梨）正產期於6至7月，也可於冬季可享用到的高品質特性等，都是消費者可選擇的品種。

鳳梨的選購要領，記得一分錢一分貨，宜挑選外表果皮清潔、無壓（碰）傷、色澤呈1/3以內轉黃，果鱗目突顯擴大者，有濃郁香氣、汁多者，甜度高、糖酸比適中的品質，吃起來芳香爽口。常有店家削皮後，方便客人購買，建議消費者應多學習挑選要領後，再親自選購交商家削皮較可減少買到次級品。

有人吃鳳梨會有嘴舌刺痛感覺，這是芽眼清除不淨，鳳梨的蛋白酵素含有針狀結晶，有幫助分解肉類的效果，也是其中作祟的原因，所以只要不刻意去吸鳳梨汁或是以鹽水浸泡一下、或切好後耐住性子於冰存一段時間後再食用，就可避免咬舌頭的情形。值此價廉物美季節，趕快去買顆鳳梨消暑解渴吧！



# 赤道黃金果—鳳梨

台灣最討喜的水果非鳳梨莫屬。黃金般的色澤、濃郁的香氣、酸中帶甜的滋味、鑽石切割的造型、以及旺到不行的諧音，色香味形意俱全，放眼水果界，誰能與他比？

**鳳**梨在台灣的產業文化可與台灣史相提並論。16世紀清康熙年間由中國傳入。19世紀初日據時期開始經濟生產，由品種引進、推廣栽培及設廠加工，大量製罐外銷。二次世界大戰期間因製罐鐵皮來源中斷，工廠炸毀，鳳梨產業陷入絕境。

台灣光復後，各項獎勵措施使台灣鳳梨產業再創高峰，1971年台灣鳳梨種植面積達1萬6千公頃，罐頭外銷4百餘萬箱，為世界第一位。鳳梨外銷在東南亞國家加入競爭後大量萎縮。隨著內需鮮食市場

的興起，以及鮮食品種改良及產期調節，鳳梨在台灣的生產面積又回到上萬公頃，產值約60億台幣，鳳梨再度站上水果一哥的地位。

## 20個品種 誰能相比

鳳梨的世界興衰史也很精彩。鳳梨原為巴西及巴拉圭之野生植物，後由印地安人種植並傳至中南美、墨西哥及西印度群島。1493年哥倫布將之帶至歐陸，1977年虎克船長將之傳至南太平洋。近百年來鳳梨是熱帶水果最具領導性的外銷果品，夏威夷曾占有世界70%鳳梨罐頭及85%鳳梨汁市場，東南亞及非洲開始生產後世界貿易盟主也隨之易位。巴西、馬來西亞、台灣、墨西哥、菲律賓、南非、波多黎各、泰國及澳洲，都先後出現在鳳梨外銷市場排行榜。

台灣的鳳梨主要生產基地隨著統治者及策略也曾有易動。日本政府最早在鳳山及員林設廠，光復後為振興鳳梨產業也曾有東移政策，在花蓮、台東設加工廠，昔時鳳梨生產遍布全台。但鳳梨畢竟是典型的熱帶水果，喜愛充滿陽光的高溫環境，目前主要生產地區集中在屏東縣、台南縣、高雄縣、嘉義縣及南投縣，約占全台栽培面積84%。

鳳梨雖非台灣土生土長的水果，但隨著育種及產期調節，台灣人比其他國家更能在一年四季享受不同風味的新鮮鳳梨。台灣育成的鳳梨正式品種名雖是一成不變的由台農1號排至20號，但依其特性所給的別名卻多采多姿。水果類計有蘋果鳳梨、釋迦鳳梨、水蜜桃鳳梨、楊桃鳳梨；花香類計有香水鳳梨、金桂花鳳梨，味道類計有冬蜜鳳梨、甜蜜蜜鳳梨，加上外型類金鑽鳳梨及顏色類牛奶鳳梨，真令人目不暇給。也曾在鳳梨達人的網站上看到求知慾強的讀者請益：「蘋果鳳梨





是蘋果接枝在鳳梨上？還是鳳梨種在蘋果樹上？」

## 防晒美白 各顯神通

鳳梨的種植品種、土壤、氣候都是決定品質的關鍵。低溫太長會延遲鳳梨的產期及甜酸比。鳳梨栽培在台灣也有多項紀錄，除了產量產值外，首先引進產期調節技術的也是鳳梨。鳳梨是多年生草本果樹，生長期約14至18個月，農民多採三年二收的種植方式，用採收期來推算種植時期。在台灣的鳳梨田更可以看到為鳳梨防\_美白的農民創意。包葉式、戴帽式、圍巾式、遮棚式各顯神通。

要吃好吃的鳳梨就要配合它的盛產期，專家建議2至4月選釋迦鳳梨，4至6月品嚐蘋果鳳梨，5至6月還有香水鳳梨，4至7月適合吃金桂花鳳梨，8月至翌年2月都可以享用冬蜜鳳梨，

甜蜜蜜鳳梨的產期就在3至10月，金鑽鳳梨在2至5月及10至11月都是最適期。

## 觀形辨色 聞味聽聲

選購鳳梨也是一門學問，跟中醫看診一樣，一顆沉甸甸的鳳梨抱在手上，看其形，辨其色，聞其味，聽其聲，就有信心吃到又甜又香的鳳梨。連切鳳梨東西方都有網路傳授，比較之下還是我們切鳳梨的技巧略勝一籌。唯西方主廚曰，為免甜味集中在「鳳梨頭」，鳳梨食前要倒立置冰箱內30分鐘，讓甜分平均流至整個鳳梨，是否屬實我還得好好試一下。

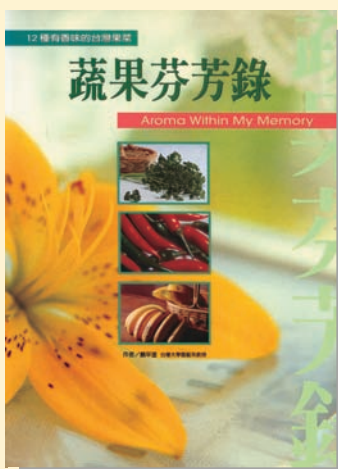
鳳梨除了有熱帶水果特有的濃郁香味及色彩，鳳梨的用途也非常多元化，除了果肉可鮮食、製罐、榨汁、果醬、入菜，果皮可以作飼料、萃取酵素。用鳳梨葉纖維製成的衣服在菲律賓是高級宴會服。在台灣最有特色的當然是各地都視為名產及特產的鳳梨酥了。這份含有旺來祝福的伴手禮，最近人氣紅不讓，也算沾鳳梨在人們心中吉祥如意的光。

一年四季都有優質鳳梨吃是寶島居民最有福氣的事。餐桌上一盤鳳梨滿室生香，供桌上一對鳳梨四季平安。鳳梨這一個生長在熱帶的黃金水果，在台灣創造了實質經濟與精神寄託的價值。

## 鳳梨的主要營養成分含量 (100克重量)

卡路里	42千卡
碳水化合物	9.3 g
脂肪	0.3 g
粗纖維	0.4 g
灰分	0.3g
鈣	18mg
磷	28mg
鐵	0.5mg
抗壞血酸	24mg
硫胺素	0.06mg
核黃素	0.02mg
菸鹼酸	0.2mg
Beta-胡蘿蔔素	0.08mg

註：鳳梨的糖分含量依其成熟度及品種而異。



## 蔬果芬芳錄

Aroma Within My Memory

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

# 鳳梨食譜 (1~2人份)

## 金鑽鳳梨優格沙拉

### 【材料】

金鑽鳳梨（連皮）300克、蝦仁30克、干貝30克、海鮮貝30克、綜合生菜50克

### 【調味料】

優格80克

### 【作法】

1. 鳳梨洗淨對切，一半挖出果肉切丁，鳳梨盅留用當成盛器；另一半加優格放入果汁機內稍打稠即做為沙拉醬，備用。



2. 蝦仁、干貝、海鮮貝都用熱水氽燙後，放入加了冰塊的冰水中冰鎮，備用。
3. 把綜合生菜洗淨、切片，先擺入鳳梨盅內墊底。
4. 依序把作法1的鳳梨果肉丁和作法2的海鮮放到生菜上。
5. 端上桌，享用前淋上作法1的鳳梨優格醬汁即可。

- 【TIPS】**
1. 作法2中的海鮮材料由於不是洗後、燙後就立即烹飪，應加以冰鎮，以保持鮮脆口感。
  2. 綜合生菜可選取個人喜愛的幾種來組合，例如綠捲鬚生菜、羅曼生菜、苜蓿芽、紫高麗、廣東A生菜（或俗稱大陸妹的同種生菜），增加清爽感。



## 花「姿」招展佐鳳梨沙司

### 【材料】

花枝漿50克、網皮10克、糯米紙絲5克、釋迦鳳梨果肉80克、烹調用沙拉油適量

### 【調味料】

砂糖20克、鳳梨醋20c.c.、太白粉適量



### 【作法】

1. 花枝漿擠成圓球形狀，與網皮都放入燒熱的沙拉油鍋內炸熟，備用。
2. 鳳梨果肉洗淨，切片後再切粒狀，加入砂糖、鳳梨醋及太白粉勾芡成醬汁。
3. 把作法1和糯米紙都擺入盤中，淋上作法2的鳳梨醬汁即可。

- 【TIPS】**
1. 網皮是取薄的糯米紙全張烘乾而成，在大型南北貨商場裡也可買到製器製的、現成的網皮成品，價格不貴，網皮呈現的蜂蜜網狀圖紋十分別致，用於創意料理，有提昇質感、價值感的功用。
  2. 要把平板的一張網皮炸成波浪狀，可在邊炸時邊以長筷子等工具入油鍋挑動它，如果買不到網皮，也可用薄餅皮、春捲皮代替，但難於塑形或有變化的波浪狀。



## 香水鳳梨柴把魚

### 【材料】

香水鳳梨果肉150克、山藥10克、奇異果10克、紅甜椒10克、台灣鯛魚80克、貢菜5克

### 【調味料】

醬油20c.c.、砂糖10克、鳳梨酒10c.c.



### 【作法】

1. 鳳梨、山藥、奇異果、紅甜椒、鯛魚都洗淨，切條後，用貢菜條捲成一個個像是一捆捆迷你木柴把般的綜合捲。
2. 入鍋開大火蒸熟，盛盤，備用。
3. 醬油、砂糖、鳳梨酒入煮鍋開中火煮成醬汁。
4. 把作法3醬汁淋到作法2的柴把魚上，即可享用。

### 【TIPS】

1. 鯛魚屬吳郭魚的一種，是其中的高級肉魚，適合做生魚片，淋上鳳梨酒醬汁，很能提味。
2. 如果不用貢菜，也可用韭菜條來捲綁。
3. 也可善用有稠度的醬汁作盤飾，更添下筷的樂趣。



## 鹹鳳梨蘋果雞湯

### 【材料】

蜜蘋果100克、蘋果鳳梨100克、土雞腿150克、生薑片5克、雞高湯適量

### 【調味料】

鹹鳳梨醬50克

### 【作法】

1. 蜜蘋果、蘋果鳳梨都洗淨後，切塊備用。
2. 土雞腿洗淨後切塊，入熱水中汆燙熟。
3. 把鹹鳳梨醬連同薑片、雞高湯和作法1、2材料一起放入燉盅內，開中火燉約4小時，即可食用。

### 【TIPS】

1. 由於已使用市售的鹹鳳梨醬，可不必加鹽或略放少許鹽即夠味，切勿放糖，以免味道不到位。
2. 夏天燉這道湯品，可加入苦瓜，和鳳梨很對味，退火、消除口臭，且能多加攝除纖維素和維生素。



食譜製作／主廚許志滄 贊助者／日華金典大酒店

## 許志滄 主廚

### 經歷

稻江管理學院創藝料理示範講師  
2006年世界中國烹飪聯合會廚藝競賽金牌獎  
2006年農委會第四屆全國稻米品質競賽評審  
2006年農糧署米食料理大賽榮獲米食達人  
2005年香港國際美食大賽榮獲銀牌獎  
2002年總統府宴請巴拉圭共和國總統擔任國宴副主廚長

### 許師傅開講：

鳳梨水果塔是可人的甜點，夏威夷鳳梨炒飯、夏威夷披薩都是因為有鳳梨才成就了美名，剖半後挖出果肉的鳳梨殼常被廚師用做盛裝沙拉、肉鬆飯、炒飯的盅器，物盡其用，使用罐裝鳳梨或新鮮貨，一片帶皮或不帶皮的鳳梨稍微刻個弧形的造型，頓成雞尾酒杯緣上的一抹金黃甜美裝飾虹彩，沁心開脾，夏日午後時光馬上美妙了起來，如同置身威基基海灘那般愜意。

以鳳梨做出來的知名菜色有鳳梨蝦球沙拉、鳳梨苦瓜雞、鳳梨咕咾肉、鳳梨炒木耳、鳳梨醬蒸魚、蜜鳳梨銼冰淋煉乳，其中，平凡無奇的吳郭魚一結合鳳梨醬燒，絲絲妙味鑽牙縫，搖身一變讓人嘖嘖稱奇，而糖醋里肌肉燒個酸甜口味的鳳梨咕咾肉雖然是用油炸的，但卻毫不油膩，甚至非常開胃，躍身中華料理代表菜色，顯見鳳梨是最稱職的大戲配角。

花「姿」招展佐鳳梨沙司這道菜，取平日產量最大也最普及市面的釋迦鳳梨為材，果肉加鳳梨醋、砂糖熬醬汁，和花枝丸子同台唱戲，去腥味最發功，展現姣好色香味吃得到；金鑽鳳梨優格沙拉所選用的金鑽鳳梨是台南縣關廟鄉的品種，2~5月是上市期，可以吃原味果肉，也可打汁，個頭雖小，汁卻充足，甜味獨步全台，小鳳梨加上冰箱現有的蘋果或優格做果汁、醬汁，健康清爽，夏天吃來相當提振食慾，這道沙拉的盤底特別舖上染了可食色素的礦鹽，塑造一種置身海洋的晴朗感，中吃又中看。

香水鳳梨5~6月盛產，搭配台灣山藥、甜椒就能炒上一盤漂亮佳餚，一般都以鳳梨蒸魚，在香水鳳梨柴把魚這道菜裡，推新出新、激盪創意，以貢菜捲綁鳳梨、奇異果、魚片等食材成柴束狀，再去蒸熟，算是一道消暑的水果菜餚，鳳梨酒加醬油、砂糖熬出黏稠的醬汁後，直接滴在盤上作裝飾，光看著就可口，果香、醬油的黃豆香佐以山藥的鬆脆口感，出色動人，值得推薦。



## 農事專業分工·規模擴大經營

# 老產業 新思維

## 大樹鄉民堅持種好吃的鳳梨



鳳梨採收時，可用刀切除或直接用手拔除

對台灣民衆來說，鳳梨一點也不陌生。原產於熱帶美洲，卻在台灣落地生根、開花結果。不僅味道本土化，還散發強烈的台灣文化特質。大樹鄉是台灣鳳梨產業的發源地，曾經風光一時，也曾經沒落沉寂；技術精湛的老師傅，足跡踏遍台灣中南部，帶動農民投入產業。只為種出好吃的鳳梨，傳承屬於台灣鳳梨特有的那股香味。

**鳳**梨為熱帶作物，溫帶地區人們要見識鳳梨，並不容易。早期歐洲王室貴族為展示國力與財力，開闢植物園與玻璃溫室，栽種從熱帶地區蒐集而來的奇花異草，鳳梨就是當時熱門的水果栽植，是誇耀富貴與權勢的工具。因此，對歐洲人而言，要觀賞鳳梨，恐怕得到這些地方才看得見，鳳梨也因而帶點神祕色彩，有些人以為鳳梨像蘋果般長在樹上，甚至以為像馬鈴薯一樣，埋在土裡呢！



剛採收鳳梨後的植株，莖部會生齒芽出

子，像不像鳳尾？金黃的果肉，嚐起來酸酸甜甜的，果香濃郁、汁多味美，難怪它有個吉祥又挑逗味覺的名字，台灣話俗稱鳳梨為「王梨」或「王菜」，後來又稱為「旺來」，這些名字都象徵鳳梨的兩大特質——吉祥與美味，在在顯示鳳梨不僅生物性的馴化為台灣常見作

物，所代表的意義也本土化，並擁有強烈的台灣文化特質。民間初一、十五拜拜時，供桌上總是少不了它的形影，不是嗎？

高雄縣大樹鄉的土壤較偏酸性，日照充足，氣候炎熱，水質優良，非常適合鳳梨生長，說起當地栽種鳳梨的歷史，大樹鄉農會推廣股長鄭金強自豪地說，大樹可說是台灣鳳梨產業的先驅呢！台灣鳳梨早期的品種係清朝時期引進，後來總稱為「在來種」，在來種的優點是植株健壯、耐陰耐旱，可粗放栽培，香氣濃郁，但是果實太小，花腔也較深，製罐去皮時，刻除花腔既麻煩又費工，製罐率較低。

### 餐桌上的美味 供桌上的祥瑞

鳳梨原產於熱帶美洲，當地印第安人栽種歷史悠久，並懂得從自然的實生變異種中進行選種，選育出果實大、品質優良的栽培種，直到大航海時代，隨著探險隊與貿易商船的足跡，鳳梨也傳遍世界各個熱帶地區。

鳳梨就在此浪潮中在台灣出現。從清代迄今，鳳梨以不同的面貌在台灣農業發展史上不斷地演出。對台灣民眾來說，鳳梨一點也不陌生，又細又長的葉片、往外簇生的樣

### 品種引進改良 栽培技術傳承

日據時期，從夏威夷引進「開英種」、從東南亞引進「沙勞越種」，都是製作鳳梨罐頭的優良品種，且適合在台灣栽植，日本總督府於是在大樹鄉設立鳳梨種苗養成所，是



柯瑞津對自己生產的鳳梨很滿意，選以家族企業「瑞祥」機械的商標作為鳳梨的品牌

台灣第一座鳳梨種苗養成所，積極推廣開英種與沙勞越種，當時台灣鳳梨的種苗幾乎都從該處傳出，因此大樹鄉可以說是新式鳳梨產業的發祥地。

從日據時期開始，鳳梨栽植歷史就不曾走出大樹鄉，農友們從年輕時一路種下來，已是國寶級的老師傅。由於當地種植面積有限，老師傅紛紛到外地覓地種植，沿著高屏溪往上游到隘寮溪、荖濃溪，從高雄縣到屏東縣，從高樹、內埔等鄉的山坡地與河床地，擴展到旗山、內門、杉林，南到屏東潮州、佳冬、來義、新埤、枋寮，鄭金強笑著說，「老師傅還曾經到屏東縣滿州鄉呢！可惜敵不過落山風，鍛羽而歸。」大樹鄉不僅是新品種鳳梨的發源地，還是鳳梨栽培技術的傳播地。

老師傅們的足跡遍及台灣中南部，啓動當地鳳梨產業的生產機制，帶動其他縣市農民投入該產業。許多農地開闢成一大片一大片的鳳梨田，翠綠細長的葉片，慵懶地以螺旋放射狀往外生長。豔陽高照時，張開葉面迎向太陽，吸收生長的能源；下雨時，微彎的葉片像淺淺的水槽，將雨水導向基部，儲藏生存能量。

老師傅仔細地做畦，畦上栽植兩列或三列，畦與畦間設有道路，就這樣，一畦一畦地做，構成一望無際的鳳梨田；雜草不僅競爭水分與養分，也遮斷光線、藏匿病蟲害，老師傅不斷改良覆蓋作業，從稻草、穀殼、蔗渣覆蓋到現今以PE塑膠布覆蓋，阻斷雜草生長；鳳梨雖是耐旱植物，但旱季時



仍需灌溉，灌溉過多又會造成雜草叢生的負面影響，經驗豐富的老師傅總能準確判斷，何時該灌溉？需水量又該是多少？

### 催花調節產期 防晒各有撇步

台灣鳳梨的生產季節受自然條件影響，若不進行人為的產期調節，果實大多集中於夏季成熟，產期集中，勢必造成供過於求、影響利潤，老師傅利用催花技術以調節產期，如今整年度都可生產鳳梨，果農可針對市場需求計畫生產，並利用產期調節集中採收時間，增加工作效率、降低工資。鄭金強表示，鳳梨是台灣果樹中最早開發產期調節技術、也是做得最成功的作物，「以目前的技術來說，已經可以達到100%的效果。」

鳳梨的果實若遭烈日晒傷，即失去商品價值，聰明的老師傅發明了各種防晒的撇步，有的將葉片紮成小帳篷，讓鳳梨果實在裡面；有的用報紙或屑紙將鳳梨包起來；有的戴起不織布製成的「旺菜帽」，或穿起

柯瑞津將葉片紮成小帳篷，讓鳳梨躲在裡面防晒，這種方法最環保，雖然費工且成本高，他還是要為台灣環境維護盡點心力



台農17號，又稱「金鑽鳳梨」



推廣股推廣人員張奇英表示，大樹農會每年都會辦鳳梨文化節推廣大樹名產鳳梨與荔枝

「旺萊衫」，總而言之，照顧這些鳳梨，老師傅可說用盡了心力。

1970年代是台灣鳳梨產業的巔峰時期，鳳梨罐頭曾達410萬箱，占世界第一位，為國家賺取高額外匯，當時的大樹農民可神氣呢！但由於台灣經濟起飛，工商業快速發展，工資上揚，鳳梨生產成本提高；相對地，菲律賓、泰國、象牙海岸等熱帶國家，利用廉價的勞力與自然資源，積極發展鳳梨產業，台灣的鳳梨罐頭及鮮果在外銷市場逐漸喪失競爭力，鳳梨工廠紛紛外移至東南亞，鳳梨栽培面積也急速下降，10年間減少了2/3。

### 台糖釋出土地 擴大經營規模

大樹農民於是尋求其他出路，改種荔枝或其他作物，還開發出名氣響亮的荔枝品牌玉荷包。直到1990年代，隨著鮮食鳳梨品種相繼推出，大樹農民開始栽種以鮮食為主的鳳梨，鳳梨栽培面積才又漸漸增加，雖已不復昔日盛況，但大樹鳳梨仍是台北拍賣市場上高品質的保證，尤其每年3月起至雨季前，大樹鳳梨價格更屢創新高。農會並利用大樹鳳梨的知名度開發加工產品，鳳梨豆醬、鳳梨冰棒均成為大樹名產，許多小學的校外教學還到農會所屬的姑山倉庫學做鳳梨冰棒呢！

鄭金強表示，由於栽種鳳梨的利潤不高，小規模的栽種不敷成本，鳳梨產業發展迄今，只能以薄利多銷的生產管理模式進

行，因此「大規模」、「企業化」成為大樹鄉鳳梨農維持利潤的最佳策略。

隨著台灣糖業的式微，台糖釋出過剩的土地，供農民承租，大樹鄉鳳梨農紛紛向台糖承租土地，由於台糖的土地規模較大，讓企業化的栽培技術得以實現。從事機械工業多年、並擁有一家機械公司的柯瑞津，就在此時選擇投入鳳梨栽植的行列。

### 農事專業分工 台灣鳳梨飄香

柯瑞津表示，現代很多農業均已採機械化耕種，犁田有耕耘機、插秧有插秧機、收割有割稻機，但鳳梨產業很多技術至今仍須依賴大量人力，與其他農業比較起來，是勞力相對密集的農業，尤其大面積栽培，人力更是一大開銷。針對人力需求，大樹農民訓練了一批專業的鳳梨栽培達人，他們各有擅長的農事，有的專攻種苗植穴栽種、有的擅長催花、有的擅長施肥、有的擅長防治，有些人搭起防晒的小帳篷特別快，有些人專精收成作業，這些農友組成「農事特攻隊」，按照產期調節做好本身專精的工作，從這片鳳梨田做到另一片。柯瑞津看著面前遼闊的田園，30~40萬顆的鳳梨將陸續成熟，嘆了一口氣說，「幸好有這些專業人士的幫忙，不然我哪做得來這個不可能的任務？」

問起柯瑞津為什麼在人生的後半段選擇投入這一行？他說，父親是鳳梨農，他從小在鳳梨田長大，成熟的鳳梨，香極了，採一顆放在室內，整個屋子都是香的。雖然後來他靠設計與製造機械賺了錢，但他不曾忘記那個香味，目前的大面積栽培與父親時代的小農栽培已有很多變化，技術也比以前精進許多，證明這個行業仍持續進步，就像人生一樣。雖然大面積栽培的風險很高，每天還得頂著大太陽忙進忙出的，他的兒子取笑他，像投資上千萬元的高級運動。他一面說，一面削起鳳梨，鮮黃的果肉，一下子出現眼底。

他切開一片鳳梨，請大家品嚐，「吃看看，我種的鳳梨不只甜而已，酸得剛剛好，讓鳳梨更有鳳梨味，連電視明星都搶著訂呢！」或許，種出好吃的鳳梨，就是答案了。

鄉



炎炎夏日，推廣股股長鄭金強最喜歡在園區庭院來一支鳳梨冰棒



鳳梨豆醬



台農6號，又稱「蘋果鳳梨」

# 踏過歷史軌跡 開創時代新意 高雄縣大樹鄉

文圖／蔡佩娟

**大**樹鄉位於高雄縣東南方，境內由21號省道貫穿南北，沿途丘陵起伏，一眼望去盡是美麗的果園。大樹鄉的水質在南部地區夙負盛名，許多礦泉水工廠紛紛在此成立，中華豆花、永豐餘的銅牌紙廠、台塑的冷卻廠，也看中當地優良的水質而設廠。極佳的水質，更讓農作物受惠不淺，水果特別甜美，「金鑽鳳梨」、「玉荷包」享譽全國，每年5月舉辦的「鳳梨文化觀光季」是鄉內大事一件，吸引上萬人潮前來品嚐滋味豐美的特產。

## 竹寮取水站 建築古典

大樹鄉有個竹寮取水站，已被列為三級古蹟，也是因為水質甘美而與大樹結下因緣。日據時期，鑑於高雄都會區水源不足，就在鄉內竹寮村設置取水站，汲取高屏溪的伏流水，經過天然地層的過濾，開



三和瓦窯

鑿深度20-30公尺的地下水井，將水送往坪頂給水廠淨水，再利用地形落差，將水引導至高雄地區。該取水站的建築風格融合中國傳統建築、哥德式與巴洛克的風格，屬帝冠式建築，是台灣在日本殖民後期特有的建築風格。

三和瓦窯位於竹寮取水站附近，是台灣現存二大生產傳統磚瓦的窯廠之一，創建於清代末年，已有90年歷史。一般瓦斯窯燒磚瓦只要2、3天即可製成，三和瓦窯採用傳統的龜仔窯，窯的形狀像烏龜，從生胚到出窯，前後得3個多月才能完工，目前台灣各地寺廟、古蹟修護工程、仿古建築所需的磚



九曲堂鳳梨工廠

瓦，幾乎都來自三和瓦窯終年不熄的窯火。三和瓦窯旁有一個社區居民組成的陶藝創作工坊，指導遊客傳統的燒窯技術與古典造型的創作，喜歡DIY的遊客參觀三和瓦窯時，千萬不要錯過。

## 高屏舊鐵橋 緬懷當年

緊臨瓦窯處，有座曾經是亞洲第一長橋的高屏舊鐵橋，橋長1526公尺，以圓弧形的鋼骨結構為主，骨結上佈滿鉚釘，橋墩為磚造並包覆花崗岩，由人工堆砌而成，

由於河面寬廣、水流湍急，工程艱鉅危險，有42名建築工人建橋時不幸犧牲，設計師兼工程師飯田豐二還因積勞成疾，以40歲英年去世，大樹鄉民並立碑紀念這位英雄，該座紀念碑迄今仍維護良好，供後人緬懷追思、遙想當年。

在服務75年後，橋樑雖已功成身退，依然座落於高屏溪上。儘管溪水沖刷巨大的橋墩，強風襲過虹狀的鋼骨，也只是繼續



飯田豐二紀念碑



高屏舊鐵橋

在24座橋拱串連而成的橋身留下時間的軌跡，讓這座橋更惹人愛憐。在各界努力下，如今它轉變成爲休憩、觀光的資源，繼續滿足遊客的視覺享受、撫慰高屏兩岸居民的鄉愁，以另一種形式與生命，持續進行它的「服務」。

### 姑山休閒區 倉庫改造

近年來，政府在鐵橋下方規劃河濱生態公園，以生態工法興建人工溼地，是台灣最大的人工溼地，成爲南台灣休閒賞鳥的新據點。園內生長香蒲、水燭、荷花等水生植物，綠意盎然、充滿生機，許多鳥類紛紛駐足、棲息，蒼鶯、水鴨、鶴頭鷓鴣，熱鬧極了，儼然形成一個自然的生態環境。區內並設有咖啡廳，舊鐵橋協會還開設餐廳、腳踏車出租站，喜歡知性之旅的遊客



高屏溪生態園區

也可預約生態導覽。

熱愛農趣的遊客則不能錯過省道旁的姑山倉庫休閒園區，姑山倉庫原作為堆放肥料之用，後來響應政府一鄉一休閒園區計畫，重新整理，邀請西畫泰斗劉啓祥大師爲倉庫「上妝」，成爲充滿當地文化、歷史特色的景點，大樹鄉農會也座落於此，爲妥善運用園區資源，農會還設計了許多教育課程，有稻草編織、鳳梨豆醬體驗教學、稻米文化、碾米體驗教學、冰棒、冰淇淋製作教學，透過教學還可認識許多香草花卉。

### 佛光山大佛 大樹地標

大樹是台灣鳳梨栽培的大本營，極盛時期，鄉內罐頭工廠林立，光是九曲堂村就擁有7家鳳梨工廠，如今盛況不再，當年「刮王



竹寮取水站

菜」（削鳳梨皮）的少女早已子孫滿堂，罐頭工廠也相繼結束營業，爲保存這段大樹鄉民的記憶，鄉公所將保存比較完整的九曲堂鳳梨工廠遺址規劃爲地方產業文化園區。工

廠屋頂爲四落水形式，因整修而改爲中央二波式、兩側單波式建築，建築形式優美，值得一遊。

大樹是高雄的衛星都市，交通便利、觀光業盛行，占地50多公頃的佛光山就位於本區。佛光山本是蔓草叢生的麻竹園，1967年，星雲大師帶領弟子披荊斬棘，花費10年工夫，闢建出規模氣派、宏偉壯麗的佛教勝地。佛光山上一尊金黃大佛像，身高120尺，是東南亞最高的佛像，遠從數十里外即可看到，清楚標示佛光山的位置，也成爲大樹鄉最顯著的地標。佛像面向日出的東方，俯瞰貫穿大樹的高屏溪，右手微微舉起，象徵放出光明，左手低垂，做出接引的動作，引領眾生走向安樂之境，也保佑大樹鄉運昌榮。

