

2009 從 農 場 到 餐 桌

總統級的  
水果伴手禮

蓮霧

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 屏東縣聚農果菜合作社  
企劃製作／鄉間小路月刊  
特約攝影／劉慶堂



# 蓮霧



記得讀國小時（1970年

代），每天上下學會經過嘉南大圳，途中有一棵高大的蓮霧樹，想吃蓮霧，必須費一番功夫爬上樹去採，瘦小的我只能望「蓮霧」興嘆。有一次很幸運遇到

高年級學長拿著長竹竿，頂端綁著鏟刀在「收割」

蓮霧，有幾顆蓮霧掉落下來，我立刻跑去撿起來，不管上面還有白色蚘蟲，往衣服上擦一擦，即往嘴巴裡送，又酸又澀，那個時候，蓮霧是白色的。

## 道地台灣水果

時光荏苒，經過農政單位與農民戮力研發，施用特殊調配的有機肥料，精準的產期調節技術，蓮霧品質大幅提升，品種推陳出新，例如黑珍珠、黑鑽石、黑金剛蓮霧。更由於保鮮技術提升，現在的「台灣蓮霧」可以外銷且馳名中外，是台灣高檔的水果之一。

蓮霧屬熱帶常綠果樹，以果實顏色區分可分為深紅、粉紅、綠色、白色，原產於春夏季，由於高溫且多風災雨害，病蟲害亦多，品質維護不易，難與其他夏季水果競爭。然透過遮光、浸水、斷根等栽培技術改進，使得蓮霧可提早在秋冬季開花結果，現在產期可從10月到隔年6月，7~9月反而量少。品質雖提高，卻有產期過於集中之缺點，以現在栽培技術進步，分散產期、防止病蟲害、提升夏季產出品質及量，應可逐一克服。

蓮霧主要產地集中於高雄縣六龜鄉、屏東地區、嘉義縣梅山鄉、南投縣信義鄉、宜蘭縣員山鄉、頭城鎮等地，由每年供應台北第一及第二果菜批發市場之態勢，10月由高雄縣六龜鄉率先供貨，至11月屏東枋寮、南州、佳冬、林邊、枋山、東港等產區接續上市直至隔年6月，7~9月嘉義縣梅山鄉、南投縣信義鄉最後上市，惟7~9月量並不多。

從96年台北第一及第二果菜批發市場場內成交量前20名供應單位平均價格方面來看，率先供貨高雄縣六龜鄉及最後上市嘉義縣梅山鄉、南投縣信義鄉平均單價可達到百元以上，其餘供應單位平均單價約在45~90元之間。由此觀之，國內外確實有一批「貴族」老饕喜歡蓮霧聖品饗宴，在7~9月產量少期間，不受其他夏季水果的誘惑，獨鍾蓮霧，願花費更高價格購買，例如已過世的裕隆集團總裁吳舜文喜歡吃蓮霧；國民黨榮譽主席連戰致贈中國總書記胡錦濤「黑金剛」蓮霧；來台觀光的大陸團指名要買台灣蓮霧，均能顯現其魅力。現今大陸與台灣逐漸三通，隱約透露出「陸客來台觀光，購買道地台灣水果」其中些許商機。

## 建立安全管理

中國大陸近幾年來積極推展農業，從其生產之水果外觀已與台灣之水果不分軒輊，因此建立品牌及推行建立生產履歷制度是當務之急；行政院農委會自87年起積極推動國產水果建立品牌，並輔導供應單位辦理認證，目前蓮霧有佳冬鄉農會「紅透佳人」、林邊鄉農會「芙蓉羅莎」、枋寮地區農會「綺羅香」、南州鄉農會「鮮果奇緣」、六龜鄉農會「南果美眉」、聚農果菜生產合作社「聚農如喜」等品牌，不但品質絕佳，價格與一般蓮霧行情（中價）之平均價差，可達到4至5倍，在各種品牌水果中屬名列前茅，正因為有此價差效益，可吸引更多農民投入生產高品質蓮霧；另依據台灣農產品安全追溯資訊網網路公布蓮霧生產履歷出貨單位計有高雄縣、屏東縣等7個單位、11個產銷班、950批貨（97.1.15至97.11.18止），有助於逐漸建立台灣蓮霧安全管理制度，保障消費者食的安全並拓展外銷市場。

品質佳之蓮霧甜度10度以上、色澤深紅、海綿體少、肉質脆甜且多汁等特色，惟因皮薄易脫水，不易保存，放久了果皮老皺、果肉鬆軟情形，選購時應注意外觀是否光鮮亮麗、顏色是否深紅或暗紅及臍部四片萼片是否外展（代表成熟度）。一般超市蓮霧當日未售出，隔日賣相即稍差，消費者購買後保存時用保鮮盒或塑膠袋套緊放置於冰箱底層（冷藏溫度12度~15度），以避免水分流失，果肉失去彈性。此外蓮霧亦可冰釀或蒸餾為水果酒，別有一番風味。



## 蓮霧小百科 文/屈先澤

蓮霧屬桃金娘科(Myrtaceae Myrtaceae or Myrtle) 赤楠屬(*Syzygium*)之常綠喬木，學名：*Syzygium samarangense* Merr. & Perry(異名：*Eugenia malaccensis*)。原產於菲律賓、馬來半島及印尼，其中以爪哇所產者最為有名，故通稱為「爪哇蘋果」(Java apple)。蓮霧果實如同懸掛的小蘋果，果皮光亮如蠟，乃又稱為「蠟蘋果」(Wax apple)，南洋華僑則習稱為「洋蒲桃」。

蓮霧植株高者達12公尺。兩性花，聚繖花序，雄蕊多如睫毛，花絲細長。漿果，有白色，淡綠色，綠色，紅色，紫色，深紅，深紫紅色，甚至黑色者；是一種典型的熱帶水果。

南太平洋斐濟群島遍布一種野生蓮霧，當地土著稱之為"Kavika"，譯名「山地蘋果」(Mountain Apple, *Syzygium malaccense*)，滋味不佳但可利尿，對防止傷口發炎極為有效，故多被原住民作為草藥使用。經由化學分析發現，「山地蘋果」之樹皮及果實中富含一種天然的「齊墩果酸」(Oleanolic acid, C<sub>30</sub>H<sub>48</sub>O<sub>3</sub>)，具有極佳之抗炎性。最近更進一步證實，此天然果酸具有抗腫瘤及抗病毒之功能，可有效抑制HIV病毒之活性，極有可能開發成為一種低毒高效的抗愛滋病藥劑。

同屬於桃金娘科的植物種類甚多，性狀及用途差異亦大。如含有大量維他命C的番石榴、名貴的藥材丁香樹(Clove tree; *Syzygium aromaticum*)、可萃取香精的白千層(*Melaleuca alternifolia*)、無尾熊唯一的食物「桉樹」(*Eucalyptus pulchella*. L'Hérit, 尤加利樹)，以及一部分生長在河流出口濕地的紅樹林(mangrove, *Rhizophora mucronata*)均屬於桃金娘科。

古希臘視桃金娘為聖潔的樹木，常用來裝飾寺廟和神殿。相傳，愛神維納斯在塞浦路斯島首次降臨時，就是用桃金娘枝葉遮蔽她美麗的身軀。影響至今，希臘少女在傳統婚禮中仍然頭戴用桃金娘所製成的花冠。1977年，考古學者在希臘北部 Βεργινα 小鎮發掘到一座西元前340年，國王馬其頓的陵墓，裡面存有一個用金桃金娘所編織的精美花圈的化石，足證桃金娘科植物存在已久。





# 蓮霧紅不讓 麻雀變鳳凰

台灣的水果各有其興衰史與成長經歷，其中變化最大、目前穩居台灣水果之后的，蓮霧當之無愧。這個17世紀從爪哇隨著荷蘭人來台的青澀水果，在屏東農民不服輸的性格，配合蓮霧可塑性強的生長特性，歷經幾番近乎酷刑的改造，終於成就這項總統級的台灣伴手禮。

## 完美改造 台灣之光

正如同紅藝人的歷鍊過程，火紅的蓮霧近10年來也出現許多「流言」，大家對它由淡粉帶青至紅得發紫的外表不敢置信，對小如雞蛋至大過蘋果的身材表示懷疑。所以如注射色素、濫用生長激素種種謠言就時有所聞。蓮霧是造就最多十大傑出農民及績優產銷班的推手，由調整產期、品種改良、催花疏果，農民的確嘗試各種方法，也用心的將蓮霧的生長習性及特色摸得一清二楚。蓮霧也很爭氣，不論是浸鹽水、剝樹皮、去光頭、覆黑網，一概逆來順受，有求必應。如此忍辱負重的水果，有今天的外觀、口感、品質及聲譽，我們都該對台灣蓮霧感到與有榮焉。

蓮霧剛到台灣時，和其他生長容易的熱帶果樹一樣，是庭院遮蔭的果樹，正常的產期是在夏天，一年可以開花4至5次。開始當經濟果樹集約栽培時，農民與農業專家一起解決它隔年不結果、開花期無法控制、果實不甜易爛等問題。讓



蓮霧開始出道的，是林邊的黑珍珠。在屏東沿海土壤鹽化土質堅硬的地方，長出小而甜的紅蓮霧，當地農民以「黑珍珠」打出名號，也啟動南部各鄉鎮蓮霧改良大戰。紅上加紅，脆甜香美，挑戰蓮霧的生長期限。

蓮霧的品種不多，高雄區農業改良場開始收集全世界蓮霧品種約40種。台灣常見的品種是以顏色命名，有「大紅色種」、「淡紅色種」、「粉紅色種」、「白色種」、「青綠色種」及「麻六甲種」。粉紅色種是最普遍栽種的品種。為何同一種品種的蓮霧可以種出不同名號的地區特產？如六龜的黑鑽石及麟洛的紅寶石，以及陸續升級的黑金剛、黑金剛飛彈，那都是農民不斷用心栽培、改良、行銷的結果。

## 百般呵護 望女成鳳

現在身價百倍的蓮霧受到巨星般的呵護，灌水、施肥、罩網、套袋，採收時要戴手套，運送時要睡軟鋪，突顯其嬌貴形象。其實蓮霧本身是一點都不挑剔的作物，繁殖方法可以用實生、扦插、空中壓條及嫁接方法，種植3年即有果實可採。一年花期多次，依採收期分為春果及夏果。農民為了調整產期以搶好價格，施行強迫休眠再行催花，於是蓮霧必須經歷不亞於滿清十大酷刑的休眠催花過程，包括斷水絕肥、環剝樹皮、理平枝葉、遮光覆網，催花時施打各式配方，調整肥分讓所有養分集中到花果上。農民將蓮霧結果期分為9個階段：鏢形、

火柴頭、豆粒、白肚、凸鬚、銅鐘、豆莢、紅頭及成熟果，可以將蓮霧結果觀察如此細微，可見其望女成鳳的心情。

蓮霧產期經多年的調節，由夏季水果成為冬季珍品。台灣幾乎整年都可以吃到蓮霧，冬天南台灣的蓮霧是台灣人的最愛，可以在屏鵝公路旁挑選由紅色鐘鈴堆成的產地直銷蓮霧，也可以購買精緻禮

盒內大小均一、色澤紅紫發亮的珍珠鑽石精品。蓮霧雖是熱帶果樹，除多汁外加含溫帶水果的風味，所以英文俗名不論是「Java apple」、「wax apple」或「bell apple」，都和蘋果有關。西洋有「每日一蘋果醫生要發愁」的諺語，蓮霧的營養價值不亞於蘋果，2顆蓮霧就等於一個蘋果的份量，又比蘋果多了香甜的汁液，少了酸澀的外皮，絕對比蘋果技高一籌。

蓮霧的熱量低，營養成分中含鉀高，各類維生素及微量元素也很齊備，好吃、消暑、解渴、營養又不增胖；加上外型玲瓏有致，色澤鮮艷欲滴，香氣清新甜美，如此百分百完美改造的台灣之光，任君挑選隨時享用，咱們台灣人真是太美滿了。

蓮霧營養分析表 (100克之含量)

主要營養成分	含量
熱量	34千卡
水分	90.6克
碳水化合物	8.6克
膳食纖維	1.0克
粗纖維	0.6克
粗脂肪	0.2克
粗蛋白	0.5克
灰分	0.2克
維生素B <sub>1</sub>	0.02毫克
維生素B <sub>2</sub>	0.03毫克
維生素B <sub>3</sub>	0.254毫克
菸鹼酸	0.03毫克
維生素B <sub>6</sub>	0.03毫克
維生素C	6.0毫克
鈉	25毫克
鈣	28毫克
鐵	1.5毫克
鎂	13毫克
磷	35毫克
鉀	340毫克
鋅	0.2毫克



# 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



# 蓮霧食譜

天然水果美容保養，味道又清新，而台灣寶島的農業技術卓越優異，不但農產品種類豐富，水果的口感、甜度更優，可以說是國際一流的，在當季盛產之時，正是品嚐蔬果、創意入饌的好時機，價位也合理，這個季節，蓮霧是第一首選。

別以為蓮霧只能當做飯後水果吃，其實做沙拉、包春捲，都很有變化，烹調時，注意不宜久煮，最好是其他食材先煮，快煮好時，再把蓮霧下鍋，這樣就能享受維生素和甜美滋味了。

拿蓮霧做菜，如果搭配肉料，有彈性且具脆感的海鮮遠比帶有腥味的牛、羊、豬肉合適得多，而真要拿蓮霧搭配牛、羊、豬肉的話，可選未全熟的蓮霧，讓爽脆略酸的味道來提味去腥，比較理想。

## 珍珠蓮霧蝦鬆

### 【材料】

蓮霧4個、蘋果1/2個、新鮮蝦仁4尾、芹菜10克、紅蘿蔔10克、沙拉油少許

### 【調味料】

胡椒粉少許、糖少許

### 【作法】

1. 蝦仁稍清洗，切小丁備用。
2. 蘋果去皮後，切小丁；中芹清洗後切小丁；紅蘿蔔去皮後，切小丁，備用。



3. 炒鍋燒熱油，倒入以上材料及調味料，以大火快速拌炒，迅即起鍋。

4. 盛入清洗後切對半並挖出籽肉的蓮霧內，即可趁熱享用。

**【TIPS】** 1. 蝦仁丁一沾油剛熟，即可撈起菜料，以防沾油較多而流失了鮮爽的口感。

2. 蓮霧的滋味和海鮮食材如蝦子非常登對，整道菜吃起來像沙拉又像熟食，是最佳的前菜輕食。



## 燈籠水果塔

### 【材料】

蓮霧1個、羅曼生菜10克、蘋果1/4個、奇異果1/4個、糖漬黑豆10克

### 【調味料】

梅醬沙拉：梅子粉適量、零脂沙拉（或桂冠沙拉20克）

### 【作法】

1. 蓮霧稍加清洗後，底部挖空，尖頭部位削平但不削空，頭朝下倒放在盤上。
2. 把梅醬沙拉材料混合後，倒入蓮霧盅的空心內。
3. 奇異果去皮後，清洗，切片備用。
4. 蘋果連皮切出刻花造型，連同奇異果片、羅曼生菜放入作法2。
5. 以糖漬黑豆裝飾，即可享用。

**【TIPS】** 1. 倒立的粉紅色蓮霧，就像燈籠般，予人浪漫的感受，當成蔬果盅是最清新健康並且好做的料理法。

2. 可調整個人喜愛的材料來變換這道菜色的呈現方式，大人、小孩都愛吃。



## 珍珠優格沙拉

### 【材料】

珍珠蓮霧1個、火龍果（紅龍果）50克、哈密瓜50克、百合根20克、羅曼生菜葉1大片、新鮮巴西利1支

### 【調味料】

草莓優格醬：市售草莓優格1小罐、原味優酪乳1小罐、零脂沙拉醬（或桂冠沙拉醬100克）、豐年果糖適量

### 【作法】

1. 火龍果、哈密瓜去皮，蓮霧清洗，都切斜條狀。
2. 百合根放入熱水中汆燙熟即撈起。

3. 羅曼生菜葉切大塊狀，連同以上材料一起放入容器中，稍拌勻。
4. 淋上混勻材料的草莓優格醬。
5. 撒上切碎的巴西利葉裝飾，即可享用。

- 【TIPS】**
1. 草莓優格的甜味加上優酪乳的酸味，能勾引出極渴望動手的食慾，並且帶來幸福的感覺。
  2. 在此草莓盛產的季節，如果自己做草莓優格當沙拉醬，要選比較紅熟的草莓，甜度和熟度才能融合為順口的醬汁，搭配蓮霧的爽脆度，是絕妙搭檔。



## 霧果涼皮捲

### 【材料】

蓮霧30克、水梨20克、蘋果20克、番茄20克、小黃瓜10克、生菜適量、越南春捲皮2張

### 【調味料】

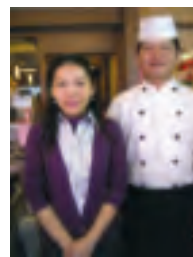
果梅醬汁：蘋果、番茄、醃漬紫蘇梅各適量，打成醬汁

### 【作法】

1. 水梨、蘋果去皮。
2. 連同蓮霧、番茄、小黃瓜、生菜都清洗後，切丁或切條、切片。
3. 春捲皮鋪平，把作法2材料混合後，放到春捲皮上面，捲起春捲皮，首尾稍沾點水後黏緊。

4. 把兩條春捲都切對半，盛盤。
5. 淋上蘋果番茄梅子醬汁，即可享用。

- 【TIPS】**
1. 由於這是一道蔬果菜，吃起來有清涼爽脆的口感，所以可以依個人喜好，淋上對味的醬汁如水果優格或取其中部分材料加梅醬打汁，都很搭配。
  2. 生菜可選用羅曼生菜或綠捲鬚生菜、苜蓿芽、吉康生菜葉。
  3. 如果要加肉類，建議可加入熟雞絲或熟草魚絲，並可撒點芝麻香鬆或柴魚絲點綴、加味後，再捲起、斜切對半，增加口味上、外形上的變化。



食譜製作／主廚 沈朝棋  
贊助者／寧波小館  
台中市學士路146號  
04-2236-0959

寧波小館是鄧玲如獲得政府「創業鳳凰婦女小額貸款」而設立的餐廳，從10張桌子開始營運已有5年，偕廚師丈夫沈朝棋一起打拚，主要菜色為四大天王養生鍋貼、番茄牛肉麵、寧波特色涼皮、老菜新

吃道口抓絲雞、八寶荷葉蒸鮮魚、寧波三鮮年糕等。

寧波小館講求三低二高：低油、低鹽、低膽固醇、高纖、高鮮，訴求不言味精的天然原味滋味，鍋貼不油、鍋貼冷了照樣也好吃，所有食材都強調天然、蔬果、原色原味、不過度烹調，以保持蔬果的營養成分，利用各種食材的顏色做出五彩繽紛、賞心悅目的成品，例如木瓜子排煲、珍珠美人魚、番茄牛肉麵，以及在麵皮中分別添加火龍果、紅蘿蔔、紅白山藥的各色鍋貼，還有淋上水果醬的黃金蘿蔔糕，都讓人食指大動，吃出清爽和健康。





2009

從農場到餐桌

文／屈先澤

【農業講古】

# 詩話蓮霧

“非水上之蓮或空中之霧，低頭穿過矮矮的叢樹，卻拂下一身的落花，纖細的白蕊紛飛如雨；花名雖然飄逸而浪漫，樹身卻是易孕而多子，滿園甜津津的負荷，把不勝的枝柯壓得彎彎……細細地嚼吧，慢慢地嚥……，泥土的恩情，陽光的眷顧和一雙糙手日夜的愛撫。”

這是享有我國“桂冠詩人”美譽的余光中筆下的《蓮霧》，這位以《鄉愁》一詩而聞名的詩人，用「叢樹」、「落花」和「飄逸」，揮繪出蓮霧枝柯迎風飛曳的曼妙，再以「泥土」、「陽光」和「一雙糙手」，彰顯出台灣農民耕耘樹藝、胼手胝足的辛勞，以及他們輝煌傲世的成就。

蓮霧並非台灣本土的水果，原產於南洋爪哇、砂勞越和新幾內亞。明朝天啓7年5月

(1627)荷蘭改革宗教會一位友愛並深諳農事的牧師喬治·干治士(Rev. Georgeus Candidius)首次來台宣教；他深入農村，了解當地居民的風俗、語言、生活習慣與疾苦，為改善原住民生計，特別自印尼蘇門答臘引進荷蘭豆、番芥藍、波羅蜜、釋迦、蓮霧、樣仔(芒果)、番薑、番柑、檳榔及番蔥茹在嘉南及高屏地區試種。在他編著的《台灣住民誌》(A Short Account of the Island of Formosa)一書中略記：對台灣氣候及土宜而論，蓮霧及芒果是所有引進的作物中較為適應的兩種。

蓮霧，在印尼被當地巴達維亞(Batavia)土著稱為「Jambu」，由於我們河洛人(福佬)發聲的差異，將「Jambu」唸成爲「Lambu」，復由於中南部地區間音調的不同，再唸成爲「Liang-Wuh」。口語相傳，最後竟然叫作這個富有詩意而又雅緻的名稱「蓮霧」。

蓮霧成熟時，表皮猶如塗抹了一層透明的薄蠟，色澤鮮艷亮麗，西方人士稱爲「Wax apple」，甚至暱稱爲「Love apple」。引進台灣後，歷經馴化、選育，品質和風味大爲改善，遠較南洋原產者爲優。康熙42年(1703)，清使孫元衡擔任台灣

「海防同知」。孫氏誕生於文風昌盛的安徽桐城，自幼飽讀詩書，具有深厚的文學素養，好以詩酒酬酢。

某次南巡，適逢蓮霧盛產之季；果園中，一串一串乳白晶瑩的花蕊隨風飄曳，林中夾雜不少早熟的單株，結實纍纍，紅艷奪目；陣陣的清香，引來一群一群飛舞的蜜蜂與蝴蝶，使得整個果園充滿活潑的生機，令人喜悅。孫同知對蓮霧的甘甜多汁，更是讚口不絕，立即將上選的蓮霧，指派專人火速送往北京，作為呈獻皇上的貢品；並作七言絕句：「但有繁鬚開爛漫，曾無輕片見摧殘；海天春色誰拘管，封奏東皇蠟一丸。」一首，以為紀念。從此，蓮霧不僅譽滿全台，並且名震京畿。

蓮霧色味雙全，台胞祭祖拜佛之時，常以蓮霧作為主要貢果，因此蓮霧又有一個別名，叫作「南無」(Namo)。光緒元年(1875)正月，福建巡撫王凱泰奉「冬春駐台」之旨來到台灣，目睹家家户户幾乎都將蓮霧供奉於列祖牌位及神龕主桌之上，大為感動，於是寫了一首「竹枝詞」：「南無知否是菩提，一例稱名佛在西；不染雲霞偏染霧，慈航欲渡世人迷。」稱頌旅台同胞民德歸厚、慎終追遠的美德。

由於蓮霧具有特殊怡人的甘甜，常被視為代表愛情的果實，現代詩人陳義芝即以雅緻的筆法，微帶浪漫的情思，寫了一首充滿戀意的〈蓮霧〉：“在園中，我看到果子垂掛，如晶瑩的顰淚。許多年前，一位心愛的女孩，一張仰起的臉也曾如此。後來，她輕輕地合睫，走了，像花開又花謝；留未了的心事給我，一輩子也解不開的謎。”柔情漾溢，令人神往。

另一位帶有鄉土氣習的年青女家周淑仔以閩南語說唱的藝巧，創作了一首極具「台灣味」的因仔「唸謠」：“蓮霧叢，蓮霧叢，蓮霧生紅紅。掛仔枝，藏仔葉，蓮霧挽未到；叫阿姨，叫阿公，竹篙夯來掛(long3)舉來弄。蓮霧落，趕緊接，一人分一叢”(叢zǎng。紅ǎng。葉hiorh。著diorh。公

gong。弄lōng。接ziāh)。

她還借用“雨夜花”的曲調，寫了一首似詩非詩的「六龜蓮霧」：“來六龜，食蓮霧，六龜蓮霧上蓋讚。蓮霧大粒烏閣紅，親像鑽石赫迷人。六龜鄉，六龜鄉，鑽石蓮霧的故鄉。”(親像giang-a2)，純清、樸實，流露出一份豐厚的鄉土之情、散發出一份濃蜜的親切之感。

魏桂洲則以孩子們心目中存有的單純與幻想，寫了一首童詩〈蓮霧〉：“蓮霧，想學風鈴唱歌；用力的唱，還是唱不出聲音。風兒笑著跑來，親親他的臉；蓮霧，害羞的臉都紅了。”

李佩萱接著寫道：“高高的樹上，掛滿了許多粉紅色的鈴噹，風婆婆看了，笑嘻嘻的走了過來，說是想瞧瞧這些美麗的鈴噹，她的笑聲，把滿樹的鈴噹震得搖搖晃晃、、、”。

辛牧接著再以更天真的直覺，寫了一首只有兩句的〈蓮霧〉：“掛滿枝頭的風鈴，風呢？”真是一片「童心」在「玉壺」。

王怡潔更是以生動的口語：“紅紅的蓮霧，像一位小姑娘，受人讚美、受人誇獎，害羞的臉紅啦。紅紅的蓮霧，慢慢的發出香味，讓大家知道，她是美麗又可愛的小姑娘。”將蓮霧繪述的栩栩傳神。

這些述說蓮霧的詩歌，既未使用深奧的詞藻，也不依賴花巧的筆調；在繁忙緊張的生活中，偶爾能讀到一些這樣雋秀清新的文章；在奔波勞累的日子裡，偶爾能聽到一些這樣簡潔溫柔的話語，實在令人有如沐春風的舒坦。





# 蓮霧故鄉 台灣尚讚 從貴族走向平民



蓮霧也必須適時施以各種藥劑

每逢蓮霧盛產季節，枋寮鄉台17線濱海公路兩側都有販售蓮霧的攤位，當日現採的新鮮蓮霧令人垂涎三尺。色澤黑亮、水潤甜脆的黑珍珠蓮霧是南台灣最具代表性的優質水果之一，也彰顯出台灣果農打造的農業奇蹟，而黑珍珠蓮霧的故鄉就在屏東縣枋寮鄉。

**農**作物常與鄉鎮連結在一起，例如「三星蔥」、「麻豆文旦」、「大甲芋頭」、「大湖草莓」等，而提起蓮霧，一般人馬上會聯想到屏東縣，屏東縣也幾乎成為「黑珍珠」的代名詞。枋寮鄉聚農果菜生產合作社經理林幸杰指出，雖然林邊鄉生產的黑珍珠蓮霧名氣較大，但「黑珍珠蓮霧」真正的發源地其實在枋寮鄉。枋寮鄉火車站正門口的石碑上刻有「黑珍珠的故鄉」，既是明證，更是一種宣示。



枋寮鄉聚農果菜生產合作社經理林幸杰

珍珠的故鄉，早就被抗議了。

林幸杰指出，基本上，蓮霧是容易管理、病蟲害少的經濟果樹，栽種後1年即可採收，但以第5年到第20年間的品質最佳，通常壽命可達30~40年。台灣栽植的蓮霧樹品種多來自南洋，約有5種，如果任其生長，樹身可高至8~10公尺，台灣農村早期到處可見這種自然生長的蓮霧樹，所結的蓮霧品質當然也不好。現今專業化的蓮霧果園每年均須進行修枝矮化，每棵蓮霧樹的高度都不超過3公尺，方便管理。

## 蓮霧故鄉·必也正名

曾任職枋寮鄉農會的林幸杰，當年參與「黑珍珠」的命名。他說，黑珍珠並非蓮霧的品種名稱，20多年前，果農林新河在屏東縣春日鄉種植蓮霧，由於當地山坡地的土質酸鹼值適中，所栽培的蓮霧又甜又脆、水分又多，由於色澤黑亮，因此命名為「黑珍珠」。黑珍珠蓮霧大量種植，成為經濟作物，則從枋寮鄉開始，當時的蓮霧農只會種植、販售而不懂得品牌行銷，以致名氣被林邊鄉超越而取代，但黑珍珠蓮霧真正的故鄉是枋寮鄉，則毋庸置疑，否則火車站前的石碑—黑

## 鹽分地帶·長出奇葩

其實黑珍珠蓮霧與尋常可見的蓮霧樹品種是一樣的，為什麼黑珍珠蓮霧特別好吃呢？根據農委會高雄區農業改良場的研究指出，果大多汁的黑珍珠蓮霧，並非灌注特殊肥料或化學物質，只要施行適當的土壤管理即可。屏東縣近海地區的土壤含有鹽分，需進行洗鹽、築溝排鹽、築引鹽堤等鹽分地管理技術，才能種出品質一流的黑珍珠蓮霧。一名海水養殖業者表示，部分非濱海農業地區的農民為栽種黑珍珠蓮霧，經常向他購買

海水灌溉蓮霧園，以改變土質，因為海水品質穩定，不像部分重鹽肥料還得以淡水稀釋，不僅成本較高且鹹度不穩定。一般人可能難以想像，「海水」竟然也可以賣錢，但鹽分地與黑珍珠蓮霧之間的關係就是這麼微妙。

果農陳良嘉表示，好吃的黑珍珠蓮霧除了必須施行土壤管理外，還得仰賴很多管理技術才能辦到。蓮霧產期原來只有清明節左右，但在農改場與果農的研究改良下，產期已自每年11月延續至隔年5、6月，栽培簡易程序包括6至8月的肥培管理、遮網、催花、整枝、疏花；9月疏果、套袋、中期肥；10月後期肥，11月起，即可分批採收，遮網、催花的技術運用，即可成功調整蓮霧產期。

## 共同運銷·共同承擔

黑珍珠蓮霧的黃金時期約為民國78年至82、83年，當時每台斤價格達170元，如今隨著種植面積大增，每台斤僅數十元，曾經貴得令人咋舌、彷彿是貴族身價的黑珍珠蓮霧，如今已成為平民化水果，這也是台灣社會經濟富裕的證明。

蓮霧的皮非常薄，經不起任何碰撞，而且講究鮮脆，因此蓮霧採收後，接下來的運銷是門大學問。林幸杰表示，枋寮鄉的蓮霧栽種面積約800公頃，一半產量由農會運銷，另一半則由5家合作社及多家行口商運



結實纍纍的蓮霧豐收是果農最大的欣慰

銷，目前聚農合作社有41名社員，另有500名農友參加共同運銷，以「聚農」之名出貨、各自編號，既是認證，也是責任；盛產期間，蓮霧農將當天現採的蓮霧分級包裝後，下午送抵合作社，連夜分送台中及台北，高雄地區的水果商占地利之便，每天均自行前來挑選、運回銷售。

農會及合作社無疑是蓮霧最大的運銷管道，此外，蓮霧農也在馬路邊販售自家當天現採的蓮霧。每到蓮霧盛產季節，枋寮鄉台17線濱海公路兩側到處可見販售蓮霧的攤位，當日現採的新鮮蓮霧任君挑選，遊客挑三揀四之餘還會喊價助興，洋溢著南台灣熱情的人情味。

## 新興通路·發展網購

近年時興的電視購物，原本也是銷售管道之一，雖然很吸引人，但電視台只提供頻道與主持人，其他所有布置以及時段的管銷費用全由合作社負擔，甚至連購買者不滿意而退貨的損失也必須由合作社與農民自行吸收，林幸杰說，根本沒有利潤可言。目前新鮮農產品幾乎未再透過電視購物頻道行銷，少數會使用電腦的果農則開始進行網路訂購與宅配服務，這是新興的電子商務通路，也是



初結成果實的蓮霧幼果



果農對幼果細心的套袋保護



可供採取上市的成熟蓮霧



完成分級包裝的蓮霧整齊畫一



果農們將蓮霧送抵合作社準備銷售全台灣



聚農合作社員工清點肥料準備運往農友指定地點

台灣農民素質提升的象徵。電子訂單數量慢慢增加中，但蓮霧最大宗的通路還是仰

賴農會與合作社的努力。

林幸杰指出，由於品質優異，部分黑珍珠蓮霧也走外銷路線，頗受寒帶國家如加拿大、俄羅斯等國的歡迎，但蓮霧要成為出口大宗，行銷技術及通路仍有待努力；也有果農將蓮霧銷往中國大陸，雖然兩岸有地利之便，運送距離不算遠，不過中國入關手續繁複、曠日費時，不耐存放的蓮霧往往耗損重大，因此蓮霧銷往中國的比例並不高，兩岸直航後，也許可望提高進入中國的效率，不過尚有待事實證明。

既然蓮霧行銷中國市場不容易，那麼有

沒有農民直接到中國栽種呢？林幸杰表示，確有部分農民到海南島種植蓮霧，種植面積動輒數百甲，就數量而言，聲勢驚人，但古

有名訓—橘逾淮為枳，農作若要成功移植到另一塊土地，除了必須克服氣候、土壤等天然條件，還得花費相當時間與技術；就品質來說，目前兩岸的蓮霧品質還有段距離，短期內，中國所生產的蓮霧品質絕對比不上屏東黑珍珠，也還談不上回銷台灣，造成台灣果農的壓力。



枋寮鄉的黑珍珠蓮霧連小朋友都說讚

## 果農打拼·競爭激烈

林幸杰強調，其實黑珍珠蓮霧最大的競爭壓力，現在與未來都不是中國大陸，而是台灣自己的果農。台灣的農業技術日新又新，果農的拼鬥與實驗精神可以「神乎其技」形容，現今台灣各縣市幾乎都栽種品質不錯的蓮霧，高雄縣甚至創出「黑鑽石」品牌，同樣備受市場肯定，其他縣市果農或能針對各地特殊的土壤、氣候與栽種技術，開發培育出更優秀的蓮霧，從好的方面來看，這是市場的良性競爭，其他農產品也面臨如何提升競爭力的問題。

黑珍珠蓮霧是南台灣的優質水果，成功改善南台灣農民的生活，也增添台灣農業奇蹟的色彩，而其價格從貴族化到平民化的過程，也是許多知名水果的縮影。黑珍珠蓮霧起起落落的過程，宛如台灣農業與社會經濟的演進，期待黑珍珠蓮霧進化再進化、品質提升再提升，如同期待台灣更民主、更自由一樣。



路過民眾挑選當日現採的蓮霧



# 一生中，至少停留一次 枋寮鄉藝術港村

很少有地方一出火車站就是觀光景點，但屏東縣枋寮鄉就是這麼奇特的地方；枋寮曾是鐵路西部幹線的終點站，如今則是南迴鐵路的起點，既是終點也是起點，這份奇特也絕無僅有。

## 閒置宿舍成藝文特區

車站廣場前，一塊醒目的石碑鐫刻著「黑珍珠的故鄉」，告訴遊客們，枋寮鄉是聞名全台的「黑珍珠蓮霧」的原產地。火車站右方原是鐵路倉庫，早期貯運農產品、肥料等物料，但公路發達後，倉庫成了閒置空間，在「枋寮生活文化促進會」的推動下，3號倉庫成了展演空間；車站旁，早年興建的南迴鐵路員工宿舍在荒廢數十年後，也以



楊三二先生與其日式木造屋模型

「藝術村」的面貌重新展現在人們眼前，取枋寮英文譯名 Fang\_Liao 的縮寫，簡稱為「F3 藝文特區」。

「F3 藝文特區」分為左右兩大區塊，包括車站右側1號倉庫的「一冊木造」，駐有楊三二先生以一本日文的木造屋書籍為參考，發願建造屏東縣第一棟不使用鐵釘、全部以「卡樺」工法建造的日式木屋。他設計了一個日式木屋模型，建材由加拿大進口，進行了2年多，已完成約50%，他的工作場所、車輛、工具都經過改裝，包括他本人，都可以說是活動的藝術品；3號倉庫則是展演空間，並與枋寮鄉桌球協會共用，動靜皆備，空間



「一冊木造」內到處充滿藝術



日式木造屋講究雙層卡樺組合，結構力更強



3號倉庫是桌球協會活動及展覽場地



藝術村的裝置廊柱記載枋寮鄉的重要簡史



古色古香的書法研究會大門

調度使用恰如其份。

## 漁港現捕漁獲招客來

左側的枋寮藝術村，主要功能為提升地方產業文化，從入口處的歷史大事紀裝置藝術到街道，每間工作室的造型爭奇鬥豔，走進藝術村裡，彷彿置身歐洲小鎮，風格迥異於南台灣的熱帶風情。目前村內駐有14名藝術家、6個藝術社團，包括版畫、原住民雕刻、音樂、陶藝等多元藝術，藝術家的創作常令遊客嘆為觀止。

走出車站約1公里，即可到達枋寮漁港，港邊巨大的水塔寫著「魷之鄉」，宣示枋寮漁港主要漁獲為魷仔魚。每天下午2點過後，總有各地遊覽車載著遊客到漁市場購買剛返航的新鮮漁獲及魷仔魚，港邊買魚喊價，熱鬧非凡，如果不想購買現捕漁獲，那麼在港邊小吃部來份現煮海鮮，也是人生一大享受。

## 觀海樓遠眺海天景色

如果只是純粹到海邊賞景，希望藉由海



枋寮漁港內，美景渾然天成



漁港內，午後處處可見小販販售剛上岸的新鮮漁獲



岸邊各種小魚乾貨，非常吸引觀光客的目光

風吹散世俗煩憂，那麼就往觀海樓走去吧！沿途，港灣內停泊各式漁船隨波起伏；登上防波堤的木造觀海樓，眺望大海，塵囂頓時無蹤，遠處有漁船作業，海天一色，享受天、海、人三位一體的至高境地，追求無我、忘我與大自然融合的無上喜悅，這份美景應是上天賜給枋寮人最大的禮物吧！

從蓮霧到魷仔魚，從人造藝術村到天然漁港美景，枋寮鄉得天獨厚、天助人助，成為台灣西南海邊美麗的藝術港村，一生中，不妨在枋寮至少停留一次，才不枉費這幅上天與人力共同鑿釜的美景。

鄉



觀海樓視野遼闊，令人忘卻塵囂