

2009 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

# 又見 玉荷包







# 荔枝

**相** 傳唐玄宗為博取楊貴妃歡心，派特使從嶺南將成熟荔枝日以繼夜萬里運送至長安城，因此荔枝有「妃子笑」美名。惟荔枝存放期很短，古云：「一日色變，二日香變，三日味變，四日色香味盡去。」即是最佳寫照。

荔枝為亞熱帶果樹屬無患子科，原產於廣東、福建，早期引進屏東東港栽種，主要產地屏東、高雄、台南、南投、台中，採收期由南部高屏地區逐漸往北嘉南平原、南投、台中，產期可從4月延長至8月，惟產期短、產量過於集中且不耐儲存，幾乎年年有供需失衡的情形。

## 產期雖短 早晚有別

品種依成熟期早晚可分為極早熟的三月紅、早熟種玉荷包、高雄早生、中熟種黑葉、沙坑小核（竹葉黑）、晚熟種糯米茲、桂味、淮荔。另有新品種台農1號翠玉荔枝、台農2號「旺荔」（屬早熟種）、台農3號「玫瑰紅」、台農4號「吉荔」（屬晚熟種）。

**玉荷包**：果實呈橢圓形、果棘尖而深、果皮黃綠帶紅，其取名源自外型如荷包（上寬下尖）、果肉如玉般，因具有皮薄、果肉厚、細緻、汁多、籽小、甜度高（可達18~20度）、風味佳等優點，深獲消費者親睞，堪稱極品，產期5~6月，產地高雄大樹、燕巢、內門、旗山；屏東恆春、枋寮、里港、內埔、滿州；台南東山、南化。前年因氣候平穩，著果率佳，台北市第一、二果菜批發市場成交量有1,183噸（正常量約500噸），平均單價每公斤59元；去年因寒害，著果率差，產量大幅減少，成交量只有340噸，平均單價達130元；今年預期氣候平順，著果率提高，產量可望增加，惟因雨量少，果粒較小。選購玉荷包以八分熟、果皮黃綠帶紅最佳，全紅風味轉差。

**黑葉荔枝**：又稱烏葉，果實呈心型，成熟時轉鮮紅，果棘轉平滑，口感清甜微香，產量最大，價格亦最便宜，92年成交量達3,291公噸，近幾年供應量逐年減少，97年降為1,300餘噸，平均單價27元。一般市場販賣4台斤100元或5台斤100元大多為屬此品種。產期6~7月，產地台中太平、霧峰；南投草屯、集集、中寮；彰化二水；台南東山、南化、柳營；高雄杉林、旗山、內門、甲仙。

**糯米茲**：果型為球形、果皮鮮紅、果棘粗、肉質如糯米般Q、果肉如水晶般晶瑩剔透、甜度夠、風味好、果核小，惟因授粉關係，果核有變大情形（玉荷包亦有類似情形），且因栽培管理不易，產量不多，去年成交量122公噸，平均價格45元，僅次於玉荷包，產期6~7月，產地台中大里、太平、霧峰；南投集集、水里。

**竹葉黑荔枝**：果型大、果肩略凸起、果實呈心型、成熟時果皮為暗紅色，果棘轉平滑，肉質細軟，水分多，因農民懼雨害多裂果，以催花方式將產期提前至5~6月，去年成交量125公噸，平均價格39元，產地高雄旗山、杉林、內門；台南東山、南化。

**桂味荔枝**：果實呈圓形、果棘粗而淺、果皮鮮紅、果核大、口感帶酸味，產量最少，去年成交量73公噸，平均價格35元，產期7~8月，產地台中（市）大里、太平、霧峰；南投（市）草屯、集集、水里。

## 品質提升 外銷美日

行政院農委會輔導認證供應單位優良品牌荔枝有大樹鄉農會「富來旺」、內門鄉農會「羅漢門」、青果社高雄分社「天香園」、太平市農會「大地之惠」、大里市農會「大里大禮」、霧峰鄉農會「靚自然」、太麻里地區農會

「日昇晏」等單位；另依據台灣農產品安全追溯資訊網網路公布荔枝生產履歷97年出貨單位計有大樹鄉5個班及杉林鄉、潮州鎮、芬園鄉、草屯鎮5單位各1個班，計9個班、377批貨，消費者可認明訂購。

根據台灣農產品外銷網統計97年荔枝外銷量為1,317公噸，其中銷美624公噸占47.38%、平均單價每公斤64元（匯率以1：32）；銷日433公噸占32.88%、平均單價每公斤73元；荔枝外銷美、日兩國量合計1,057公噸占80.26%；出口品種以黑葉荔枝為主，目前全台僅有一套蒸熱低溫冷藏設備廠設於台中豐原，專業

處理荔枝外銷低溫保鮮技術，欲前去瞭解參觀者可事先向青果社申請。

荔枝屬熱性水果，有皮膚病及躁熱體質不宜吃多，吃多會有流鼻血、皮膚不適等現象，選購時應挑選適度成熟，果穗完整，果粒大小整齊，果皮清潔，具品種固有色澤，無脫粒，無劣果，具吉園圃標章者佳，冷藏時以冷水或冰水淋溼，用報紙或海綿從外包裹，外套塑膠袋，冰於冰箱底層，以防止水分流失致果皮變褐色，可保存1星期以上，此外，亦可剪下荔枝顆粒放入冷凍庫冰存，留待9~10月天氣仍熱時慢慢享用「冰荔枝」，別有一番風味。 [圖]



文／屈先澤

2009  
從農場到餐桌



【蔬果DATA】

## 荔枝小百科

**荔**枝 (*Litchi chinensis* Sonn.) 屬無患子科(Sapindaceae)荔枝屬 (*Litchi*)，亞熱帶常綠喬木，野生株高達30m。荔枝主根粗壯深長，鬚根多與「叢枝菌根真菌」共生。羽狀複葉、偶數，互生或對生，長橢圓形或披針形，全緣。圓錐花序、頂生，雜性，無花辦。果實球形或卵形，熟時紅色，外果皮革質，有瘤狀突起。種子棕紅色；果肉由「假種皮(註)」形成，呈半透明之乳白色或蠟黃色，甘甜多汁，帶有香氣。

荔枝具有保健功效；據明李時珍之《本草綱目》記載：「荔枝核止渴、益顏；食之止煩渴、補腦健身、開胃益脾」；《嶺南采藥錄》記載：「荔枝葉可治虛喘」；一般中醫用於：「行氣、散結、祛寒、通神、益智、健氣、治療鬚、瘤贅」。惟傳統民俗醫術則認為荔枝為「熱性水果」，有「一粒荔枝三把火」之說法，連續多食會導致喉痛、生瘡，甚至可能產生頭暈、發熱、心跳、小便赤痛、便秘或鼻出血之症狀。

近代西醫臨床試驗證實，荔枝核具有降血糖及降血脂之功能；荔枝核之萃取物對慢性乙型肝炎病毒及兒童呼吸道合胞病毒具有甚強之抑制作用。另據生化分析，荔枝之果肉及果核中含有「多酚抗氧化劑」，可以阻礙人體內「酪胺酸酶」之活性，減少「黑色素」之形成，從而降低皮膚產生黑色病斑。荔枝核中並富含單寧，此類「水溶性多酚性化合物」，擁有多種苯酚的功效，可以減緩及降低導致神經退化性疾病如「阿滋海默症」、帕金森症以及心血管疾病「氧化應激」(Oxidative stress)的產生，因此成為新的醫藥資源。

荔枝葉片中並含具有生物活性的「黃酮苷」，有助人體新陳代謝、抗氧化、抗病毒等功能。 [圖]

註：假種皮 (Ari)：係指若干植物如荔枝、龍眼、肉豆蔻、石榴之種子外層，包裹一層由珠柄發育而成之肉質，柔軟甘甜、色彩鮮豔，藉以吸引動物（飛禽走獸）取食，有助該等植物之傳播。





2009

從農場到餐桌

文／翁愷愷

【荔枝特刊】

# 仗色而嬌的荔枝

皇帝寵貴妃·詩人愛美食  
荔枝想不千古流芳也難

2年前為《鄉間小路》寫龍眼時，就對這個明明和龍眼是同科的熱帶果樹荔枝有點吃味。荔枝既不耐貯藏，多吃易燥熱，又無法製成荔枝乾進一步滋潤補氣，為什麼只因色鮮汁甜就搶盡風頭？為什麼好龍眼要成為「荔枝奴」？但人紅不是沒有道理的，原產南中國的荔枝成名早，原因除有其本身獨有的特色外，皇帝寵貴妃、詩人愛美食，都為荔枝帶來千年不墜的盛名。

## 千歲荔枝 兩岸盛事

荔枝是無患子科的長綠果樹，也許因其生長符合「春花夏長秋收冬藏」的生活習性，百年果樹仍結實纍纍者時有所聞。去年在中國南方千年荔枝樹長的荔枝單顆以高價售出，更為每年一季的荔枝節帶來高潮。荔枝的葉子是濃綠色披針型羽狀複葉，長年光亮茂盛。春暖花開的3月天滿樹開滿淡黃小花，養蜂人家也忙著將蜂箱移到荔枝園為今年的荔枝蜜作準備。4月至8月是結果期，不同品種採收期有點差異，但9月以後就沒有新鮮的荔枝可嚐了。

荔枝在中國由野生至栽種的歷史可追溯至公元前的漢朝時期。荔枝至今仍只生長在華南地區，熟果保鮮技術仍無法完全突破，因此在古代大部分的中國人不像台灣人如此幸運，對於楊貴妃愛吃的神秘果只有靠詩人的描述來想像。

選好名詩人對荔枝的著眼點都不同，唐朝的白居易是植物學家，他的《荔枝圖序》詳述荔枝的產地、性狀及習性：「荔枝生巴峽間，樹形團團如帷蓋。葉如桂，冬青；華如桔，春榮；實如丹，夏熟。朵如葡萄，核如枇杷，殼如紅繒，膜如紫綃，瓤肉瑩白如冰雪，漿液甘



台農3號玫瑰紅

酸如醴酪。大略如彼，其實過之。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。」

杜牧是愛國詩人，《過華清宮三絕》詩有：「長安回望繡成堆，山頂千門次第開。一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來」。此詩造就「天寶荔枝道」的考證，再以路程推算楊貴妃吃的荔枝不是由華南來的，而是由她的家鄉蜀地來的。

最後美食家蘇東坡對荔枝的美味已經詞窮，就以食用量比喻美味：「羅浮山下四時春，蘆橘楊梅次第新。日啖荔枝三百顆，不辭長作嶺南人」。荔枝有此三位詩人加持，不千古流芳也難。

## 台灣新種 專屬授權

荔枝果型呈心型色澤艷麗，味道甜中帶

酸，雖然一年一收，在品種改良及產期調節上仍有許多研究發揮的空間。荔枝已非中國獨有，全球許多國家如印度、泰國、越南、美國、澳洲、南非、馬達加斯加、以色列及墨西哥皆有種植，品種達60多種。中國主要產地在廣東、廣西、福建、海南、四川及雲南，台灣主要產地在高雄、台南、南投、台中及彰化。品種方面大陸以「羅崗桂味」、「畢村糯米」及「增城掛綠」號稱「荔枝三傑」；台灣則以黑葉、玉荷包及黑糯米各領風騷。今年農試所推出新品種「台農3號玫瑰紅」，果實大、果皮鮮紅、果肉細緻具玫瑰香氣、產期晚，專屬授權業者於日本地區進行種苗之生產與販售的授權金就達400萬台幣，荔枝的高貴可見一斑。

荔枝是無法後熟的水果，必須完全成熟時才能採收，在無保鮮處理下數日內即變色變味，因此產期及價格影響很大。台灣荔枝產期以南部玉荷包最先上市，產量佔90%的黑葉隨之而到，盛產期時路邊百元數斤的荔枝隨處可見。由5月至8月都是消費者檢便宜

每100克荔枝主要營養成分含量

成分	新鮮果肉	乾燥果肉
熱量 (calories)	63-64	277
水分	81.9-84.8%	17.9-22.3%
蛋白質	0.68-1.0克	2.9-3.8克
脂肪	0.3-0.6克	0.2-1.2克
碳水化合物	13.3-16.4克	70.7-77.5克
纖維素	0.23-0.4克	1.4克
灰分	0.37-5克	1.5-2.0克
鈣	8-10毫克	33毫克
磷	30-42毫克	
鐵	0.4毫克	1.7毫克
鉀	170毫克	1100毫克
鈉	3毫克	3毫克
維生素B <sub>1</sub>	28毫克	
維生素B <sub>2</sub>	0.05毫克	0.05毫克
煙鹼酸	0.4毫克	
維生素C	24-60毫克	42毫克

品嚐高貴不貴的絕世珍品的好時機。

荔枝除了外觀討喜、甜中帶酸的滋味令人期待外，營養價值也很可觀。醣類、鉀及維生素C的含量都很突出，可謂是內外兼修的好水果。相較於沒有產荔枝的日本及歐洲只能吃到經溫熱或保鮮處理的失真荔枝，今日美味新鮮的寶島荔枝是農民及農業單位的辛苦結晶，台灣人真該知福惜福了。

資料來源／農委會

## 兩岸「經濟合作架構協議」(ECFA) 對農業有何影響?

### 一、有利於我國與各國洽簽自由貿易協定

為因應全球自由化趨勢，近年來世界各國均積極簽署雙邊或區域自由貿易協定。我國迄今僅與中美洲5國簽有雙邊FTA(出口值約占0.2%)，無法與其他主要貿易國家簽訂FTA。

與中國大陸簽署經濟合作架構協議(Economic Cooperation Framework Agreement, ECFA)，將建立兩岸必要的經貿合作架構，俾做為進一步推動我國與其他國家洽簽雙邊FTA之利基。

### 二、繼續管制中國大陸830項農產品進口

馬總統於98年2月21日指出，將來簽訂兩岸經濟合作協議時，一定考慮國內產業的利益，「該保護的保護，該開放的開放，我們會非常審慎處理。」

總統更於98年3月12日提出簽署ECFA之「三要」及「三不」談判原則，所謂「三要」即為要凝聚共識、要循序漸進、要廣結善緣原則，「三不」則為不會矮化主權、不會開放大陸勞工來台、不會新增農產品開放項目。因此，未來簽訂ECFA時，仍將繼續管制中國大陸830項農產品進口。

### 三、進一步爭取農業部門的利益

目前我國自中國大陸進口之農產品以原物料為多，且中國大陸為我國農產品第二大出口市場，簽訂ECFA後對我國較為有利。由於未來泰國、菲律賓等東協國家農產品輸出中國大陸將享有零關稅之優惠待遇，因此我國將爭取我國輸中主力農產品包括柳橙、橘子、香蕉、哈密瓜等品項之關稅減讓待遇，以拓展外銷。

另外，針對我國農產品之智慧財產權保護，我國可在ECFA經濟合作議題中，提出就我國農業研發成果於中國大陸申請智慧財產權之受理、防止我國商標及著名農產品產地被搶註、非台灣生產水果以台灣生產名義標示之取締等議題進行協商，俾予制度化規範。



# 荔枝

## 食譜

為了避免荔枝盛產時的損失，農民近年來開始推廣起荔枝乾，在沒有鮮美荔枝可吃的時節，荔枝乾或可解嘴饞、慰相思。1斤荔枝乾成品得花上7斤的新鮮荔枝才能做成，製程辛苦不在話下。

荔枝乾的作法，是將荔枝快速過熱水殺菁後，再迅速泡涼水冷卻，使荔枝果肉能順利跟果殼脫離。接著，須把表皮水分晾乾，送入烤箱烘烤3-4天或仰賴一周以上日曬的工夫，如此才能濃縮成帶有馥郁花果香氣的荔枝乾。

荔枝入饌，是廣東人的看家本領，以粵菜為主流的香港餐飲界拿荔枝融合鴨胸、糖醋汁做了道咕嚕香蜜肉，堪稱是下飯下酒的佳餚。台灣是生產荔枝的寶島，除了荔枝酒歷來人氣高，福華飯店曾推出經典的「荔枝拌火鴨絲」以饗饕客，圓山飯店也曾在美食展中推出「古法荔枝鴨」，使人耳目一新，口水直流，作法採取廣東傳統的明火燒鴨調上蜜汁，與荔枝共食，類似法式料理中的橙汁鴨。

## 凍頂荔枝茶丸 (2人份)

### 【材料】

荔枝2~3顆、凍頂烏龍茶葉6克、豬絞肉50克、紅蘿蔔少許、西芹少許

### 【調味料】

白胡椒粉、雞粉、素蠔油、米酒各少許

### 【作法】

1. 紅蘿蔔、西芹洗淨，切小丁。
2. 荔枝切蒂或剪去蒂頭，剝去殼、去子，但勿撕破果肉，如此可保持中空圓形盅狀。
3. 茶葉以沸水沖泡出180c.c.茶湯，備用。
4. 豬絞肉加作法1蔬菜小丁，以調味料調味，當成填餡，塞入作法2荔枝盅內。
5. 盛入有點高度的盤內，並倒入90c.c.茶湯在盤底，湯汁要半淹過荔枝盅，整盤放入蒸籠內，開大火蒸到肉熟即取出。
6. 把剩下的90c.c.茶湯略加太白粉勾薄芡，淋在盤上，即可享用。

【TIPS】1. 荔枝果肉和豬絞肉是互能入味的搭配。

2. 荔枝果肉香甜味濃，加上清淡而芳香的茶汁，不但能調解過甜易膩的味蕾感受，也能降火氣。



## 黃金荔枝魚柳 (2人份)

### 【材料】

荔枝2~3顆、連皮的鱸魚排1塊、泡菜適量

### 【調味料】

白胡椒粉、雞粉、素蠔油、米酒各少許

### 【酥炸麵衣】

酥炸粉適量、太白粉少許、全蛋蛋液適量、水少許

### 【作法】

1. 鱸魚肉切小片肉片；荔枝取果肉。
2. 作法1肉片疊果肉，以調味料醃漬入味，並淋以少許泡菜汁。
3. 酥炸麵衣的所有材料混拌勻，備用。
4. 作法1捲成圓形，叉牙籤固定形狀，沾上作法2酥炸麵衣。
5. 放入中火的120℃油鍋稍炸定形，先撈出，拔去牙籤。
6. 再放回油鍋，轉大火燒熱至150℃續炸至呈金黃色，即可撈出盛盤，淋點泡菜汁，伴佐泡菜上桌。

【TIPS】1. 自家醃的泡菜，風味別致，和果肉甘甜的荔枝可取得味覺上的平衡。

2. 如果全家人5~6人份享用，可買整條鱸魚，全蛋打下1個。



## 彩色刺荔牛肉 (2人份)

### 【材料】

荔枝2~3顆、牛肉50克、乾百合10克、小黃瓜片適量、甜紅椒少許、甜黃椒少許、太白粉少許、沙拉油適量

### 【調味料】

雞粉、素蠔油、米酒各少許

### 【作法】

1. 牛肉切條狀；荔枝取果肉。
2. 牛肉稍加少許太白粉勾薄芡。
3. 小黃瓜、甜紅椒、甜黃椒切菱形片，洗淨，汆燙過放涼。
4. 百合泡熱水泡軟。
5. 牛肉先過熱油變六、七分熟，加調味料調味。
6. 熱鍋內倒入沙拉油，快炸荔枝果肉、作法3及4，再倒入作法5牛肉快炒熄火，以免牛肉變老。

- 【TIPS】 1. 乾百合可在中藥店、南北貨食材行買到，也可買新鮮百合來做這道菜，在大型的果菜市場可買到。  
2. 牛肉加荔枝果肉快火熱炒，是很家常而好吃、中看的一道水果菜。



## 炸雙枝荔果 (2人份)

### 【材料】

荔枝2~3顆、花枝50克、醃漬小黃瓜適量、醃漬蜜番茄適量、麵粉適量、太白粉少許、沙拉油適量、蔥少許、辣椒少許、鳳梨果肉少許

### 【調味料】

雞粉少許、醃漬蜜番茄汁適量

### 【作法】

1. 花枝切成長4公分、寬1.5公分的片狀；荔枝取果肉。
2. 作法1疊起，加雞粉調味，叉牙籤固定住，沾黏上作法2。
3. 放入小火的100℃油鍋稍炸定形，先撈出，拔去牙籤。
4. 再放回油鍋，轉中火燒熟至120℃續炸熟，即可撈出盛盤。
5. 淋上加了太白粉勾薄芡的醃漬蜜番茄汁，並可加蔥、辣椒、鳳梨果肉加味。

- 【TIPS】 1. 這裡的麵粉，使用中筋麵粉的筋度、Q度為佳，也可加拌少許蛋液，增強黏性。  
2. 水果菜色通常都適合考量搭配白肉的海鮮，花枝加荔枝，也是絕配，但要注意中小火控好油溫，以免變硬變焦。



食譜製作／鄧如玲 設計  
沈朝棋 製作

贊助者／寧波小館  
台中市學士路146號 04-2236-0959

寧波小館是鄧如玲獲得政府「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，訴求不含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

【農業講士】

文／屈先澤

## 史話荔枝

長安回望繡成堆，山頂千門次第開；  
一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來。

**談**到荔枝，大多會聯想起一代癡情的唐明皇爲了取悅寵姬楊玉環，驛馬飛騎遠自嶺南運送荔枝進京，供貴妃享用的故事。一千多年過去了，人生幾何春已逝，唯獨這份「搏君歡心」的痴情，一直縈繞在所有初戀之人的心頭；杜牧（803-852）描述備受寵幸貴妃「聞騎聲聲媚顏開」的這首《過華清宮》更成爲「昔日芳華雖已逝，天寶韻事憶猶新」的名詩。

### 果中牡丹

群花之中，牡丹「雍容華貴」，兼有色、香、韻三者之美，素有「佳名喚作百花王」之稱；百果之中，荔枝「玉液流芳」，擁有色、香、味三者之優乃有「果中牡丹」之譽。白居易在《荔枝日序》中細膩的描述：「殼如紅絹，膜如紫綃，肉瑩白如雪，漿液甘酸如醴酪」，而聯想到俏麗佳人的「唇紅齒白，冰肌瑩徹」，引人垂涎。

歷代描寫荔枝的詩詞不勝枚舉，膾炙人口的名句有：「嚼疑天上味，嗅異世間

香」、「憶過瀘戎摘荔枝，紅顆酸甜只自知」、「重碧拈青酒，輕紅臂荔枝」、「陳紫方紅供大嚼，此行真爲荔枝來」、「南州六月荔枝丹，萬顆累累簇更團」、「荔枝有佳品，紅雲幾萬重」、「何因軟語甜如蜜，皓齒無聲嚼荔枝」、「先帝貴妃今寂寞，荔枝還復入長安」等等。北宋文豪蘇軾更有「日啖荔枝三百顆，不辭長做嶺南人」的驚人之語；令人料想不到的是這位原籍四川眉山、才華橫溢的東坡先生爲了要吃荔枝，最後真的辭去官職，定居在「荔枝之都」，廣東惠州作爲一個「嶺南人」。據說，這位倜儻灑脫的「禮部尚書」竟然發生過一次偕友遊羅浮山，在荔枝樹下吟詩、飲酒，醉而忘返，結果只得「晚休于荔蒲之上」的豪放不羈之事。

### 離枝即食

荔枝最早稱爲「離枝」，據朱應《扶南記》記述：「荔枝枝弱而蒂牢，不可摘取，必以刀剗(離)其枝」，是有「離枝」之名；復因必須「離枝即食，否則味失」，故又有「離



支」之稱。荔枝成熟時紅豔亮麗，故又稱「麗支」。由於各省方言發聲平仄不同，再由音變成爲「荔枝」；東漢王逸之《荔枝賦》已正式有「荔枝」之記載。


荔枝原生於我國南方，西漢司馬相如（元前179～118）所著之《上林賦》中即有荔枝之記載；漢武帝劉徹建元元年，南越（今廣東）臣服大漢，曾寫下「南越番王趙佗貢奉高祖以荔枝」的歷史。西晉張勃（265-316）《吳錄》更明確記述：「廣西蒼梧多荔枝，生山中，人家亦種之」；《民物誌》及《廣誌》均將荔枝列爲「嶺南物產」，華南廣東、廣西、福建及華西四川與雲南均有生產。至今，黔粵原始森林中仍然保存有千年野生之荔枝古木。

## 栽培典籍

唐代陸續出版數部栽培荔枝的專書；鄭熊首在《廣中荔枝譜》中錄列荔枝22品種；張宗閔《增城荔枝譜》添爲100種；徐師閔《莆田荔枝譜》再增爲200種。白居易在《荔枝圖序》中詳細描述：「荔枝生巴峽間，樹形團圓如帷蓋；葉如冬青、核如枇杷、殼如紅繒、膜如紫綃、瓤肉瑩白如冰雪、漿液甘酸如醴酪，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」。北宋蔡襄（1012～1067）彙整前人文獻，

完成全世界第一部《荔枝譜》，全書七篇，分章記述荔枝歷史、分布、特性與耕作技術，並評論其品質，成爲最完整的《荔枝》專輯。元朝陳大震在《南海志》中首次留下「廣東荔枝外銷南洋」之記錄。明代徐勃進而搜錄民間流傳之荔枝掌故、釀酒加工以及烹饌方法，完成《閩中荔枝譜》一書；萬曆年間林嗣環另撰《荔枝話》一冊。清順治5年，陳鼎復著《蜀、粵荔枝譜》一卷，列述閩、蜀、粵、桂四省荔枝性狀之異同。

## 台灣荔枝

台灣栽培荔枝之時間較短，約始於明末清初，由先民自閩粵兩省引進。據民間傳說：「荔枝首植於東港郡崁頂庄南茂安（今屏東崁頂與南州交界處），漸次擴展至新竹香山一帶」。清康熙46年（1707）孫元衡就任台灣府海防同知，大力創置學田，重視農耕；自福建龍溪、詔安再度引進多種作物試種，其中即有荔枝數株；孫氏所著之《赤嵌集》中即記有：「台灣荔枝來自福建興化、漳浦」之往事。滿清末年，台灣抗日英雄丘逢甲（1864～1912）特別寫有「台灣荔枝」七言一首，詩云：「紫瓊膚孕碧瑤漿，色味雙佳更帶香，若援牡丹花史例，荔枝原是果中王」，足證實台灣荔枝品質之優良，由此得知在民國初年，荔枝已經成爲台灣重要果樹之一種。 


文／蔡佩娟

# GLOBAL G.A.P 國際驗證 屏東縣5項農產通過認證

全國哪個縣市最積極推動國際認證？

屏東縣農民今年申請印度棗、檸檬2項農產品的GLOBAL G.A.P（全球優良農業規範）國際驗證，目前已陸續獲得認證，再加上去年（97年）成功獲證的蓮霧、鳳梨及木瓜3項農產品，累計已達5項農產獲得國際認證，成爲全國獲國際認證最多單位及品項的縣市。

屏東縣長曹啓鴻指出，取得國際認證有助於提升優質農產品的國際知名度，更是行銷歐洲等先進國家必備的條件，除了提高經濟價值外，更證明屏東農業的發展水準足以與國際接軌。

曹啓鴻表示，推動國際認證GLOBAL G.A.P是世界潮流，台灣農產主要外銷國是日本，而日本將於2010年全面推動產銷履歷制度，台灣應及早準備，否則將來輸日勢必遭受嚴重影響，目前除應全力推動產銷履歷，更應積極輔導實施國際認證制度，才能建立優質安全健康的農產品品牌形象。 



# 大樹鄉玉荷包 打開世界之門



玉荷包荔枝  
枝子小、  
果肉多汁  
香甜

身為「玉荷包的故鄉」，大樹鄉走過風光的歲月。

面對中國低價傾銷，大樹鄉農會以提升品質與附加價值應戰，除鼓勵農民參與產銷履歷認證，推動「荔枝染」，並挑戰日本市場。農作物多元化應用、推廣在地農業體驗，打造優質的觀光產業，為荔枝產業打開更寬廣的行銷大門。

「長安迴首繡成堆，山頂千門次第開；一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來」，杜牧詩裡所指的荔枝就是玉荷包，中國則稱為「妃子笑」，兩者雖屬同品種，但經過數十年的栽種技術演化，該兩種荔枝的品質已有明顯差異，歷經多次國際市場的手交，在在顯示台灣的玉荷包才是「夏季果后」。雖然品質不斷提升，但台灣玉荷包仍然面臨生產過剩及中國妃子笑的低價競爭危機，而這也是台灣玉荷包最大產地—高雄縣大樹鄉必須面對的嚴肅問題。

## 核小肉多·優質品種

高雄縣大樹鄉農會總幹事張清榮表示，荔枝是中國原產果樹，栽種歷史超過2千年，相傳玉荷包因為綠中帶紅的外皮及心型透明的果肉，像個小閨女手中所提的精緻荷包而得名。至於妃子笑則有另一個傳說，相傳楊貴妃非常愛吃荔枝，每年到了荔枝成熟時節，唐玄宗必派遣專人快馬自嶺南產地送到長安城，每次吃荔枝時，貴妃總是笑容滿面，於是荔枝多了個風雅的別名—「妃子



玉荷包荔枝樹開花結穗



荔枝農利用竹製品疏花以確保玉荷包的品質



青嫩的玉荷包幼果隨風搖曳



荔枝農檢視成長中的玉荷包荔枝



表皮紅綠相間、接近成熟的玉荷包



結實累累的玉荷包令人垂涎欲滴



笑」。荔枝的品種雖多，但據專家研究，台灣的玉荷包與中國的妃子笑係屬同一品種。

台灣自清朝乾隆時期陸續引進種植荔枝，品種多達20多種，其中以核小肉多的「玉荷包」最受歡迎，大樹鄉農會推廣股長鄭金強表示，高雄縣荔枝種植面積約3,300多公頃，玉荷包就占了2,500多公頃，其中八成、約2,000公頃集中於大樹鄉，產量高居全台之冠，說大樹鄉是「玉荷包的故鄉」當之無愧。

大樹鄉果樹產銷24班班長黃慶順表示，荔枝在春夏之際的生育期須有適當高溫及水分供應，才能促使果實及新梢生育，但在秋冬季則需低溫、乾燥的環境以抑制營養生長，誘導花芽分化。玉荷包的花芽在攝氏15~17度的低溫即可分化，因此台灣南部及台東地區的氣溫條件皆適於栽植玉荷包。玉荷包是荔枝中的優質品種，但其栽植方式較特殊、複雜，加上玉荷包落果率較其他品種高，因此產量少、價格也較高。

## 開發通路·考驗農會

荔枝樹若任其生長，可長至十餘公尺高，增加管理的不便及營運成本，因此玉荷包的現代化管理，首重修枝，避免樹幹長得太高大，修枝並可加速玉荷包萌出新梢，其他管理作業則包括花穗期的疏花、疏果、肥料、水分管理、病蟲害防治等。

果樹產銷21班班長尤惠璋說，玉荷包與黑葉荔枝是台灣產量最多的兩大荔枝品種，玉荷包的產期約為每年5月中下旬，從最早市的5月初到6月的盛產期，為期一個多月，玉荷包果皮有尖刺狀突起，摸起來刺刺的，



荔枝採收後開始分級包裝



果農們因應市場需求，將荔枝包裝成各種形式



準備外銷的玉荷包得加上紗網燻蒸消毒，以符合檢疫要求

而黑葉荔枝果皮較平，摸起來沒有尖刺感，兩者不僅外型截然不同，口感與價格也有天壤之別。

由於玉荷包的經濟價值高，因此全台各地種植面積愈來愈大，最近幾年，甚至連台東農民也栽種。玉荷包的產季短，一旦產量提高，且集中於5至6月的一個月內，而荔枝又是難以長期貯存的水果，目前除了農產品合作社等傳統行銷通路外，荔枝農直接在產地路旁販售當日採收的玉荷包，也是饒富特色的販售方式，而電子商務宅配則是新興的銷售通路，但在搶種的風潮下，荔枝農經常陷入生產過剩的窘境；大樹鄉是全台玉荷包種植最多的鄉鎮，如何協助農民打開銷售通路，便成為農會的嚴峻挑戰。

## 低價傾銷·中國競爭

張清榮表示，要紓解玉荷包生產過剩的問題，除了

國內促銷外，行銷國際市場是最好的方法，但中國的妃子笑因種植成本遠低於台灣，近年來不僅低價搶單，台灣甚至有荔枝農直接到廣東省及海南島栽種玉荷包，對台灣的荔枝產業發展無疑雪上加霜，雖然許多國家對中國農產品藥檢等方式不放心，台灣的玉荷包品質仍備受國際肯定，但部分不肖貿易商卻魚目混珠，先購買少量玉荷包以取得台灣的產地證明，再以中國妃子笑冒充台灣玉荷包賣進國際市場，作法十分低劣。

面對「妃子笑」低價傾銷與貿易商詐騙式的競爭，近年來，大樹鄉農會除提升玉荷包的品質與附加價值，鼓勵產銷班員參與農委會產銷履歷認證，並轉向挑戰檢疫嚴格的日本市場。外銷日本的玉荷包，品管非常嚴格，除了一般檢疫項目外，更需經過套網燻蒸消毒才能包裝出口，希望藉由檢疫嚴格的



精緻手提包裝使大樹鄉金鑽鳳梨受市場肯定



日本市場肯定，為玉荷包打開行銷全世界的大門。

此外，值得注意的是，目前雖然沒有台灣荔枝農到中國種植荔枝再回銷台灣的證據，但確有民眾在賣

場買到妃子笑，台灣並未准許中國農產品進口，因此市面上的妃子笑應係走私進入，對玉荷包行銷無疑是一大威脅，希望政府加強管制，以保障台灣荔枝農的生計。

### 提升價值·多元應用

鄭金強表示，為提高玉荷包的附加價值及消化盛產期的荔枝，農會在姑山倉庫冰廠生產「玉荷包蒟蒻」冰棒，成為夏季冰品新寵兒。此外，姑山倉庫產業文化休閒園區也推動「荔枝染」，聘請專業植物染老師指導如何利用荔枝枝葉萃取染液，使農作物多元化應用、推廣在地農業體驗，讓新生代對農業有更多認識與接觸，希望有朝一日荔枝染能與台北三峽藍染、日本琉球甘蔗染及韓國濟州島柿子染相提並論，創造優質的休閒觀光產業。

他指出，大樹鄉境內山多平原少，盛產熱帶水果，以鳳梨、荔枝最為知名。在成為「玉荷包的故鄉」前，從日據時期開始，大樹鄉便是生產鳳梨的大本營，

全盛時期，鳳梨罐頭工廠林立，以外銷為主，盛況延續到70年代，才被荔枝取代，鳳梨罐頭工廠一家家關閉，種植鳳梨的山坡地改種荔枝。

玉荷包興起後，大樹鳳梨一度被台南縣關廟鳳梨的盛名所掩蓋，但大樹鄉近年推出的金鑽鳳梨等



大樹鄉農會將玉荷包製成冰棒，頗受消費者歡迎



大樹鄉農會指導小朋友進行荔枝染戶外教學



荔枝染方巾晾曬時迎風招展，非常美麗

新品種，風味特佳，重新站穩市場。鳳梨產期一年四季都有，但以夏季產量最多、品質最佳，每年5、6月間，農會並舉辦「鳳荔文化觀光季」，促銷夏季盛產的鳳梨及荔枝。

### 雙重壓力·輔導轉作

張清榮則表示，玉荷包是大樹鄉的主力農產品，面對台灣本土質量俱進的擴種競爭與中國妃子笑低價傾銷的雙重壓力，農會正研擬輔導農民轉作其他具有市場經濟規模的農作物，如「西施柚」便是個不錯的選擇，不過農會仍尊重農民的意願。他強調，栽種及行銷任何農產品，嘴巴說說遠比親自動手做容易多了，就像一般人以為老師在課堂教學輕鬆容易，實際上，老師的養成教育、備課時間都是看不到的付出，嚴格說來，藝界名言——「台上一分鐘，台下十年功」足堪形容，農業何嘗不是如此，農業的發展與研究是永無止境的摸索與學習，從來沒有人知道，「最好」兩個字該怎麼寫？

☐



造型典雅的舊鐵橋見證  
台灣鐵路發展史

文·圖／林世瑩

## 沿著台21線，尋訪舊時風華 高雄縣大樹鄉

你能想像一個鄉鎮的主要休閒景點全集中在一條公路的兩側嗎？高雄縣大樹鄉就是這麼特殊的鄉鎮，觀光、參訪非常方便，主要原因是大樹鄉屬狹長地形，南北長約十數公里、東西寬僅2至4公里，全鄉就沿著台21線兩側發展，觀光景點也不例外，濕地公園、三和瓦窯及舊鐵橋連結成爲觀光金三角區，令人流連忘返。

### 濕地公園·生機盎然

濕地公園是高屏溪整治後的浮覆地，占地170公頃，區內萬坪綠地頗有「芳草碧連天」的優美意境，安全步道適合遊客散步及騎乘自行車，放眼望去，綠意盎然、生機無限，心情落寞的人，置身其間，或能找到重新出發的動力。

無邊綠意是濕地最大的特色，還有十多個大小湖泊，除了爲濕地上妝、增添美麗外，也扮演自然界的污水處理場角色，鄉內大多數的污水經過湖泊的天然淨化後，再排



新舊鐵橋毗鄰而立，代表兩段截然不同的台灣歷史

入高屏溪；此外，湖泊區更是各種水鳥的棲息地，幸運的遊客還可看到水鳥在湖泊棲身、飛翔的優美身影。

從濕地任何一個角度，都可以看到舊鐵橋，舊鐵橋建於80多年前，橫跨高屏溪，當年曾是東南亞最長的鐵橋，台鐵建造新高屏溪橋後，舊鐵橋才功成身退，新舊鐵橋毗鄰而立，見證不同時期的台灣歷史，站立橋下，抬頭可見新舊鐵橋，思古之情，不禁油然而生。





舊鐵橋前的休閒咖啡園區充滿後現代設計感



舊鐵橋連結濕地公園，到處都是美景



鐵橋旁的三和瓦窯是南台灣歷史悠久的製瓦工廠



斑駁雄偉的窯廠仍堅守崗位



三和瓦窯生產各種磚瓦、專供寺廟古蹟使用

## 磚造燒窯·碩果僅存

舊鐵橋園區設有咖啡休閒園區，參天的老榕樹聳立於木造地板之間，園區造型配合天然景物，頗具後現代設計感，木造咖啡屋本身就擁有從容悠哉的風格，讓遊客心曠神怡，難得的是，咖啡園區夜間還有歌手駐唱，喝杯咖啡、聆聽歌聲，園區頓時充滿都會區的夜店奢華風，日夜展現完全不同的迷人風情。

咖啡園區外，則矗立一座雄偉的磚造燒

窯，近一世紀來，燒冶各式瓦片，供應全台各個年代所需。三和瓦窯第4代營運人李俊宏指出，紅瓦片原是台灣建築屋頂的主要特色，但民國67年7月的賽洛瑪颱風造成南台灣地區重大災害，瓦屋型式逐漸退潮，鋼筋混凝土建築代而興起，高雄地區僅剩三和瓦窯廠持續經營；目前三和瓦窯主要客戶為全台的古蹟建築及寺廟，秉持「窯與藝的復興」經營理念，三和瓦窯的窯火將永遠不會熄滅，而三和瓦窯本身也隨著時間成為歷史價值的一部分，化做永恆的藝術古蹟。

舊鐵橋在夜晚上妝後，風情萬種



## 景點眾多·歡迎光臨

大樹鄉沿著台21線的觀光景點至少有10處，除了濕地公園、舊鐵橋區、三和瓦窯外，最有名的非佛光山莫屬，還有高屏溪攔河堰、觀光酒廠、斜張橋、姑山倉庫產業文化休閒園區等。民眾若到南台灣旅行，千萬不要漏掉大樹鄉；若自行開車經過大樹鄉，也不妨開慢一點，一定有景點向你招手——「歡迎光臨，請為我停留一下」；也一定有景點讓你走出車外、欣賞大自然的禮讚。

