

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 彰化縣大村鄉農會

企劃製作／鄉間小路月刊

特約攝影／劉慶堂

鮮食葡萄

台灣水果首選



葡萄

當年陳蘭麗唱的「葡萄成熟時」風靡大街小巷，相信現在四、五年級生對這首老歌都耳熟能詳，曲意訴說著男女愛情因男方離鄉背井打拼而短暫離別，至「葡萄成熟時，我一定回來」意即葡萄豐收事業有成時，一定衣錦榮歸，惟當時葡萄一年一穫，果皮有綠、紅、黃，酸度又高，實在不怎麼好吃，寓意遠距離的愛情有著相思之苦。

產期調節 全年供應

葡萄為多年生溫帶水果，台灣葡萄栽培品種除加工釀酒金香（釀造白葡萄酒）、黑后葡萄（釀造紅葡萄酒）外，鮮食品種有巨峰、蜜紅、義大利、無子及農試所今年2月發表新品種台農1號「春峰」，其中以巨峰栽培最多，主要產地苗栗卓蘭；台中東勢、新社；彰化溪湖、大村；南投信義、水里、集集、竹山等地。葡萄現在可以一年二穫或三穫，透過產期調節及冷藏技術精進，已全年均可供應市場。巨峰葡萄產期可分為夏果（6~8月）、秋果（9~11月）、冬果（11月~1月）及溫室栽培葡萄（4~5月），其中夏果產量最大，各產區均處盛產期，價格是產期中最低，冬果產量僅次於夏果，2~3月產量最少；4~5月溫室栽培葡萄價格最好，以彰化地區溪湖、大村為大宗，此時南投地區產量很少；秋果9~10月期間以南投地區為大宗，彰化地區很少，因此產期調節工作相當成功。蜜紅、義大利、無子等品種葡萄因口感、外觀及拍賣價格不如巨峰葡萄，因此產量不多，依97年全年台北第一、第二

市場到貨量只有2.5噸（巨峰葡萄達3,832噸），義大利種葡萄2.3噸，供貨地以台中縣石岡鄉最多。東勢鎮、南投縣信義鄉量少，到貨時間以7月為主；無子葡萄到貨量只有0.2噸，供貨地為南投信義鄉，到貨時間亦在7月，蜜紅葡萄則未到貨。

近5年來，台北市第一、第二批發市場巨峰葡萄年平均價格由42元漲至54元，可說是逐年扶搖而上，由於拍賣價格佳，顯示巨峰葡萄品質深受消費者肯定，因此農民樂於將品質最好的葡萄送批發市場參加拍賣，品質較次等送行口；平均價格高於100元以上之共同運銷單位有溪湖及竹山，供貨集中於4~6月，以一年一穫為主。

品牌履歷 安全保障

行政院農委會輔導認證供應單位優良品牌葡萄有卓蘭鎮農會「水果師」、新社鄉農會「虹溪」、信義鄉農會「玉珠」、竹山鎮農會「紫蜜」、水里鄉農會「黑紫玉」、集集鎮農會「綠色集吉」、信義果菜運銷合作社「內茅埔」等單位；另依據台灣農產品安全追溯資訊網網路公布葡萄生產履歷出貨單位計有苗栗縣卓蘭鎮；南投縣埔里鎮、信義鄉、水里鄉；及彰化縣埔心、二林、員林、永靖、溪湖等鄉鎮，消費者可認明訂購。

台灣巨峰葡萄由於栽培品質優良，具有香味，面對進口葡萄競爭，仍能屹立不搖，農政單位用心及輔導，功不可沒，根據台灣農產品外銷網統計，97年葡萄外銷量為1,389公噸，其中銷美159公噸占11.44%、銷日300公噸占21.6%、銷泰國773公噸占55.65%

%，美、日、泰國等三國出口占88.7%，泰國自95年起已連續3年成為台灣葡萄最大外銷國；價格方面以日本價格最高，97年每公斤將近100元（匯率以美金1：32計）、泰國62.81元；台灣進口葡萄97年計36,168公噸，最多的國家有日本、美國、智利、西班牙、南非、阿根廷，價格以日本最高每公斤210元、美國57.58元、西班牙56.82元；目前全台僅有一套葡萄低溫冷藏設備廠設於苗栗縣卓蘭鎮傑農合作農場，專業處理葡萄外銷低溫保鮮技術，欲前去參觀者可事先向該農場申請（04-2589-6696詹光榮理事主席）。

營養可口 趁鮮食用

新鮮葡萄表面有一層厚厚果粉，白色，以手指輕抹時會留下指紋，藥斑為淺黃或淺藍，不易清洗，果粉可用麵粉、水去除；果粉多寡代表生長、管理的好壞，風味亦有差，尤其拍賣價格亦受影響。挑選時，以適度成熟，穗形完整，無副穗，穗形整齊，果粒大小整齊，果皮清潔，果粉濃厚，深紫色，無脫粒、無裂果、無腐爛、無壓傷，無病蟲害及其他傷害，果粒未軟化者佳；冰箱冷藏保存，最好趁新鮮3日內食用完畢。

葡萄營養成分高，有葡萄糖、果糖、果酸、酒酸、多種維生素及鈣、磷、鐵等礦物質，且由於它的香、甜、美味及垂涎欲滴的外觀，鮮食之外，用途很廣，可做生菜沙拉、冰沙、冰棒、餅干、果凍、麵包、甜點的點綴品、沙拉油、葡萄酒、調製雞尾酒，葡萄籽可做眼霜、護膚、潤膚、洗面乳液，因此葡萄堪稱最有價值的經濟作物。 [圖]



文／屈先澤

葡萄小百科

【健康DATA】

葡萄屬「葡萄科」(Vitaceae)「葡萄屬」(*Vitis*)，為多年生落葉藤本植物。莖蔓長者可達20餘公尺。單葉、互生，圓或卵形，葉緣呈粗鋸齒狀。花小，黃綠色，雌雄同株或單性；每一花序著生100至1,200枚花朵，子房上位，多屬風媒授粉。漿果，卵形、圓形或橢圓形，多有香氣；果皮分別呈紫、黑、紅、黃、青或綠色。

葡萄為人類最早栽培植物之一種。西元前3200年，古埃及法老王金字塔的墓壁畫中，即有葡萄的象形圖記。歷經數千年自然進化、遷徙及馴化，形成歐洲、美洲及東亞三大地理中心，復經由長期天然變異、雜交，再形成形態及遺傳性狀互異的數萬品種。

葡萄依地域，類分為二群：(一) 歐洲葡萄群(European grape, 源自cultivar *Vitis vinifera*)，或稱為「舊世紀葡萄」：抗旱、抗鹽，惟抗寒力較弱。為分布最廣、栽培最多、最具經濟價值之種群，又分成：黑海品種群、西歐品種群、及東方品種群等三大生態群。(二) 美洲葡萄群(Fox or American grape, 源自cultivar *Vitis labrusca*)，或稱為「新世紀葡萄」，抗寒力強，果實汁多，是最佳的鮮食及製汁品種。

依用途，類分為(一) 鮮食用葡萄(Table grapes)：果肉肥厚，甘香汁多，但不適於釀酒；(二) 釀酒用葡萄(Wine grapes)：葡萄糖含量較高，易於發酵釀造；及(三) 鮮食、釀造兼用葡萄(Dual-purpose grapes)。此三類葡萄大多由歐洲系統育成，其中以西班牙、義大利及法國之成果最佳，品種亦最多。

根據聯合國糧農組織(FAO)統計，2008年全世界葡萄栽培總面積為75,866平方公里(相等

於7,586.6千公頃)。栽培面積以西班牙最廣，產量則以法國最多。全球生產之葡萄70%用於釀酒、27%鮮食、2%作為葡萄乾，1%加工為葡萄汁、果醬、果凍或糖果。目前栽培面積，每年呈2%之擴展中。

葡萄有益健康，古籍記載甚多，《神農本草經》記有：「葡萄主筋骨濕痺，益氣倍力強志，耐飢忍風寒，久食輕身不老延年。」；《名醫別錄》稱：「逐水，利小便。」；《本草圖經》有：「時氣痘瘡不出，食之，或研酒飲，甚效。」；《滇南本草》：「大補氣血，舒筋活絡，泡酒服之，能治陰陽脫症，又治盜汗虛症。」；《百草鏡》：「治筋骨濕痛，利水甚捷，除遍身浮腫。」；《隨息居飲食譜》：「補氣，滋腎液，益肝陰，強筋骨，止渴，安胎。」

廿世紀現代醫學陸續提出研究報告，證實葡萄為極佳保健水果。1947年，法國波爾多大學(Uni. of Bordeaux)麥斯格里教授(Prof. Jack Masguilier)首次自葡萄種子中萃取出大量有益健康的抗氧化物質「低聚合原花青素」(Oligomeric Proantho Cyanidins, OPC)。隨即又自果渣中取得「生物黃酮」(Bioflavonoids)類的「兒茶素」(Catechins)及「單寧酸」(Tannins)，均為極佳的天然「抗氧化劑」(antioxidant)。此後，再發現葡萄果皮含有豐富的「白藜蘆醇」(Resveratrol)，臨床治療實驗，可以鬆弛血管，預防動脈硬化及靜脈曲張，因此減少冠狀動脈心臟疾病；白藜蘆醇同時具有促進膽固醇及脂類之新陳代謝的功能，減少癌症罹患之機率，甚至紓緩婦女因為荷爾蒙失調所導致的情緒不穩、焦慮緊張、頭痛等「經前症候群」(premenstrual syndrome, PMS)之不適。

古早以前，我國即有一句趣味的繞口令：「吃葡萄不吐葡萄皮，不吃葡萄倒吐葡萄皮」，似是兒語，卻蓄含有先人對醫學的知識與智慧，顯示遠在千年之前，即已洞察葡萄保健衛生的科學原理。

編

附註：

一、同屬「葡萄科」(Vitaceae)並非葡萄之植物

(一)「山葡萄」(*Ampelopsis brevipedunculata* Var. *hancei* (Rehder))，別名：冷飯藤、蛇葡萄、大本山葡萄，漿果與葡萄形狀相似，果汁有毒，不可食用。

(二)「爬牆虎」(*Boston ivy, Parthenocissus tricuspidata*)及「異葉爬牆虎」(*Japanese ivy, Parthenocissus heterophylla*)，別名：地錦或常春藤。生性強健，藤莖卷鬚末端呈吸盤狀，可攀抓牆壁或岩石，是一種極佳的天然隔熱材料(據測定可降低室內溫度5°C之多)，又此二植物地下根深長，具有固土效果，適合作為道路及山坡的植被植物，或作為庭園植物，美化環境。

二、不屬於「葡萄科」名稱卻為「葡萄」之植物

「海葡萄」(*Seagrape, Coccotheca uvifera*) 別名：木蓼、樹蓼，屬於「蓼科」(Polygonaceae)；是一種罕見的落葉灌木或小喬木；果實成熟時為紫紅色，狀似葡萄之漿果，可製果膠與藥用，亦可食。



2009

從農場到餐桌

文／翁愷愷

【葡萄美酒】

千古最愛是 葡萄

大部分的水果都是以鮮食取勝，唯有葡萄是釀成葡萄酒令世人陶醉的。據說公元前5千年第一口葡萄酒是野生葡萄掉落自然發酵產生的，可以確定的是各國都是為了釀酒才引進種植葡萄。目前全球葡萄種植面積近7萬6千平方公里，71%用來釀酒用，只有27%作為鮮食，2%加工為葡萄乾。

葡萄美酒 文化品味

事實上葡萄以各種不同的面貌與我們生活在一起，除了甜美多汁的鮮食葡萄、香醇醉人的葡萄酒以及營養豐富的葡萄乾以外，還有果汁、果醬、果醋，加上葡萄子油及健康食品葡萄子萃取物。任何人都很難拒絕葡萄所呈現的美味及營養。

埃及是最早有歷史記載釀製葡萄酒的國家，葡萄就隨著埃及、羅馬的中古史擴散傳播。目前西班牙是葡萄種

植面積最多的國家，達1萬2千平方公里，其次為法國、義大利、土耳其及美國。但產葡萄酒最多的國家卻是義大利，其次為法國、中國大陸、美國及西班牙。至於最好的葡萄酒在哪裡，雖然葡萄酒的鑑賞品嚐有國際公認的標準，但飲酒的品味及樂趣與人事物都有關連，只要心情好，就什麼都對了。

鮮食葡萄 台灣奇蹟

葡萄在台灣也是一項農業的經濟奇蹟。台灣的氣候土壤種不出可以與世界評比的釀酒葡萄，但卻種出風味絕佳的鮮食葡萄。台灣在清朝時期引進第一株葡萄苗至日據時期，葡萄在台灣面積僅8公頃，毫無經濟價值可言。《豐年》雜誌應該是台灣葡萄發展史最好的見證者，民國41年由新竹芎林種植釀酒葡萄1千株開始，《豐年》雜誌年年記載台灣葡萄品種引進及試種推廣，5年一專集，10年一回顧。當年的農民、專家及政府官員們都鬥志高昂、信心十足。幾乎歐美日本有名的品種都引進了，釀酒的有之，鮮食的也不缺。民國46年簽下50公頃契作及10年保障收購的釀酒葡萄開始，每年面積及產量成倍數成長，1979年還造成國產葡萄供不應求的盛況。

台灣的釀酒葡萄隨著公賣局停止收購而式微，但鮮食的葡萄種植卻躍居高經濟作物，品種多、風味各有特色，雖然只有3千公頃的種植面積，且多集中在中部地區包括彰化、台中、南投、苗栗。但不同地區都可以種出特色、打出品牌。彰化是葡萄最大的產區，釀酒及鮮食的品種也多，沿著公路旁隨處可見整片的葡萄園，酒莊林





立，巨峰及蜜紅各領風騷。其他縣市則賴地形氣候的優勢，以地區品牌行銷。如南投縣信義鄉的「內矛埔」及「玉珠葡萄」、竹山的「紫蜜」、台中縣新社鄉的「虹溪」以及苗栗縣卓蘭鎮的「水果師」，都是極具特色的鮮食葡萄。

葡萄之愛 有增無減

以現在的葡萄栽培技術，可能無法讓年輕人嚐到「酸葡萄」的滋味，市售國產鮮食葡萄由開花至結果採收約150天，開花後50天內套袋是國產葡萄的特色，也是葡萄最耗人工成本的地方，因此我們可以見到保留均

勻果粉

的葡萄。葡

萄除了香甜，營養成分也

高，尤其富含微量元素，鉀的含量非常高。

近年發現葡萄子萃取物含高含量之抗氧化成

分，「吃葡萄不吐葡萄皮」

成爲一種時尚，連可以將葡萄子打得粉碎的果汁機也大行其道。

一起見證人類文明的葡萄歷經數千年考驗，人類對其喜愛有增無減。隨著品種及栽培技術改良、特殊成分的發現及加工技術及產品研發，葡萄與人類的的生活密不可分。國內超市一年四季都看得到鮮食葡萄上架，盛產季節的國產品牌葡萄才是聰明消費者的首選。



不同葡萄及產品之主要營養成分（每100克）

項 目	葡萄	加州葡萄	白葡萄	葡萄乾	葡萄汁	葡萄果醬
熱量 (kcal)	57	62	46	303	43	235
水分 (g)	84	8302	87	14.5	87.9	37
粗蛋白(g)	0.7	0.4	0.6	3.2	0.1	0
粗脂肪(g)	0.2	0.7	0.2	0.9	0	1.9
碳水化合物 (g)	14.7	15.5	11.8	79.3	11.9	60.9
粗纖維 (g)	0.3	0.3	0.1	1.7	0.1	0.2
膳食纖維 (g)	0.6	0.5	0.5	5.9	0	1.5
灰分 (g)	0.4	0.4	0.4	2.2	0.1	0.2
維生素效力 (RE)	0	6.3	183.3	0	0	0
維生素B ₁ (mg)	0.04	0.01	0.03	0.07	0.01	0
維生素B ₂ (mg)	0	0.01	0.01	0.04	0	0.03
菸鹼素 (mg)	0.3	0.2	0.1	1.18	0.09	0.52
維生素B ₆ (mg)	0.02	0.03	0.04	0.03	0.01	0
維生素C (mg)	4	5	5	0.7	0	0
鈉 (mg)	7	11	13	14	25	52
鉀 (mg)	120	130	130	710	50	12
磷 (mg)	16	23	23	117	11	35
鈣 (mg)	4	4	3	55	4	6
鎂 (mg)	5	6	4	33	2	3
鐵 (mg)	0.2	0.3	0.1	1.5	0.1	0.6
鋅 (mg)	0.1	0	0.2	0.5	0	0.1

豐年叢書



這本「養生飲食集」選自豐年社出版的《鄉間小路月刊》上的專欄系列，完整的内容包括五穀篇、特作篇、蔬菜篇、水果篇、家禽篇及家畜篇，由行政院農委會食品加工科策劃，邀請各領域的專家學者分別撰述，細數每一種食材的中醫食療古代文獻、一般營養與機能成分、民間食物療法、特殊生理機能、簡易加工調理及食用注意事項等；配合彩色圖片，讓讀者認識食材的田間風貌、調理過程，或相關的加工產品。

本系列專欄從民國89年元月開始在《鄉間小路月刊》連載，至91年6月刊登完畢，獲得讀者的熱烈迴響與好評，並希望能出版專冊，便於購買參考。

在農委會經費贊助下，豐年社先選擇出版蔬菜篇與水果篇，這12種蔬菜（竹筍、蘆筍、蓮、高麗菜、青花菜、番茄、菠菜、藤三七、金針、冬瓜、絲瓜、西瓜）與12種水果（木瓜、柿子、梅子、金柑、柚子、柑桔、檸檬、酪梨、枇杷、楊桃、鳳梨、梨），都是國人耳熟能詳的本土農產品，不僅物美價廉，兼具養生食療效能，我們可以從日常的飲食攝取，即可增強身體的免疫能力。



郵政劃撥／00059300財團法人豐年社

定價／400元 優待本刊訂戶每本特價300元（郵購另加掛號郵資60元）



葡萄

食譜

葡萄吐司，歷久不衰；葡萄加蘋果、胡桃組成的華爾道夫沙拉是經典；如果入菜，適合搭配的肉類為白魚、蝦仁。

葡萄當菜名，有道新疆美食「葡萄魚」算是代表作，其實不一定用葡萄，這是一種炸魚料理，魚肉面切成菱型格狀，撒上白胡椒粉、米酒和鹽稍微醃一下，再沾太白粉，入油鍋炸，最後淋上爆香的蒜末、薑末和番茄醬、醬油、白醋等，即大功告成，盤面上豐富的醬料與配料就像葡萄般纍纍豐盛，因而得名。在這裡，也示範一道真的用葡萄和葡萄酒醋烹飪成的「鮮彩葡萄魚」，相信會讓人有耳目一新、嘴角流涎的觀感。

葡萄黑鮭骨髓醋杯

【材料】

葡萄20粒、黑鮭魚骨髓塊2節、蘋果1個、奇異果1個



【調味料】

食用的健康醋100c.c.、蜂蜜20c.c.

【作法】

1. 20粒葡萄剝去皮，加健康醋放入果汁機內，以高速打勻，再加蜂蜜備用。
2. 黑鮭魚骨髓塊蒸熟，冰鎮10分鐘，用小湯匙取出骨髓液，備用。
3. 取乾淨的雞尾酒杯，倒入作法1、2。
4. 蘋果、奇異果去皮後切小丁，放入作法3。
5. 最後以葡萄葉鋪盤底，放上杯子，杯緣以葡萄裝飾，即可食用。

- 【TIPS】**
1. 黑鮭魚骨髓塊可在鮮魚店買到，運用在料理上，是補充女性、青少年、老人天然膠原蛋白的最佳食物。
 2. 搭配葡萄雞尾酒，帶著酸甜滋味，清爽無腥味，是夏天一道風味別致的宴客級前菜。



創意葡萄壽司



【材料】

壽司飯100克、葡萄1粒、紅色蝦卵5克、綠色蝦卵5克、蘋果1個、奇異果1個、芒果1片、生菜葉1片、糖漬黑豆數粒

【調味料】

葡萄10粒、沙拉醬少許

【作法】

1. 先煮好壽司米，拌醋汁成壽司飯，放涼，備用。
2. 作法1分成2份，分別拌勻紅色蝦卵、綠色蝦卵。
3. 在圓形模具內，先填入綠色蝦卵拌壽司飯至半高，接著再填入紅色蝦卵拌壽司飯，壓緊實，移去模框，盛盤。
4. 葡萄去皮、籽，榨汁，與沙拉醬混合為醬汁，再擠在作法3雙色壽司飯上面。
5. 最後以葡萄、奇異果、蘋果、芒果、生菜葉、糖漬黑豆裝飾即可。

- 【TIPS】**
1. 沙拉醬可用義大利巴薩明哥油醋沙拉醬或美乃滋沙拉醬，加葡萄汁更有清新爽口的感受。
 2. 如能加籽打汁，可攝取到更多抗老、抗自由基的營養成分。



葡萄燻鮭捲



【材料】

葡萄6粒、燻鮭魚片6小片、正方形起司片6片

【調味料】

薄荷葉6片

【作法】

1. 葡萄去皮、籽，起司片對切成三角形。
2. 三角起司片直立，捲起包覆葡萄。
3. 再以燻鮭魚片從外層直立捲起作法2。
4. 以瓦斯噴槍稍加炙燒作法3，至起司片的邊緣開始呈現焦黃狀。
5. 加薄荷葉裝飾即可。

- 【TIPS】**
1. 要注意購買耐燒烤、抗高溫的黃色正方形起司片來做這道菜，將是最佳的開胃前菜或小品。
 2. 清爽而彈性、汁量適中的葡萄，最宜搭配起司片、燻鮭魚片形成略帶鹹味、口感調和的一道高價值佳餚。



鮮彩葡萄魚

【材料】

鯛魚排肉200克、葡萄5粒、紅甜椒1個、黃甜椒1個、中式酥炸粉少許、沙拉油少許、太白粉少許

【調味料】

義大利葡萄紅酒醋100c.c.、日式味醂50c.c.、鹽少許

【作法】

1. 鯛魚排肉洗淨，左斜切後，再交叉換右斜切，用餐巾紙擦乾表面水分，備用。
2. 燒熱鍋，倒入沙拉油，在鯛魚兩面沾上薄薄一層酥炸粉，待油溫升高至180°C時，把鯛魚排放入油鍋，以中火酥炸3分鐘即可撈起濾油，盛盤。
3. 黃甜椒、紅甜椒、葡萄洗淨，略切丁，加入調味料拌勻，再以太白粉加點水予以勾芡，即成醬汁。
4. 把作法3醬汁淋到作法2盤上。

- 【TIPS】**
1. 作法1中鯛魚排上格式切法，用意是使魚肉酥炸時較易吸熱吸油而炸透炸美味。
 2. 選用魚肉，應以口感清淡雅致的白肉如鯛魚、鱸魚來搭配葡萄醬製作這道菜，就能形成好看又好吃的跨國界料理葡萄魚美饌。



食譜製作

主廚 洪共標

贊助者

福野懷石料理餐廳

地址：台中市公益路146號

電話：(04) 2301-6266

民國75年，福野奠定東南亞首創庭園式宮廷建築日本料理餐廳的地位，歷經20年的真誠付出，踏實經營，從供應絕對吃得到的招牌極品黑鮪生魚片、松阪牛肉、河豚鮮美滋味上，多年來已累積出近悅遠來一致稱許的好口碑。

福野餐廳負責人葉俊男表示，福野精華在於頂級現流活海鮮每週空運來台，包括北海道的活鱈場蟹、帝王蟹、牡丹蝦、大毛蟹、扇貝、北寄貝、赤貝、白玉貝，以及來自加拿大的活象拔蚌、魔鬼海膽，來自澳洲的活鮑魚，來自法國的活生蠔、來自美國波士頓的活龍蝦，還有大陸大閘蟹、伊朗魚子醬、日本新鮮松茸等。

日本料理講究鮮、雅、美學到位，頂級的河豚生魚片，透明細薄，滑嫩芳香；而海膽、深海魚肝、葵花蟹、白雪鮭魚卵等海鮮，惟有真工夫，才能吃出最高價值，尤其是一道小龍蝦蔥油，以小龍蝦與油蔥同蒸，鮮甜肉質最值得細細品味，各式烤魚、松阪牛肉、淋汁韭菜都依循日風，烹煮出獨特酢料與細緻口感，讓美食更添鮮麗精神。





史話葡萄

張騫自西域引進葡萄品種與釀酒技術



大陸西北葡萄產區流傳一則「光武中興與葡萄」的逸事：話說西漢末期，宦官橫行，外戚當道；元始5年(公元8年)王莽趁機篡得皇位，改國號為「新」。為鞏固權勢，「新皇帝」大肆搜捕漢室遺臣，企圖徹底清除異己。當時，漢高祖劉邦之九世孫劉秀(字文叔)年方14，被忠良護衛逃離長安，由於晝夜奔波，人暈馬乏。一日，正喘息於秦嶺紫柏山區之時，忽有一鶴髮童顏的老者，肩挑二桶，健步而至，吩咐文叔等喝下桶中之液；眾人立刻止渴生津，士氣大振，於是繼續前行，從此養精蓄銳，終於重光漢室，再創「光武中興」之盛世，史稱「東漢」。據傳，當日老者供劉秀所喝的飲料，乃是秦巴地區特產之「毛葡萄」(*Vitis heyneana Roem.*)所萃取的果汁。

葡萄，古稱「蒲桃」或「蒲陶」，亦名「提子」。根據歷史記載，係於漢武帝建元3年(公元前138年)，由張騫自西域之大宛國引進。征和2年(西元前91年)司馬遷正式記載：「蒲桃鮮食，亦可為酒，存數十歲不敗，富人嘗珍藏萬石」。準此推測，當年張騫不僅自西域引進葡萄品種，同時取得釀酒技術。

三國時期，魏文帝曹丕對葡萄甚有所好，在欽定之《詔群醫》中寫道：「中國珍果甚多，且複為說葡萄，甘而不飴，脆而不酸，冷而不寒，味長汁多，可除煩解渴；又可釀之為酒，甘於鞠孿，善醉而易醒；道之固已流涎咽唾，況親食之邪。……他方之果，寧有匹之者乎。」寥寥數語，將葡萄的優點描述得淋漓盡致。由於文帝積極的提倡，葡萄產業在魏晉南北朝300多年之中迅速發展，葡萄文化充分反映在當時的飲食生活之中，陸機在《飲酒歌》中形容：「蒲萄

四時勞醇，琉璃千鍾舊賓；夜飲舞遲銷燭，朝醒弦促催人。」庾信之《燕歌行》則稱讚：「蒲桃一杯千日醉，無事九轉學神仙；定取金丹作幾服，能令華表得千年。」由此亦顯示早在1800多年之前，國人就已經懂得：「多吃葡萄有益健康」、「喝葡萄酒是一種休閒享受」。

盛唐時期，國泰民安；葡萄產業更是興盛。貞觀4年(西元630年)唐太宗詔示高昌國(今之新疆吐魯番)進貢稀有的「馬乳蒲萄」，還親自種植在御苑之內。據說，這種馬乳蒲萄甜脆多汁，所釀的酒不僅具有一般葡萄的甘甜，並且帶有馬乳的香氣，還兼有米釀清酒的風味。「詩聖」杜甫的《馬乳蒲萄酒》詩寫道：「山瓶乳酒下青雲，氣味濃香幸見分；鳴鞭走送憐漁父，洗盞開嘗對馬軍」。兼有「詩仙」與「酒仙」之譽的李白，對馬乳蒲萄酒尤有所好。據說，有一次他與岑夫子等好友正在歡飲之時，突然唐明皇降旨召見，太白先生只得無奈地進宮。就在他醉意醺醺，步履踉蹌之下，竟然完成一首曠世名著《對酒歌》：「蒲萄酒，金叵羅，吳姬十五細馬馱；青黛畫眉紅錦靴，道字不正嬌唱歌；玳瑁筵中懷裡醉，芙蓉帳底奈君何」。享有「文起八代之衰」盛譽的韓愈對葡萄亦有所好，寫有：「新莖未遍半猶枯，高架支離倒複扶；若欲滿盤堆馬乳，莫醉添竹引龍須」一詩，從字句之中，可以清楚看出韓大學士深諳種植葡萄的技巧。「陋室銘」作者劉禹錫與葡萄更是結有不解之緣，他在自述中寫道：「我本晉人，以種葡萄、釀酒、盡日飲不足為樂」，並在《蒲桃歌》中記述：「野田生葡萄，纏繞一枝高；移來碧墀下，張王日日高。分岐浩繁縟，修蔓蟠詰曲；揚翹向庭柯，意思如有屬。自言我晉人，種此如種

玉；釀之成美酒，令人飲不足。」；這位「詩豪」儼然是一位地道的「果農」、而且還是一位釀酒的「高手」。「詩魔」白居易也留有：「帶櫛紫蒲萄，胯花紅石竹；半卷錦頭席，斜鋪繡腰褥」、「羌管吹楊柳，燕姬酌蒲萄；紫微留北闕，綠野寄東皋。」等名句。

描寫暢飲葡萄酒的神情，最生動的一首詩該是王翰的《涼州詞》：「葡萄美酒夜光杯，欲飲琵琶馬上催；醉臥沙場君莫笑，古來征戰幾人回。」這首詩先以濃筆重墨，潑繪出戍守邊塞兒女的個個豪情，再以激動高昂的軍樂，釋放出夜宴的歡烈；可是當大伙兒正欲暢飲之時，卻突然傳來立刻出征的號響，只得以「四面邊聲連角起」的慷慨、悲涼，匆匆結束。這位才子只用了短短的四句話，卻赤坦地訴盡效命沙場兒女的悽愴。

宋朝，葡萄產業蓬勃發展，種植面積迅速擴大。留有許多不朽佳作的東坡居士，在貶居湖北黃州期間，經常佇立漢水之旁，觀看遙自故鄉巴東滾滾而來的江水，對映兩岸浩瀚無際的葡萄果園，懷感之情油然而起，寫下了：「認得岷峨春雪浪，萬頃葡萄漲綠醅。」的名句—葡萄一片連延萬頃，該是何等的壯觀！

元代釀造葡萄酒的技術有重大突破；根據「世祖紀一」記載：「取葡萄帶青者醱之，以足踐平，以氈覆蓋，半月後酒已盈甕矣」，證實700多年前先民已「發明」了利用葡萄果皮天然附著的酵母菌釀酒的技術，足

證先人的睿智。

明朝開始以葡萄作為貢果、並用葡萄酒作為祭酒，甚至以葡萄作為軍旅的糧餉。《洪武帝傳》記載：「太祖辛酉謁禹廟，以葡萄酒為貢……並有以葡萄見餉者……」，可見葡萄是當時極為重要的經濟作物。滿清時期，據說在河北沙城設有「白牛奶葡萄」生產專業區，所產的鮮果及所釀的佳醇，全部供應皇親貴族享用。鄭允端形容：「滿筐圓實驪珠滑，入口甘香冰玉寒；若使文園知此味，露華應不乞金盤。」民間有私釀的葡萄酒，有些名品更是價值連城。國子監祭酒吳偉業特別記有：「百斛明珠富，清陰翠幕張；色映金盤果，香流玉碗漿；不勞憫額使，常得進君王」之事實。

民國初年，革命元老張鐵君先生之尊翁張弼士老先生在山東煙臺首創我國第一座現代化「張裕葡萄釀酒公司」，釀製的「可雅白蘭地」、「紅葡萄」、「雷司令」及「瓊瑤漿」聞名全國；1915年參加在舊金山市舉辦的「萬國博覽會」，榮獲一座金牌獎，三枚金質獎章。這是我國農產品，特別是農產加工品，在國際博覽會中首次獲得如此殊榮，同時一舉打破「世界上最好的葡萄酒只產在歐洲」的紀錄。

台灣葡萄栽培約肇始於康熙年間，最初引進歐洲品系；光緒12年(1895)再有美洲品系。一直以副業方式經營，全部供作為鮮食；直至民國42年菸酒公賣局試製「紅葡萄酒」成功，始有契作栽培。53年自日本引進「巨峰」(Kyoho)品種，經由農業研究機構不斷改良，60年代並發展一套獨特的「產期調節」，一年三收的生產模式，名震全球。由於生產技術不斷改良，單位面積產量及品質大幅提高，民國96年被選為「台灣十大經典國產水果」之一。

腳

資料來源／行政院農委會農業試驗所

鮮食葡萄新品種 台農1號—春峰

台灣鮮食葡萄產業極需適合本地種植之萌芽容易、轉色佳、大果、不易脫粒、不同果型、風味獨特及耐貯藏之高品質新品種，促使產品多元化，以滿足消費者多方面的需求，提升台灣葡萄的市場競爭力，健全葡萄產業的發展。

農業試驗所積極從事鮮食葡萄品種改良研究工作多年，於今年正式育成台農1號「春峰」鮮食葡萄新品種，為台灣第一個自行育成之鮮食葡萄新品種，目前已進行授權推廣。

春峰葡萄果穗圓錐形，果實橢圓形，平均果重約8-9g，果皮呈現紫黑色，夏季高溫轉色極佳；果粉厚，外觀美，果肉味甜，可溶性固形物高，可達18° Brix以上，整體口感香甜濃郁，風味極佳，提供消費者不同於巨峰果實風味的選擇，極具推廣潛力。

洽詢電話：04-23317201 · 農業試驗所主任秘書 黃維東

腳





2009
從農場到餐桌

【拜訪農家】

採訪·攝影／莊育鳳

大村葡萄

紮根半世紀 農鄉展新局

高品質的葡萄大多採套袋栽培

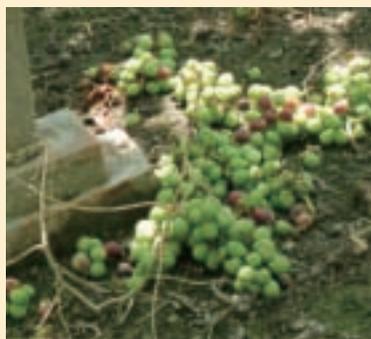
大村葡萄之所以好吃，除了擁有良好土質及氣候的天時地利外，農民肯接受新觀念、不斷提升栽種技術也是重要原因。農會積極輔導農民提升品質，舉辦促銷活動、開拓更多通路，帶領農民在穩定中求成長，讓大村葡萄產業源遠流長、永續發展。

「每串葡萄，從催芽、疏果、套袋到採收，至少摸過100次，少了一串，農民都一清二楚」，彰化縣大村鄉農會總幹事吳雨水簡單的一句話，道出當地葡萄農的用心與努力，配合土壤、氣候等天然條件，讓「大村葡萄」聲名遠播，每逢採收期總是供不應求。

種植理念·重質不重量

台灣的葡萄種植面積約3,300公頃，產地集中於彰化、南投、苗栗、台中等縣，其中鮮食葡萄面積約2,300公頃，以巨峰葡萄最多，占總產量95%以上；彰化縣大村鄉、溪湖鎮、埔心鄉等地都是巨峰葡萄的產地，在農委會中區農改場輔導及大村鄉農會、公所10多年來大力宣傳、輔導之下，大村葡萄早已打出知名度。

吳雨水指出，巨峰葡萄原產於日本，台灣於民國50年代



葡萄的產量決定品質，疏果是必要的工作



巨峰葡萄果實呈紫黑色，表皮覆蓋均勻果粉，成熟時散發淡淡香氣



種植葡萄相當費工，必須時常檢視、疏果，才能確保品質

引進種植，迄今該鄉仍保存2棵當時引進的第一代葡萄樹，見證大村葡萄產業的悠久歷史。目前全鄉栽培面積約500公頃，設有12個產銷班，每班約30~40人，其中部分產銷班並自創品牌，透過網路或親友介紹銷售，成果相當不錯。

台灣許多水果都有滯銷問題，吳雨水說，葡萄應該是國內產量及價格最穩定的水果之一。由於巨峰葡萄屬鮮食水果，與香蕉、木瓜等後熟水果不同，必須完全成熟才能採收，且其對環境的敏感度高，並非每個地區都適合種植，加上農民觀念逐漸改變，懂得「重質不重量」，使大村葡萄產量穩定，每屆採收期都供不應求。

套袋栽培·預防病蟲害

大村鄉葡萄產銷第21班班員吳樹春表示，葡萄從剪枝開始到成熟採收，大約需要6個月時間，剪枝後的下一個步驟是催芽，等葡萄萌出新芽後，必須進行疏芽，然後等待開花，等果實長到花生般大小，得再進行一次疏果，並為幼果套上紙袋，避免果實遭受雨水、病蟲害侵襲，其他管理作業包括施肥、水分管理、病蟲害防治等，相當費時費工。

巨峰葡萄具有果粒大、糖度高、酸度低、果肉硬、果皮紫黑色及果粉多等優良特性。吳雨水表示，早年葡萄產期只有夏季，在農政單位輔導下，農民積極提升栽培技術，並朝溫室有機發展，同時進行產期調節，目前大致有3個採收期，分別是3~5月的溫室葡萄、7~8月的「正期」夏季葡萄以及11月至翌年1月的冬季葡萄，加上少量於6月採收的早春葡萄，幾乎一整年都有葡萄上市。

為提升葡萄品質，大村鄉農會很早前即推廣套袋葡萄，吳雨水說，葡萄套袋後，果實在袋內生長，不但可隔絕外界的污染，還可以預防病蟲害、避免農藥殘留等，採收後可直接食用，對農民與消費者都有好處。目前大村鄉絕大多數的葡萄農均已採取套袋栽培法，也認同套袋確實可以提升葡萄的品質，不過在20、30年前可不是這麼一回事。

嚴控產量·品質大躍進

民國58年就進入農會服務的吳雨水回憶，剛開始宣導套袋栽培葡萄時，鄉內農民的接受度並不高，因為該項作法沒有捷徑，



大村鄉生產的巨峰葡萄品質佳，每逢採收供不應求



大村鄉農會總幹事吳雨水希望將葡萄打造成為「禮品」

只能一串一串地套，多數農民認為這樣實在「太厚工」，農會透過產銷班與農民溝通，並全額補助所需的套袋，經過20~30年慢慢累積，才有今日的成果。

除了套袋栽培外，大村鄉農會也積極宣導「重質不重量」的觀念。吳雨水說，葡萄的品質與產量息息相關，若想種出高品質的葡萄，一定得加強疏果，嚴格控管單位面積的產量；目前農會要求契作農戶，夏季每分地產量必須在2,500公斤以下、冬季每分地產量約1,000公斤，部分對品質要求較高的農民，甚至自動將產量降至每分地2,000公斤左右，品質更大幅提升。

吳雨水指出，農民實施套袋栽培及嚴格控管產量後，雖然產量減少許多，但品質大幅提升，不論是自產自銷、中盤商收購或交由農會運銷至果菜市場，農民收益都比從前高。為協助農民擴大行銷通路，農會除舉辦葡萄促銷活動外，並自創「大峰」品牌，透過全國農會系統通路，將優質的「大村葡萄」銷往全台各地。

禮盒包裝·送禮好選擇

「大峰」葡萄禮盒原是3公斤包裝，由於沒有註冊，坊間出現許多類似的禮盒設計，為提高辨識度、吸引更多年輕消費者選購，將葡萄視為禮品而非農產品，大村鄉農會去年特別委託設計一款2.5公斤裝的禮盒，同時嚴格落實分級包裝，頂級葡萄每盒2.5公斤、零售價格600元，特級500元、優等400元，吳雨水說，只要認明「大峰」品牌的禮盒包



彰化縣連續多年舉辦葡萄公主選拔活動，行銷優質葡萄



葡萄最怕碰到颱風，一旦葉片被風吹折，將影響產量與品質

吃其他產地的葡萄，果農可維持穩定的客源，不必擔心賣不出去。

果粉均勻·酸甜比例佳

要吃好吃的巨峰葡萄得多比較，從父親手上接下葡萄園的吳樹春，種植葡萄已有10多年經驗。他說，民眾購買葡萄最好選擇套袋葡萄，吃起來才安心，此外，最好不要太大串，每串約30~40粒果粒較佳；從外觀看，果粒顏色呈深紫色、果粉濃厚均勻，避免脫粒、裂果；吃起來有Q度，不會水水的，酸、甜度比例適中，才能吃出最佳風味。吳雨水則表示，民眾若怕買到非大村生產的葡萄，最好的方法就是直接向農會、農民訂購，或親自前來大村，既可欣賞葡萄園風光，還可品嚐現摘的美味葡萄。

大村葡萄之所以好吃，除了擁有良好土質及氣候的天時地利外，農民肯接受新觀念、不斷提升栽種技術也是重要原因。吳雨水指出，雖然大村葡萄因產銷控管得宜，每次上市都供不應求，但別以為農民賺很多錢，因為葡萄生長期較長，栽種過程又費工，且為控制品質，產量不能太高，扣除工錢、資材、肥料等成本，農民收益其實有限。

未來，大村鄉農會將持續努力，協助農民提升葡萄品質，舉辦促銷活動、開拓更多通路，協助農民提高收益；吳雨水表示，農會推出的頂級葡萄禮盒，每一串都經過嚴格篩選，由於數量不多，每盒售價600元、換算每公斤240元，等大多數農民都能種出頂級葡萄時，農會將推出更高等級的禮盒，帶領農民在穩定中求成長，讓大村葡萄產業源遠流長、永續發展。

■



每年夏季葡萄採收前夕，大村鄉農會均舉辦促銷活動



大村鄉農會的葡萄禮盒嚴格落實分級包裝，品質有保障

裝，鄉農會對葡萄品質一定「掛保證」。

2.5公斤裝的大峰頂級葡萄，每盒大約6串（視重量調整），整齊平放在禮盒內，看起來賞心悅目；大村鄉農會推廣股長賴錫謀指出，去年推出禮盒後大受好評，許多人都誇讚很有質

感，是送禮的最佳選擇。吳雨水則強調，為讓消費者品嚐大村葡萄的最佳風味，農民大多「準時」採收，絕對不提早，例如夏季葡萄一定等到7月才採摘，想嚐鮮的民眾可得把握時機。

吳雨水指出，現今年輕人的觀念與老一輩不同，以前有東西吃，就感到很幸福，哪管品質好不好，隨著時代變遷、生活水準提高，現在很多人寧可多花點錢、買好一點的東西犒賞自己，所以一定要控制產量，才能提升葡萄的品質。在農民用心栽種下，大村葡萄已經打響口碑，很多人吃過後，不再

高齡45歲的葡萄老樹，是大村鄉最珍貴的資產

葡萄的故鄉 色香味饗宴

文圖／莊育鳳

大村鄉位於彰化縣中部的東側，沿著省道台1線轉進中正西路，兩側即可看到許多葡萄園，附近南勢、貢旗、大村、擺塘、加錫等5村是「大村葡萄」主要產區，盛夏季節造訪大村鄉，不少葡萄園均開放觀光，一串串葡萄高掛枝頭，散發淡淡的香氣，嗅覺與視覺雙重饗宴，唯有親身體驗才能體會。

高齡葡萄樹·見證產業史

大村鄉不僅擁有廣達500公頃的葡萄



葡萄景觀步道招牌位於大馬路旁，相當顯眼



大村鄉盛產葡萄，沿途果園風光引人注目

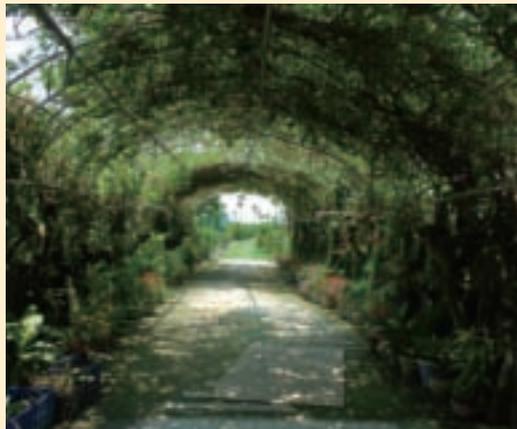
園，在過溝村還有2株種植於民國53年、高齡45歲的葡萄樹，堪稱全台最老的葡萄樹，當地居民稱為「葡萄王」。大村鄉農會推廣股長賴錫謀指出，該2棵葡萄樹王是「大村葡萄」產業的始祖，鄉內的葡萄樹幾乎都從該2棵葡萄樹分枝散葉而來。

該2棵巨峰葡萄樹是當地果農賴炳芳從日本引進種植，原本共有6棵，由於管理得當，加上氣候適宜，葡萄樹生長良好，賴炳芳大量扦插、接枝，繁衍很多樹苗提供農民種植，大村因此發展出葡萄產業，成為葡萄的故鄉，但隨著時間推移，葡萄樹逐漸凋零，迄今只剩2棵存活且持續結果，是造訪大村鄉不容錯過的景點。

沿著中正西路往西走，可以看到醒目的大村鄉葡萄景觀步道招牌，順著招牌往裡頭走，會經過許多葡萄園，然後抵達景觀步道，步道上搭有鐵架，讓葡萄藤攀爬，葡



景觀步道設有鐵架讓葡萄攀爬，葡萄成熟時漫步其間，別有風味



劍門生態花果園種植許多植物，是戶外教學的最佳場所



劍門園區的水生植物及昆蟲生態區，花木扶疏，還有小橋流水，景致宜人



劍門生態花果園最有名的柳丁隧道

萄成熟時漫步其間，陣陣果香隨著輕風拂來，令人流連忘返。

生態花果園·享摘果之樂

大村鄉是

典型的農業鄉鎮，隨著台灣加入WTO，許多農民轉型朝向休閒產業發展，為當地休閒產業增添特色，也讓遊客有更多選擇，其中以劍門生態花果園及芯園教育休閒農場最為知名。劍門生態花果園以柑橘生態為主，每到柳丁、極柑成熟盛產期，總是吸引眾多民眾前往，享受親子摘果的樂趣；園區內豐富的自然生態，更使它成為各級學校戶外教學的熱門景點。

該果園佔地約1.5公頃，由賴柏培、賴仲由父子經營。賴柏培說，園內栽種20多種柑

橘作物，包括柳丁、極柑、美人柑、金桔等，還有60多年樹齡的老欉柳丁樹，為方便遊客觀賞、採果，不僅果園整理得相當整齊，還打造一條長約50公尺的柳丁隧道。由於經營觀光果園有成，賴仲由並獲神農獎表揚，同時被彰化縣政府選為優質的教學及親子觀光果園。

火車站風車·遊客拍照秀

至於芯園教育休閒農場則以水耕植物為主，除了具備多處休閒功能場所外，還規劃有水生植物、藝術瓜果等教學主題專區，也是鄰近縣市學校戶外教學的好去處。此外，位於大村鄉的台中區農業改良場及台大蘭園也對外開放，對農業有興趣的民眾亦可前往參觀。

離去前，可別忘了到民國95年才完工啓用的大村火車站逛逛，火車站前的櫻花歐洲村，矗立一座大型荷蘭風車，讓人有置身歐洲的感覺，是近來遊客拍照留念的熱門景點喔！



斗笠形狀樹屋非常有趣，很能吸引遊客的目光



大村火車站前的大型荷蘭風車，是遊客拍照留念的熱門景點