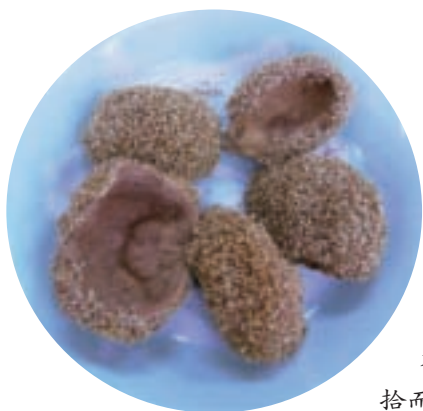


話說野生愛玉

文圖／林麗娟



野生愛玉真面目

野生愛玉樹果，是台灣的「原礦」。

根據連橫《台灣通史》〈農業志〉記載，最早發現愛玉子水邊結凍而把它「商品化」的，是道光初年（西元1821年）的一位福建同安人士，他來往於諸羅州（嘉義）採辦土產，路經大埔鄉時，巧見溪邊自然結凍的愛玉，「樹子錯落，揉之有漿，拾而歸家，以水洗之，頃刻成凍，和以糖，風味絕佳。」然後讓女兒愛玉製凍出售，因此得名，「採者日多，配售閩粵。」

愛玉貴為台灣特產，百年前頗有生意頭腦的台灣人開始靠它賺取「外匯」，相關研究卻直到1904年日人統治台灣期間，才有學者進行植物分類，研究愛玉樹外觀，發表為新種。到了60年代，台大園藝系黃永傳教授終於破解了愛玉子結凍的「機制」。

愛玉子植物藉氣根攀附樹幹或岩石上，散生在台灣中央山脈廣大原始林區，春天時，攀附於大樹上的愛玉子，適逢豐年時可以結出3千顆果實，雖「花開處處」，人們卻視而不見，因為愛玉從開花、授粉、結子，都包裹在厚厚的「隱頭花序」中進行，愛玉果因此被植物學者稱為「隱花果」。

奇妙的是，愛玉樹還有雄雌之別，母樹隱花果內長著一、兩萬朵小花，每年3月，小花開始萌發，5月，隱花果已大如拳頭，6月中，躲在果內的朵朵小花如經悄悄授粉，就會結成愛玉子。

但是，藏在隱花果內的小花既被堅實外殼包住，該如何傳花授粉？原來，當隱花果逐漸長大，底端會自動輕輕打開一個0.1公分左右的小縫，一旦在公樹果實內柱頭上產卵的小蜂，「入甕」鑽入爬動，傳播花粉，母樹隱花果就變得飽滿。

這種「蜂仔」的有效嗅覺僅只有6公里左右，一起出這個範圍，那一大片的愛玉果園就成了無用之果，全部是「空包彈」果園，也因此很多平地種植愛玉的果園最終都被廢掉了，野生愛玉越來越稀少。

曾經，根據林試所統計，70年代，台灣天然林採收的愛玉產量曾高達12萬公斤，當時市場上很容易買到愛玉果，賣南北貨的迪化街更是一簍簍、一袋袋堆得像小山，詩人席慕蓉形容為壯觀的「原礦」，唯愛玉果不能久放，山地交通又不便，受僱採摘的原住民清晨出門，下午就背著60、70公斤的愛玉趕回工寮，將採收下



檸檬蜜愛玉

的愛玉果立即削皮曬乾，工作異常辛苦。

民國76年，台灣省原住民行政局為鼓勵原住民種植愛玉，由林試所到各地選拔果膠量多、生長快速的品系，加以培育種苗，分送各山地鄉。如今人工種植的愛玉樹逐漸增加，有別於野生愛玉纏繞大樹，農民則自製水泥柱供愛玉攀爬，少了森林濃蔭遮蔽，日照充足，水泥柱養出的愛玉採收期竟比野生種快速，數量更多，但營養學家懷疑它的養生功效、清甜程度都遜於野生愛玉。

愛玉是天然果凍、健康食品，母樹隱花果中小花結成一粒粒小果實，稱為「瘦果」，經過揉洗、加水，就成了愛玉凍，所含的活性果膠質成分特別高，果膠在食品加工上可以用來製造糖果、沙拉、冰淇淋，也可以製成整腸劑、凝血劑、血漿代用品等醫療物品。

在高海拔地區生產的愛玉，凝膠質較多，酵素活力十足，最可口。高雄縣的愛玉子大多為野生種，從9月至翌年2月是採收期，果實類似青芒果。採收後的果實須先削皮，切一個小洞，然後整粒曝曬兩天，之後再把愛玉翻出來，曬一個星期後，即可食用。

廚師楊淑燕示範愛玉的製作過程：先用手將愛玉子刮剝下來，放在紗布裡，在水中以手揉漿汁，約10分鐘

後，漿汁會全部流出，然後放置10幾分鐘，漿汁就凝固成愛玉，愛玉冰清涼爽口，加上檸檬，一碗檸檬汁蜜愛玉冰足以降火沁心脾，是夏季最高等的享受，也是善男信女前往廟會拜神時的解渴驅暑聖品。

值得注意的是揉洗過程中絕不能沾上一點油，更不能以熱水或去離子淨水混合，至於揉洗愛玉的手勁更要拿捏得當，不能搓破愛玉子，否則就結不了凍，愛玉結凍後若不儘早食用，2、3天內即化而為水，消失無蹤。

市場上人工栽種的愛玉幾已全面取代野生愛玉，且在冷飲連鎖店紛紛搶占市場、各式冷飲冰品便利沖泡即飲情況下，非要人工動手揉洗才夠韌度的愛玉凍，當然逐漸從冷飲名單中隱退了。

腳



楊淑燕主廚



刮愛玉子



搓愛玉子



愛玉成品

