



臺灣也產 胡椒

◆ 文史工作者 — 魯 郡

胡椒餅是一種做法近似於「饅」的豬肉餡烤餅，賣胡椒餅的店家門口飄溢著胡椒蔥香味，遠遠地都聞得到，令人垂涎欲滴。還有一種下酒好菜—胡椒蝦，也是滿盈著胡椒香氣，讓人吃得爽快無比！

胡椒的身世

上述這兩種小吃美食中，胡椒是不可或缺的靈魂食材。胡椒種子內，含有揮發油、胡椒鹼、粗脂肪、粗蛋白等物質，是世界上最受歡迎的香料之一，也是珍貴的藥材。西非海岸的賴比瑞亞共和國，還將胡椒樹定為「國樹」。

胡椒別名古月、黑川、百川，為胡椒科胡椒屬多年生常綠攀緣藤本植物，常攀附於樹木上，高度可達4公尺。在印度，自史前時代開始，便被用來作為食用香料。被稱作「黑色黃金」的胡椒子，是貴重的貿易貨物，還曾被作為實物貨幣使用，胡椒子的單詞「peppercorn」有「象徵性租



以胡椒為靈魂香料的胡椒餅和胡椒蝦是臺灣聞名的小吃美食。



胡椒為多年生常綠攀緣藤本植物，常攀附於樹木上，高度可達4公尺。（圖片來源：作者提供）

金」之意。按照貨幣價值來算，胡椒是世界上貿易最廣泛的香料經濟作物，胡椒的價格，每年、全年並不穩定，年度間的波動很大，越南則是世界上最大的胡椒生產與出口國。

從「胡椒」兩個字的字面來看，「胡」的原意是指稱北方和西方的遊牧民族，後引申表述為來自不同文化背景的東西，例如「胡」蘿蔔。「椒」則指某些種子或果實，有刺激性味道的食物。胡椒的果實與種子，通過不同的加工方法，可以得到黑胡椒、白胡椒、綠胡椒及紅胡椒。全世界胡椒出口總量的80～85%為黑胡椒，15～20%為白胡椒，只有約1%為綠胡椒。



胡椒是世界上貿易最廣泛的香料經濟作物，圖為《馬可·波羅遊記》中描繪的胡椒採收場景。

黑白綠紅 胡椒家族

黑胡椒是由胡椒植株藤上未成熟的漿果所製成，漿果首先會在熱水中暫煮片刻，以清洗其表面並預備乾燥，同時，熱度會破壞果實的細胞壁，加速乾燥過程中褐化酶的作用。隨後的幾天時間，會把漿果曝曬於太陽下，或在機器中烘乾。在此過程中，由於真菌的反應作用，包裹著種子的果皮，會逐漸地變黑並收縮，最後成為薄皺的一層。在乾燥過程結束後，所得到的產品，便是「黑胡椒子」。

白胡椒則是由移除果皮的種子製成，因為增多一道製作工序，價格常較同等級的黑胡椒高。白胡椒的製作主要採用完全成熟的漿果，並將漿果在水中浸泡約一個星期，在這段時間內，果肉部分會變得鬆軟並逐漸腐爛。通過摩擦方式，去除果肉殘留物後，再將裸露的種子乾燥。



黑胡椒是由植株藤上未成熟的漿果經由烹煮、清洗、乾燥、曝曬、烘乾等步驟製成，白胡椒則採用完全成熟的漿果，由移除果皮的種子製成。

綠胡椒跟黑胡椒一樣，是由未成熟的漿果製成，乾燥後的綠胡椒，在某種程度上還保留著綠色，因為經過二氧化硫或冷凍乾燥的處理。此外，經過食鹽水或醋醃製後的胡椒子，也會呈現綠色。而在食鹽水和醋中醃製成熟的紅胡椒漿果，則可以製成罕見的紅胡椒。胡椒中的紅胡椒品種，不同於另一種更常見的「紅胡椒子」，後者是不同科的秘魯胡椒木（*Schinus molle*），以及其近親巴西胡椒木（*Schinus terebinthifolius*）的果實。



綠胡椒是由未成熟的漿果製成，還保留著綠色是因為經過二氧化硫或冷凍乾燥的處理。



在食鹽水和醋中醃製成熟的紅胡椒漿果，則可以製成罕見的紅胡椒。

嚐嚐在地的臺灣胡椒吧！

高雄市六龜區新發里的「胡椒伯」，早在 3、40 年前即與屏東農專（今屏東科技大學）合作，克服栽培技術的困難，順利培育出臺灣本土的胡椒種苗，甚至利用插枝（扦插）育苗方式，讓原本須耗時 10 年才能長成的胡椒植株，可以在短短 4、5 個月後即能開花結果。1937 年，日本人即從印尼引進胡椒來臺灣試種研究，但受限農業技術無法突破，直到 1974 年，政府農政單位才交由當時的屏東農專，於臺中、屏東、六龜等地，開始試種胡椒進行研究。

胡椒為熱帶植物，臺灣氣候適宜，胡椒成熟期長，不但品質佳、果實硬度高、收成產量多，辛香氣味更勝國外。目前，臺灣在地栽種的胡椒完全自產自銷，也有飯店、速食店訂購，有機會請別錯過辛香夠味的國產香料。



胡椒為熱帶植物，臺灣氣候適宜，胡椒品質佳，辛香氣味更勝國外；圖為臺灣自產在地胡椒粉。（圖片來源：作者提供）