

臺灣



鳳梨 旺旺來

鳳梨臺語諧音「旺來」，讓民眾喜歡採購鳳梨作為祭拜、供奉與擺飾之用，意寓「事業生意興旺，財源滾滾而來」。

◆ 魯 郡

臺灣鳳梨種植歷史

鳳梨原產於熱帶南美洲，為多年生草本果樹。臺灣早在清康熙末年，由大陸南方引進種植，迄今已有 3 百餘年。臺灣鳳梨開始盛產可追溯至二戰後，當時百業待舉，政府為振興經濟，鼓勵農民栽培鳳梨，讓臺灣鳳梨罐頭出口量超過 4 百萬箱，出口銷量冠全球，鳳梨晉升為臺灣重要的經濟果樹，因

此，鳳梨又號稱為加工水果之王。然後來因東南亞國家開始大量栽培鳳梨，挾其人工低廉優勢，讓臺灣鳳梨產業由「加工外銷」轉型以「鮮食」為主。



鳳梨為臺灣重要的經濟果樹，號稱「加工水果之王」，但因外銷競爭激烈，現已轉型以「鮮食」為主。



鳳梨需強烈日照的生長環境，且葉子具尖銳鋸齒，果農在烈日曝曬下還需小心被扎傷，作業艱辛。

鳳梨從育苗到收成，需要 18 個月的時間，一株鳳梨只能收成 2 次，而且每次收成後，需等 6 個月，才能再收成一次。由於鳳梨需要強日照，因此果農除頂烈日曝曬外，鳳梨葉子之尖銳鋸齒，導致果農穿梭其中除草更加艱辛，真可謂「粒粒鳳梨皆辛苦」。

適合鳳梨栽培生長的環境，介於低海拔之熱帶與亞熱帶地區。因此，臺灣中南部均十分適合種植鳳梨，其中又以臺南關廟、高雄大樹、南投名間、嘉義民雄與屏東高樹、內埔的鳳梨最富盛名。

鳳梨國家隊—— 培育出臺灣好吃鳳梨的重要祕密

成立於 1918 年的農業試驗所嘉義分所，承擔起鳳梨雜交育種與栽培管理的重責大任。在 1934 年育成首個鳳梨品種—臺農 1 號後，歷經百年努力，共育成逾 20 種鳳梨品種，讓臺灣鳳梨的豐富多樣性居世界之冠，也成為臺灣外銷名列前茅的水果。由「鳳梨之父」張清勤手中接棒的農試所副研究員官青杉更直言，臺灣鳳梨品種與栽培技術都是臺灣之寶，要珍惜不能外流，才能永保臺灣市場競爭優勢。

臺灣鳳梨有釋迦鳳梨（又稱為剝皮鳳梨，因為不用削皮，可用手直接剝開食用，臺灣目前較少種植）、蘋果鳳梨（因口感帶脆度像蘋果般，5月盛產）、香水鳳梨（聞起來有特殊香氣，5～6月）、冬蜜鳳梨（在冬天的品質與風味特佳）、甜蜜蜜鳳梨（果肉為所有鳳梨中最細緻的，香氣濃烈甜度佳，7月盛產）、金鑽鳳梨（占全臺鳳梨產量的8成，口感脆且風味佳，全年皆有）、金桂花鳳梨（果肉帶有桂花的香氣，4～7月）、牛乳鳳梨（果肉呈白色，有牛奶香氣，7月盛產）、西瓜鳳梨（號稱鳳梨界浩克，重量是一般鳳梨的3倍）與甫於2020年新推出的品種芒果鳳梨（果肉細緻，帶有芒果香氣）等。各種推陳出新的鳳梨品種，不僅在風味特色上更上層樓，由於植株變矮，更適合以機器栽培，能減少臺灣農業人口老化帶來之衝擊。

臺灣鳳梨產銷情形

臺灣鳳梨年產量約43萬噸，1成以上外銷。根據農委會統計，自2005年以來，臺灣鳳梨外銷大陸數量成長258倍，市值逾新臺幣14億元。大陸於2021年2月以「截獲檢疫性有害生物」為由，暫停臺灣



臺灣鳳梨的豐富多樣性居世界之冠。（圖片來源：屏東縣長潘孟安臉書粉絲專頁，<https://www.facebook.com/pan.menan1/photos/a.10150112885735631/10158961456735631>）

鳳梨進口，此前臺灣外銷鳳梨有9成以上都是銷售至大陸。

另報載自2016年起，大陸開始推廣種植臺灣金鑽鳳梨與甜蜜蜜鳳梨，並在禁止臺灣鳳梨進口後，開始大力推銷自家生產的「徐聞鳳梨」。據估算，現在光是在大

陸廣東徐聞與海南島地區，就有近 1 千公頃面積在種植臺灣鳳梨，無怪乎大陸宣布臺灣鳳梨禁令是又重又急。

專營鳳梨外銷日本的貿易商指出，以前生產的鮮食鳳梨，大多外銷到日本，但自從打開外銷至大陸後，讓原本不是栽種鳳梨的投機分子，也加入鳳梨的生產行列。此外，有很多人不知道，鳳梨銷往大陸的規格，和日本的規格是不相同的，總之，就是「外銷日本的鳳梨，一定可以銷至大陸；但外銷大陸的鳳梨，卻不一定可以銷到日本。」

這位貿易商表示，外銷日本的鳳梨，要經過產銷履歷、藥檢等程序，標準訂得較為嚴格，而臺灣鳳梨與菲律賓、中南美洲的鳳梨相較，並無價格上的優勢，應該針對外銷標準作出規範，以利於市場區隔。

未來臺灣的鳳梨外銷，應提供「穩定」、「具品質」的鳳梨。其間的「穩定」，包含產量、供貨週期、價格、果實大小及成熟度；「具品質」，則包含風味、新鮮度，以及用藥規範。故臺灣鳳梨若想在行銷上立足，最好建立「產地品牌」，尤其是生產端必須整合，從包裝場設備提升、輸出鳳梨的熟度到農藥殘留量等，都要設定明確的標準。



臺灣的鳳梨外銷，應提供「穩定」、「具品質」的鳳梨，從包裝場設備提升、輸出鳳梨的熟度到農藥殘留量等，都要設定明確的標準。



鳳梨富含大量營養素，食用方式多元，亦可入菜烹煮。
(Photo Credit: Freepik)

鳳梨好處報您知

營養學家認為，鳳梨富含大量維生素C、膳食纖維、鳳梨酵素和錳等微量元素，對修復細胞損傷、維持骨骼與結締組織健康有所幫助。另外，鳳梨可以榨汁、釀酒、製成蜜餞、果醬、鳳梨酥、鳳梨果乾與鳳梨罐頭等用途，尤其鳳梨罐頭，更方便讓主婦直接料理。



鳳梨入菜口感更佳，例如：鳳梨苦瓜雞、鳳梨蝦球、鳳梨炒牛肉、鳳梨炒飯等，都讓人垂涎三尺。鳳梨尚有其他附加價值，除去果實後的鳳梨莖葉能製成鳳梨酵素，用以減緩發炎疼痛與幫助消化等。另外，有生技業者將鳳梨酵素製成藥膏，藉酵素作用分解燒燙傷患者壞死的皮膚部分，已成為燙傷清創植物新藥，堪稱為新「臺灣之光」，故臺灣鳳梨雖外銷受阻，然前途仍大有可為！

(本文圖片除標示來源者外，其餘皆由作者提供。)

夏日美味如此簡單

好吃涼麵大公開

◆ 徐夢陽

涼麵——炎炎夏日不可或缺的美食

炎炎夏日到來，吃一盤涼麵，搭配沁涼飲品或溫暖味噌湯，是最佳的消暑組合。這或許是新聞頻道可能出現的介紹詞，或是美食節目開頭的廣告詞。不過涼麵的普及，在各便利商店都可買到，加以銅板價即可購得，已成為臺灣人在熱情盛夏必吃的平民美食。

臺式涼麵

話說臺式涼麵，大概每個地方都可以看到，同時備受消費者歡迎、市場無可限量。其製作方式簡單，只要把煮熟麵條冰鎮適宜，確保衛生，吃前先將麵條放在盤上，淋上醬汁，最後搭配小黃瓜，即可上桌。

條條分明的 Q 彈麵條與甜鹹口感相互融合的醬汁為臺式涼麵的靈魂所在，也是各業者的獨門祕訣。醬汁多以芝麻醬為主，部分搭配胡蘿蔔絲、蒜泥或碎花生粒，加入祕製中藥包熬煮多時之醬汁，有的再融入

清香檸檬、開胃醋或健康蛋絲，有的加入焙炒過的花椒，化身為川式麻辣涼麵，直接挑戰消費者味蕾。部分店家會再加入炸醬（成分為焙炒過的絞肉、豆瓣醬與豆干），成為雙醬涼麵，讓消費者有更多選擇。



臺式涼麵以麻醬涼麵為主，另有加入炸醬的雙醬涼麵。（Photo Credit: Johnson Wang, <https://www.flickr.com/photos/johnsonwang/5649489483>; <https://www.flickr.com/photos/johnsonwang/41731518681>）



嘉義涼麵不同於一般涼麵，採用寬扁麵條搭配芝麻醬與美乃滋，別有一番風味。（圖片來源：嘉義市政府，https://www.chiayi.gov.tw/News_Content.aspx?n=455&s=365711）



川式涼麵的醬汁以花椒為主，另搭配花生碎粒增添不同口感。（Photo Credit: Kirk K, <https://www.flickr.com/photos/mmm-yoso/15648961443>）

傳統臺式涼麵多使用油麵般的細長麵條，嘉義涼麵則用的是如同陽春麵般的寬扁麵條，主成分是芝麻醬，但調配上多了一樣重要配方，也就是「美乃滋」（俗稱「白醋」）。以「美乃滋」為主所調配出來的醬汁，淋在寬扁麵條上，讓嘉義涼麵有著獨步全臺之與眾不同的魅力。

川式涼麵

傳統川式涼麵的醬汁作法是採用乾辣椒、花椒和數十種中藥炒製，讓引出香麻風味的花椒成為主角，搭配芝麻醬、白醋、烏醋與醬油，若有川味紅辣油輔助，風味更佳。加入雞肉絲、花生碎粒或白芝麻，即成為令人垂涎三尺的川味麻醬雞絲涼麵。

滇味、越式與泰式米線

雲南涼麵特色是香、甜、酸、麻與辣，調和比例正確的胡麻油、花椒油、白醋與辣油，就是相當道地的雲南風味涼麵醬料。提到雲南涼麵，就不能不介紹雲南、越南與泰國廣受饕客歡迎之涼拌米線。米線是由純米所製成，顏色原為透明，約煮4分鐘後顏色轉為白色，起鍋後沖冷水再泡冰水，加上小黃瓜、紅蘿蔔絲、香菜與青蔥，配上獨門醬料（雲南米線主要是烏醋或水果醋，越南與泰國的米線主角是魚露與檸檬）後，即成為開胃的涼拌米線。若再加上煮熟冰鎮後的鮮蝦、透抽與干貝，淋上搗碎的辣椒與蒜泥，點綴上數片九層塔，就化身成美味可口的泰式涼拌海鮮米線。





滇味、越式與泰式涼麵皆以米線為主角，除特色醬汁外，還有小黃瓜、胡蘿蔔、香菜等配料，另再加入肉類或海鮮，口感豐富多元。（Photo Credit: Angelo Su, <https://www.flickr.com/photos/angelosu/8580365092>; Guilhem Vellut, https://www.flickr.com/photos/o_0/30625682632）



這些酸、甜、辣之南亞美食，絕對是夏日沒食慾者的最佳選擇。

直接食用。夏季時「吸」溜一口沾滿醬汁的蕎麥麵，實在是無比清涼、美味爽口。

日式涼麵

日式涼麵主角是有著淡淡香氣、淺灰色澤的蕎麥麵。從江戶時代開始，蕎麥麵就成為日本人在過年除夕時必吃的食物，據說吃蕎麥麵能帶來好運，也成為喬遷時會送給鄰居們的贈禮，用「搬家蕎麥麵」（引越し蕎麦）向鄰居問候，象徵好的開始。日式蕎麥涼麵的醬汁製作簡單，可用日式醬油（又稱和風醬油或鰹魚醬油等，特色是不死鹹又帶點甜味，也可用臺式醬油加上柴魚高湯或味醂製成）加水稀釋後，在冰鎮蕎麥麵後放上海苔絲及白芝麻即可



日式涼麵使用蕎麥麵冰鎮後搭配日式醬油食用，做法簡單，口味清爽，是夏日消暑聖品。



韓式冷麵

在南韓總統文在寅指定將平壤冷麵作為南、北韓峰會之國宴菜色後，讓韓式冷麵在國際間爆紅。而韓式冷麵在南、北韓風味極不同，平壤冷麵是湯麵，故又稱為韓式水冷麵，其使用韓式冷麵專用蕎麥麵，加上特調酸醬汁，搭配果菜絲與少許牛肉點綴，再放入冰塊，酸酸甜甜，口味清淡極開胃，是北韓領導人金正恩最愛的美食。南韓冷麵是乾麵，通常採用口感稍軟的白素麵，使用辣醬與泡菜調味，故口味較重。

超市購買省錢方便 自行料理其樂無窮

匯聚各地美食的臺灣，讓人在疫情期間，無需遠赴他國，即可品嚐到全世界各類的道地涼麵，實在是無比幸福。不過，若因疫情嚴峻而無法外食，不妨直接到超市通路購買包裝完整的涼麵回家享用，衛生又方便；或可參考網路食譜，暫時關掉工作腦袋，自行料理方便且美味又營養的各國各式涼麵吧！



韓式冷麵南、北韓食用方式不同但各有特色，左為平壤水冷麵，口味較清淡，右為南韓冷麵，使用辣醬與泡菜調味，口味較重。（Photo Credit: TFurban, <https://www.flickr.com/photos/tfurban/40639931935>; <https://www.flickr.com/photos/tfurban/14108215612>）