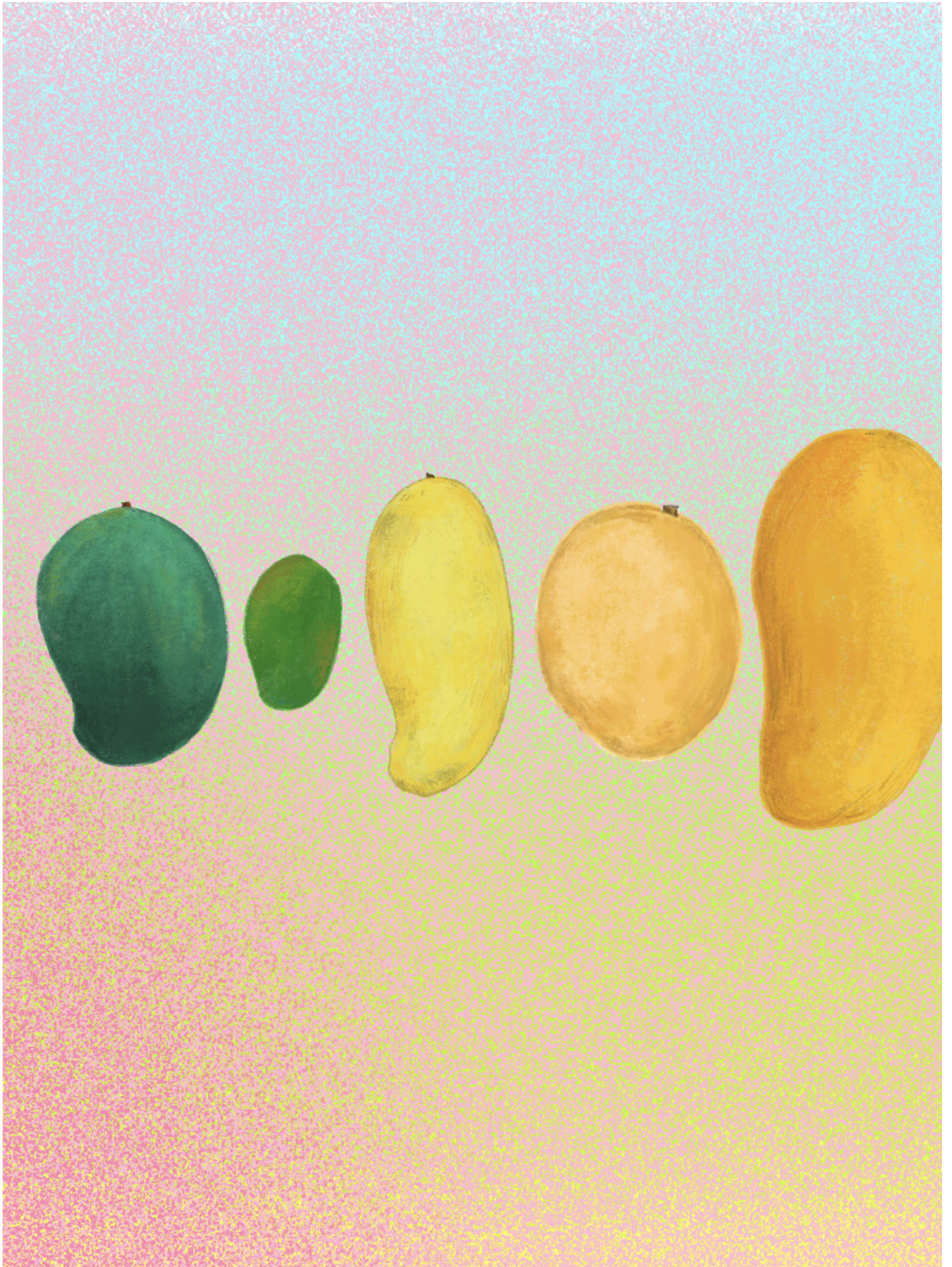


台湾芒果珠宝盒：专属这片岛屿的甜美与固执

比起“大量”采购、“统一”购买，台湾在盛季小市场，却可一次找到六七款不同品种的平价地产芒果，这背后是山海历史与本土的固执



插画：Rosa Lee

特约撰稿人 何欣洁 发自台北刊登于 2023-09-03

[#台湾芒果](#) [#台湾农业](#)

2023年8月21日，继凤梨、莲雾、释迦、文旦、白柚、橘子后，中国海关总署宣布，由于在台湾出口芒果中发现有害生物大洋臀纹粉蚧，将暂停禁止输入台湾芒果。与之前相同的，台湾农业部对此表示“深感遗憾”，并表示将辅导农民转销其他国家。

这场“对台农业战”由于已经发生太多次，对两岸来说，都仿佛如夏日定目剧（保留剧目），虽然短暂霸占微博热搜，却难在台湾民间掀起太多波澜。倒是有不少民众趁乱发表了一些很有“台湾风格”的言论：“那个……如果不能卖过去，可以拿回来给我们吃吗？”“今年夏天都还没吃到，不如给我！”

新闻虽如此，然而芒果本身的魅力，却就是如此让人难以抵抗。就算被任何一国拒绝进口，应该也都不存在滞销的问题吧。

曾经有一次，在澎湖举办的座谈活动上，笔者与一位岛上偏乡出身、自学成功的校长聊起：“从小在不算富裕的环境里苦读，离开故乡、跨海到本岛来念书，一定相当辛苦吧？支撑著妳的动力是什么？”

校长的答案出人意料：“我听这边去过台湾的人说，夏天的时候，坐公车经过路旁的芒果树，枝条上的芒果会多到跑进窗户里面来。坐在车里，伸手就可以摘芒果来吃。听完这个故事，我心想，我一定要到台湾去读书，特别要到台南去，坐在公车里，伸手摘一颗芒果来吃！”

芒果，台湾山海史

台灣芒果圖鑑



黑香

日治时期引进，有特殊龙眼香气，被视为梦幻逸品



土芒果

荷治时期引进，也是台湾最早品种，香气浓郁、纤维较粗，适合做成「芒果青」



怀特

日本人自印度引进，果肉较黄白，果型如香蕉；金煌芒果的母本



凯特

二战后自美台湾最晚熟盛产的品种芒果的父本



金煌

台湾农民黄金煌自行育成品种，果肉细嫩顺滑，是外销主力品种



夏雪

台湾第一个有专属身分证的品种，以土芒果为母本改良



红龙

市场称水蜜桃芒果，果实淡红色，口感清爽而有香气



爱文

台湾内销市场主流品种，果实鲜红，香甜多汁



海

二战后引进，浓、果略带纤维

注：台湾芒果种类众多，图中仅呈现文中主要提及的9种。

资料来源：端传媒综合整理；插画：Rosa Lee



犹记得说起这个梦想时，已是退休之龄、看上去威严稳重的校长，眼里仍然流露出闪亮光彩：

“后来有吃到吗？”

“有啊！虽然不是从公车里面拔下来的，但吃了很多耶！”

何止台湾本岛，无论在世界的哪一个角落，芒果，都可说是热带水果的代名词。金澄色的软糯果肉、浓郁的香气、恰到好处的甜味，甚至可以来自离岛渔村的少女不顾一切、埋首苦读，只为了享受伸手摘下芒果品尝的滋味。

从芒果登陆台湾以来，台湾人对芒果的爱，贯穿了冬天以外的每一个季节。农历年刚过完不久，屏东平原的“早芒”就开始在市场露头，最具传统风味特色的土芒果也渐渐上市；及至四、五月，明星品种爱文、夏雪、金煌，与近年来广受欢迎的黑香、红龙（水蜜桃芒果），一路吃到九月，都还有爱文芒果的“长辈”凯特芒果。仔细数来，台湾市场上大概有超过十种的常见芒果品种，可以满足芒果爱好者的需求。

曾经有台湾的水果商家，费心收集了七、八种不同品种的芒果，集中在一盒，名曰“芒果珠宝盒”，一字排开，澄黄橘绿，正是人间芒果最美的景色，价格不菲，但仍一下就被抢购一空。而在暑热蒸腾的夏日，满街的芒果冰沙、芒果汁与芒果雪酪，也已经是台湾的标准风景。

就像其他台湾农产品一样，这些令人目眩神迷、应接不暇的芒果品种，是台湾农民、食客与基层农政单位一起携手孵育出来的甜美果实，也铭记著台湾的山海历史。



2023年9月2日，中坜，市民在超市选购芒果。摄：陈焯 /端传媒

本土农民的执著

台湾原产芒果。即便是被多数台湾人认定为原生种的“土芒果”，也都是在航海时代，由荷兰人引进的。荷兰人将之种植在今日台南六甲乡的平原与浅山地带，原有多个品种，其中的“柴棧”（土芒果）历经演化、驯服、淘汰，适应了台湾的风土气候，成为台湾今日芒果的源头。

及至日本殖民时期，殖民者在台湾的土地上搬演自身对热带南洋的战略目标与翩翩遐想，不但留下了不少（仿）南洋地景，还自印度、印尼等地引进芒果品种。今日仍广受消费者欢迎的“怀特”与“黑香”，正是当年的遗绪。

其中，“黑香”的果皮是稳重的浓绿色，在一片红橘黄的果皮颜色中，最是显眼。黑香的果肉尝来有龙眼香气，是广受台湾食客喜爱的味型，常被视为梦幻逸品。

正如台湾历史的变化轨迹一样，荷兰与日本留下的影响，渐渐被战后的美国文化所取代。今日台湾产量最丰的爱文芒果，正是1954年农委会自美国的“芒果大州”佛罗里达州所引进的品种。

不过，外来者并非决定土地命运的唯一主人，这座岛屿上的农民仿佛是有著不可思议的育种执著。1971年，高雄六龟的农友黄金煌，在没有官方资金、现代仪器与技术支援的情况下，花了将近十年的时间，自行学习芒果栽培、育种出“金煌”芒果，至今仍是台湾市场上的主要商业品种之一。



2023年8月31日，台北，龙山寺内放满水果祭品。摄：陈焯 /端传媒

金煌芒果的香气略逊于爱文芒果，但甜度高、果核小、果实大，果肉细嫩滑顺几乎无纤维，是许多店家制作芒果冰沙的首选。

在高雄六龟的浅山地带，许多农民与当地居民都还记得黄金煌这位民间育种家的一页传奇：他因为工作地利之便，常常跑到“台南农业改良场”观摩芒果栽培，这一看看出些道理来，在退休后，他便自行开始培育最适合台湾种植的芒果。

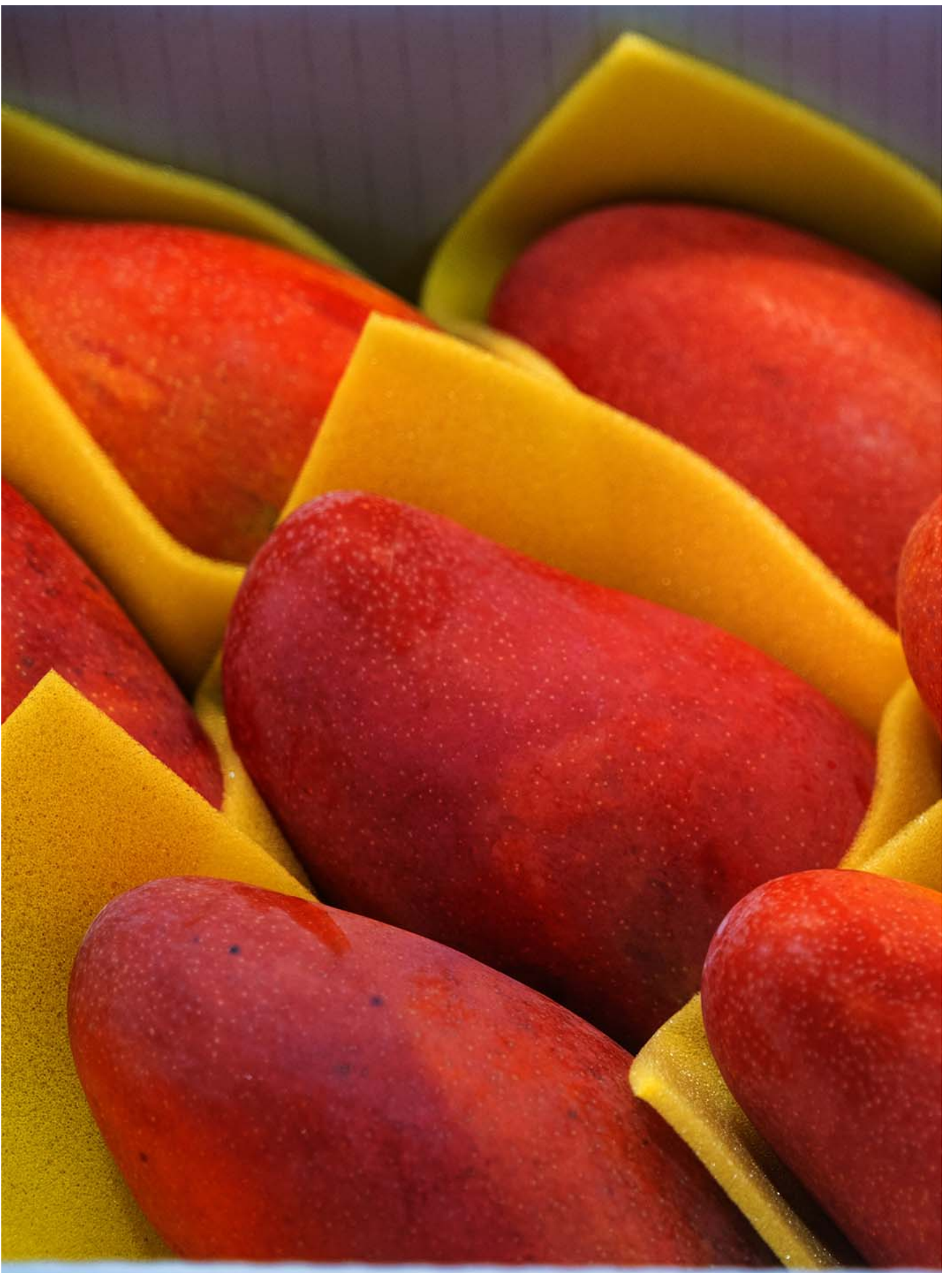
彼时，美国来的爱文、凯特、海顿等芒果都广受市场欢迎，但台湾气候比佛罗里达州湿热，这些美国来的贵客容易染病，影响产量，黄金煌希望改善这一现象，因此投入了自行杂交育种的工作。

这句话今日看来容易，但实际上，芒果授粉成功率相当低，即便在正规的研究机构中，成功率也不到一成，黄金煌最后成功以美国引进的“凯特”和日人自印度引进的“杯特”两品种育出“金煌”，让许多专家也惊讶不已。而“金煌”不但较为适合台湾种植，更可在端午节时便开始采收，躲开台湾的夏日台风季，让当地农民一度竞相种植。

过了台湾海峡：变成“台湾味”

“金煌传奇”的背后，也有台湾基层农政单位农业改良场的（意外）支持，台湾的农业县市多设有“农业改良场”，负责品种改良培育、土壤研究、病虫害防治等研究工作。各个农改场的研究员，多半与农民保持良好的关系。

不少农民常常把“我去农改场拿一些回来种”挂在嘴上，种植上遇到问题，再回场里请教这些专家。农改场的技术研发成熟后，也会移转授权给民间公司，盼能将其送入商业市场大量生产，改善台湾农产的风味与农家的收入。



2023年8月30日，台北，滨江市场的芒果。摄：陈焯 /端传媒

正是这些分布在各地、温和又沉默的基层农业科学家，加上黄金煌这样热爱研究品种改良、挑战农产新风味的农民，造就了台湾的“水果王国”大业。芒果之外，还有许许多多的作物与食物，经历了这样“移入、改良、驯服、丰产”的循环，成为台湾餐桌上的美味。其中的故事经常都展现了这座岛屿的包容与霸道：

好像是说，任何国外的品种都可以来，但这些美味一旦渡过了台湾海峡，就会被海风、土壤与执著于吃的住民，变出另一种“台湾味”。

比方说，许多来自四川的朋友都会讶异，台湾明明同样有湿热的气候，为何川菜来到台湾后，辣度变得像孩子吃似的，变得慵懒可亲、轮廓模糊，失去了它在四川盆地的锐气；带有严谨气质的日本料理来台，也变了形状：生鱼片不再讲究刀工，重点是要豪气厚切，味噌汤里甚至可以打一颗鸡蛋，丰富汤汁的营养与口感，名为“台式日本料理”；而无论哪一国的料理，也都很容易变甜、滋味变软，什么都放一点糖，生活已经太苦了，就算没有很苦，大家也不吃苦。

土芒果之味

当然，异国料理的在地化，并非台湾专有的特色，但农产品的改良，可比料理麻烦许多。说起来，这硬要在岛屿上“改良品种”，种植“不适种”作物、将其“本土化”的强烈执念，还是要起源于日本殖民者。

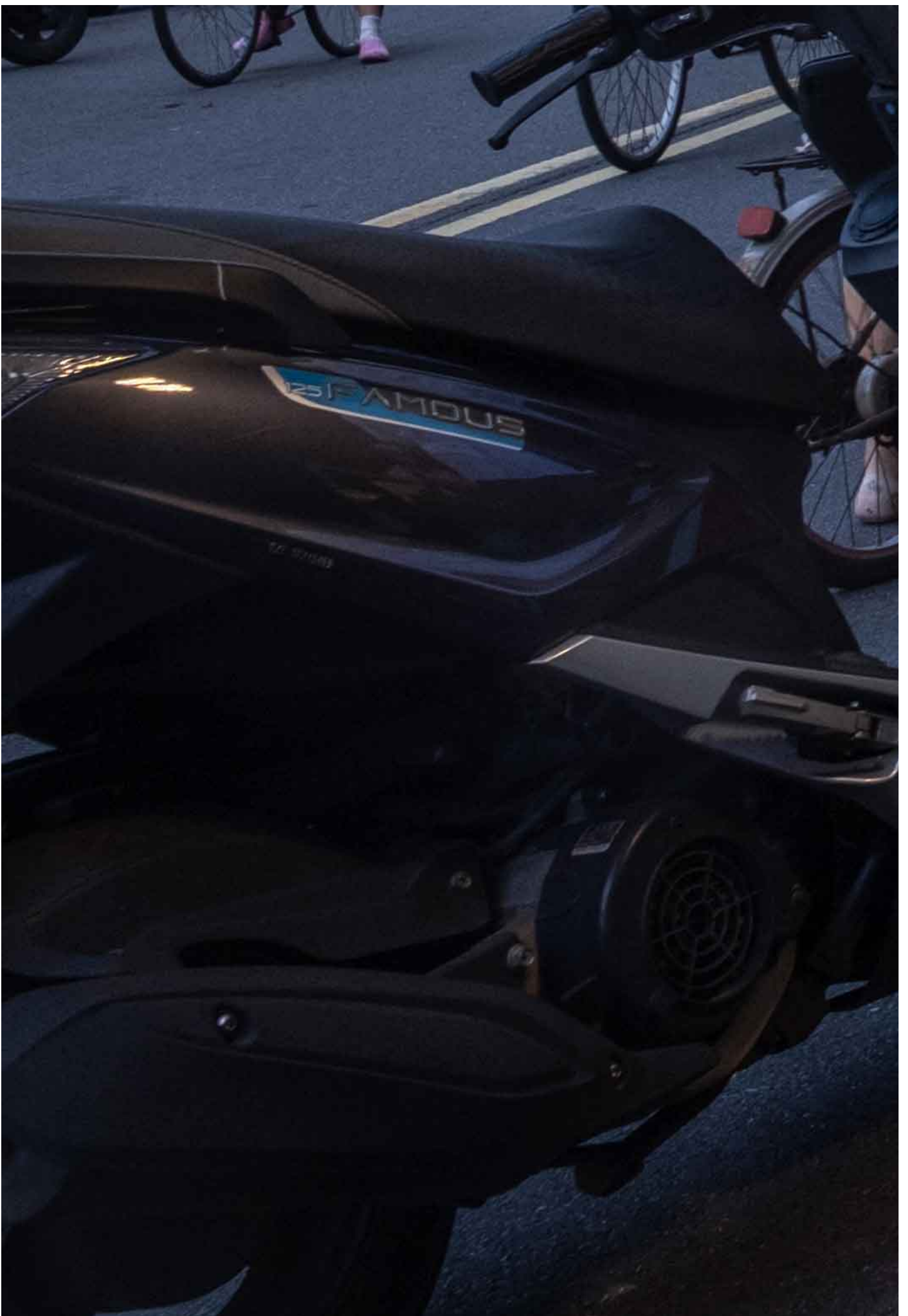
例如为了把日本本土圆胖润甜的蓬莱米移植到台湾，分担国内的生产压力、供给殖民南进事业燃料，台湾的“蓬莱米之父”矶永吉（本籍日本广岛县福山市，台北帝国大学暨今国立台湾大学教授，农业家）不断尝试努力，屡败屡战，终于在相对高冷的台北阳明山竹子湖种出了蓬莱米，慢慢推广到温暖的平原地区。

直到如今，这当初水土不服的外地品种，就成了“正宗台湾味”的代名词，且又被改良出了数十种品种，各有滋味。在蓬莱米进来之前的主要“原生”米种，糙米，受市场喜爱的程度反而不如蓬莱米了。

不过，这却不是土芒果的命运。因为一直到今天，土芒果仍然广受台湾人喜爱，没有被其他品种所取代，一直都还在水果摊上占有一席之地。许多老饕特别指名要吃它，认为它果肉虽小、香气却特别奇异浓郁，远胜其他商业品种。







2023年8月21日，新北市，在市民在市场上购买水果。摄：陈焯 /端传媒

笔者十八岁时，曾经坐上小火车到彰化二水镇拜访同学。一群刚上大学的少年少女，春风得意，嬉笑愉快，自不在话下，同学的爸妈也尽心招待，吃好喝好。第二天的行程，同学爸妈特别郑重地开车带我们去“采芒果青”，到了一处朋友家的大院，四野艳阳高照，院中的芒果树蔚然成荫。我们打了一上午，回来一人一手腌渍芒果，现场吃不说，一定要打包带回家做纪念。

记得对方父亲说，“台北比较少能吃到这个，你们多带一点回去吧！”疼惜晚辈的热情之外，也带著藏不住的乡村骄傲。这也不是彰化独有的吃法，全台各地皆有之。还未成熟的土芒果，被长竿打下来，加上配料、抓去水份，制作成芒果青。颜色艳绿，看上去带有一点东南亚零食的味道，吃下去酸味醒脑，随后渗出甘甜，让人一吃难忘。

如此缤纷的芒果品种风景，让台湾的水果摊上的色彩，比芒果的“原产地”印度、印尼更加多彩，也比消费力高的美国、欧洲市场更多元。笔者所逛夏日的美国街头，多的是兜售芒果切条的小贩，抑或在餐车里现打Mango Lassi（芒果优格）的印度裔商人。他们手上的芒果可能来自美国本土，也可能来自墨西哥、秘鲁或越南，但因国际贸易必须大量采购、统一处理，确保了其品质与价格稳定，口感也在水准之上。

但与这样的“大量”采购与“统一”处理相比，在盛产季节时，台湾食客能在一片小市场里挑挑拣拣，一次找到六七款不同品种的平价地产芒果，替家人买进不同色彩的果实，进行风味探索的冒险，如此这般的台湾乐趣，却无疑是难以取代了！



2023年8月31日，水果店內的台灣芒果。攝：陳焯 /端傳媒

[#台灣芒果](#) [#台灣農業](#)

本刊登內容版權為端傳媒或相關單位所有，未經[端傳媒編輯部](#)授權，請勿轉載或複製，否則即為侵權。

端傳媒八週年 | 另一個世界仍然有可能

訂閱端傳媒，期待改變的你，
與亟待突破的我們，共同撐起另一個世界。

8週年尊享會員 特別優惠 20%OFF

[立即訂閱 →](#)

端傳媒的下一程，需要你的守護。今天就成為訂閱會員，支持我們走下去，支持華文世界不可或缺的深度報導和多元聲音。點擊了解更多[會員計畫](#)