



從 樣仔青到芒果乾 聽玉井鄉親講故事

劉怡伶

| 青綠色的土芒果掛滿樹梢，襯著藍天白雲，美極了

玉井芒果所向無敵，名震天下，這是藏在玉井人骨子裡的驕傲與自信。儘管其他地區品牌爭相出頭，但是名氣、風味仍難望項背。

「玉井芒果」品牌之所以成功，承載無數人的研發心血，以及因滯銷投河餵魚，引發輿論風波反轉營銷策略，之後，公私部門結合學術人才下鄉創生，導入科技專業蒸熟設施，精進出口檢疫技術、改良水利灌溉系統，特別是農田水利管理處補助的管路灌溉系統，讓芒果產量與品質顯著提升，讓玉井芒果得以蛻變成長，打下如今江山，蔚成山中瑰寶，穩坐芒果故鄉的地位。

早期的玉井地區，芒果樹幾乎是玉井人的標配，家家戶戶屋前屋後總有幾棵芒果樹，最多的當數土芒果（土 樣仔）；「芒

種夏至，樣仔落蒂」，端午節前，樹梢陸續結出青綠色的果子，南台灣燠熱的氣溫加上午後報到的雷陣雨，澆灌出成串黃澄澄的土樣仔掛滿枝頭，告訴人們，吃芒果的季節到了！在地人吃土樣仔自有一套功夫，將整個果肉捏軟，芒果皮尾部撕開一個口子使勁吸吮，甜甜的芒果汁連同果肉送進喉中，不費刀不費水，堪稱最環保的吃法。

雖然「在欖黃」的土芒果美味無敵，不過真正的吃貨緊盯的卻是青芒果，青芒果要好吃一定要與時間賽跑，提早下手先搶先贏，趕在芒果芯尚未硬核之前採摘，以免纖維變粗變老。青芒果的吃法五花八門，可以去皮之後直接沾糖、蜂蜜，不愛好甜口的可以沾醬油，講究點的還可將芒果籽挖空，

| 果農申請管路灌溉，提高芒果產量與品質





直接往果實裏放入蒜頭、醬油，不怕辣的再撒一點辣椒粒，一口咬下，酸甜苦辣一次搞定，滋味難忘。更高階的吃法是削成條狀，先用鹽殺青再炒糖、添加汽水醃製，後人附會賞以「情人果」的美名，演變至今還添加酸梅、甘草粉，清爽甘甜外加酸到牙齒下巴隱隱作痛的多重口感，嘴巴再刁的人都很難不被拿下，堪稱人間極品。

吃完土芒果，算是正式揭開芒果季的序幕，接力的是名聞遐邇的愛文芒果上市，漸層的口感一如其外型，從紅到澄黃再到黃綠，後勁十足，呈現多重風情。

左上 削刀貼著果皮推，果皮不能削得太厚
下 婦女打零工削果肉是農村夏日裡平淡真實的日常





者愛文，一盤盤的芒果肉擺放在院子、稻埕、屋頂，青色、黃色鋪排在竹簍裏，勾勒出令人心動的流光溢彩。

天候不佳也不打緊，農家普遍使用燒柴火的大爐灶，大大的鍋蓋就是最好的烘烤工具，鍋蓋上鋪滿芒果片，炊煙裊裊升起時，除了飯菜飄香，空氣中還有一股似有若無的酸甜果香，芒果肉透過鍋蓋餘熱烘烤脫水，釋放出最純粹的香味，沒有數字管控的規矩、管它低溫還是高溫、更遑論保存期限，因為經常還沒烘乾就已經被貪嘴的小孩偷吃殆盡了！

左上 動作俐落極富節奏感，平均幾十秒就可以削完一顆
右下 削好的果肉鋪排在鍋蓋上，利用爐火餘溫自然烘乾



盛產期一到，農人搶收搶曬，農家人勤樸的本質體現在愛物惜物上，除了鮮果之外，吃不完就製成芒果乾。

每到暑假期間，恰是芒果收成季，到處可見大人領著小孩幹活，端來一盆水，旁邊擺著一大籃芒果，人手一把削刀，俐落地削皮，再將果肉片開；早期製作芒果乾大多採土法煉鋼就地取材，最天然的就是日曬法，南國驕陽威猛的力道，堪稱最佳助手，不論是土芒果或



近年在農村裡如雨後春筍般出現的芒果乾店家，各自打出自家招牌，業者用心經營結合先進的烘培技術與完整的設備，注重甜度控管及熱量，讓芒果除了鮮果之外，締造更高的經濟價值。

「蜜旺果」品牌的創始人賴永坤算得上是第一批發展果乾品牌的業者，他回憶小時候鄰居家曬芒果乾是賣到外地製作蜜餞，不只可為家裡剩餘的芒果另找出路，還能賺點錢。北上讀書及當兵時，他也試著帶上自家曬的芒果乾販售，反應好到讓他動起創業的念頭，後來果真在果乾這個賽道闖出一片天地，除了芒果，果乾的品項包羅萬象，讓偏僻的農村蔚成網紅熱門觀光景點。

即便現代人不時興大鍋蓋烘烤及日曬芒果乾，但是那一頁篇章始終是許多玉井人的回憶；每年的必吃清單裡，到玉井吃芒果總是榜上有名，也成為夏日饗宴最美的儀式感。

(本文作者為資深媒體人，在地玉井人) ■



上 碩大厚實的果肉烘烤成芒果乾，滋味軟Q迷人

下 廚房裏的爐灶鍋蓋是最接地氣的烘烤工具