



# 土芒果的滋味

文／陳書華

端午節是傳統闔家團圓的日子，在連續4天假期中，散居各地為生活打拼的遊子紛紛返回故鄉過節，高鐵左營站擠滿南來北往的旅客，為一年一度的團圓日子平添許多熱鬧氣氛。走出高鐵站，轉搭高捷紅線到美麗島站，再轉搭橘線直達終點大寮站，下車經過萬丹路、鳳林路三角窗廣場，這裡是俗稱「垃圾市仔」的著名黃昏市場。因應工作人群生活作息型態改變，在上午開市的傳統市場日漸式微，配合工作人群下班時間的黃昏市場順勢逐漸興盛，攤架上貨色齊全，雞鴨魚肉、生鮮蔬果、現煮料理、日用百貨，都能滿足現代忙碌人一次性採購生活所需，過節前更是萬頭鑽動，人聲鼎沸，形成一幅生機盎然的興盛場景。

走過一水果攤，看見一籃籃黃綠相間的橢圓形物品，走近一瞧，原來是童年常見的

土芒果，老闆大聲吆喝：「一籃100元，要收攤啦，俗俗賣！」，算一算，一籃裝有約9顆，有人曾說過：「記得綠羅裙，處處憐芳草。」，睹物思情，土芒果讓我開啓童年記憶，趕緊買一籃回家解饞。晚餐後，迫不及待拿個大臉盆，裝4、5顆土芒果，用香蕉刀輕輕削去果皮，露出金黃色果肉，還有一種獨特芒果香，一口咬下，濃甜多汁，連續吃了好幾顆，雙手黏答答，牙縫間塞入土芒果粗糙纖維，真是大呼過癮。媽媽說：「這土樣仔無肉又攪酸，那有駕好甲！」，其實口中咀嚼的是濃濃的童年回憶。

土芒果俗稱「土樣仔」，很早以前就從國外引進臺灣，經多年的繁殖，漸漸被馴化適合臺灣南部之風土，植株高大，新梢紅色，花穗金黃色，可達10公尺以上，壽命長達100年，因適應力強，臺灣各地

均有栽培，可供作行道樹構築綠色隧道，植株抗病蟲害強，產量豐盛，能耐乾旱，果實顆粒小，只有120公克左右，為臺灣比較小果粒的芒果，但具有濃郁的香味且纖維粗糙，種子大，佔果重的23%，果肉薄是其食用上的缺憾。土芒果、龍眼、土芭樂（番石榴）並稱是鄉下小孩子最常摘取的親民果物，早年農家常在屋前或公廳後栽種土芒果樹或龍眼樹。土芒果樹高壯軀幹，分枝展葉，形成一張綠傘，樹蔭下是老人家乘涼聊天的好所在。時序進入端午節，土芒果才正式進入生產高峰季節，別看它個頭小，沒幾兩重，吃起來偶爾還會塞牙縫，但濃郁的香氣，才是正港的臺灣味，也是讓人永遠懷念的古早味！這時也是小孩子成群結伴出外尋找獵物時刻，不管是鄰居門前廣場邊大芒果樹下，或是山坡地田野間，都有尋果一群。通常是樹下等，抬頭望著一顆顆黃澄澄的土樣仔，等待「風婆婆」發威，一陣強風掃落成熟的芒果粒，大顆小顆落下來，打在鐵皮屋上，發出咚咚聲響，或掉落田中，或草堆裡，小孩們循聲找果，循跡找物，人人塞滿口袋。若有藝高膽大者，直接攀爬登樹，用手摘，用網子撈，或用力猛搖，再丟給樹下同伴接收，大家通力合作，人人有份。小時候吃土芒果最簡單食用方法，是剝開果皮大口咬下，吮吸汁液，任果汁沾染雙手，或是先將土芒

果粒壓軟，再將其屁股咬個小孔，用力將汁液吸乾，再將果皮撕掉，把果肉啃食乾淨，但因纖維太多，吃剩後的果核就變成了金毛獅王的大鬍子臉，剩下來的果核就成小孩們製作玩具的材料。

然土樣仔的滋味離我們越來越遠了，由於土芒果在果實管控與採收技術上較繁瑣，且外觀視覺吸引力有先天限制；故在市場上，外觀鮮紅亮麗，果實碩大，又易於管理的愛文、玉文、金煌、海頓、肯特等多樣性產品就成為優勢商品，甚至開發出著名的芒果冰、芒果汁、芒果蛋糕、芒果奶昔等時尚產品，這都是土芒果無法望其項背，土芒果還能讓人有記憶的是，大餐後來一盤冰冰涼涼俗稱「情人果」的芒果青，甚或有人仍不知這是土芒果的貢獻。

基於經濟考量，許多高齡土芒果樹被砍伐移除，代之以其他高經濟價值的果樹，土樣仔的滋味漸漸消失，或僅存一小處生存之地。只要是「在櫟黃」的土樣仔都非常好吃，其特殊風味和外來種的愛文、海頓、金煌完全不同，其甜美是其他芒果無法比擬，因此，也惟有內行老饕級者才能真正享受其中滋味。把土樣仔照片PO上FB並寫下簡單幾句感想，卻收到許多有相同經驗的「鄉民」的迴響，其實大家最想念的就是那塵封已久的童年記憶。源