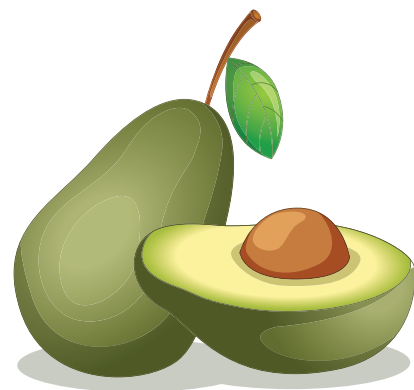




酪梨

人心果奇遇記

文／李道勇 圖／編輯部



從學校退休 3 年後，輔導室突然來電，要我去指導一個參加臺語比賽的小六生。我試聽完她的演說之後，就問她：你最想念的阿嬤美味—阿發可多打汁加牛奶，臺北買得到？可有別的名字？她說「只在臺南下營喝過」，沒聽阿公阿嬤說過別的名字。我只好四處去請教「阿發可多」，到底是啥美味？

從她說的水果名發音判斷，應該是外來語，否則不會「原音重現」，臺灣人說「食果籽，拜樹頭」，我卻去找水果攤販問分明，果然臺語找不到的芳名，就是「avocado」，中文名稱為「酪梨」，但如果直譯為臺語就會不倫不類，因此我贊成她仍然說「avocado 打汁加牛奶」。

avocado 原產地都被認 在墨西哥中南部，但考古發現聲稱秘魯在 8,000 至 15,000 年前就存在它的蹤影了。由於它富含脂肪，又稱奶油果、油梨，可能臺灣人怕肥又怕樟科含黃樟素，因此喜歡的人不多。不過 avocado 早在民國 7 年，便已輸入臺灣，我這八十老叟未免「孤陋寡聞」。

當兵時，曾在衛武營一起守總機的友人，邀我與內人去斗六小聚，我曾在他那兒，吃過「Valencia」類似美國加州來的「香吉士」(Sunkist)，臺灣人把它改良並把「香橙」省寫為「香丁」(她底部有肚臍和柳丁不一樣)；另外還有一種更奇怪的「查某李仔」，其實她根本不像「李仔」，比較像「棗子」，甜甜又帶膠質很黏牙，後來無意中發現「查某李仔」竟是英文的 Sapodilla 音譯而成，臺灣人竟把外來語「原音重

現」，再另賦新義。

Sapodilla 則是山欖科的人心果 (M.zapota)，原產於美洲熱帶，西班牙殖民菲律賓時傳入。人心果樹身所含的乳汁「樹膠」(Chicle)，從前是製造口香糖的主要原料，也許它不能適應臺灣的溫度、濕度，又要注意通風，不能長期貯藏，所以人心果只供應嘉義及雲林市場，北部人無法享受它的滋味。

11 年前，我飛去西班牙加那利群島 (IslasCanarias) 的 Tenerife，與二女兒同住 50 天，我竟然與 avocado「酪梨」、Sapodilla「查某李仔」，在首府聖克魯斯 (SantaCruzdeTenerife) 不期而遇。源

