

芳春好滋味

台灣草莓



西方故事說草莓

草莓果形玲瓏，果色美艷，果味酸中帶甜，同時具有一種難以言喻的芳香，講究美食的法國人，將草莓比喻為「水果中的紅寶石」(The strawberry is as precious as the ruby among fruits.)，保守的英格蘭人則有一句諺語：「只有與真正的朋友才會分享一顆草莓」(Real friends will share even a strawberry)。

聲名卓著的「英國廣播公司」(BBC)爲了慶祝該公司發行「美食雜誌」(Good Food Magazine)廿週年，不久之前特別以草莓爲主題，製作了一套色彩繽紛的「草莓食譜103」(103 Strawberry Recipes)以爲紀念，食譜中詳細地介紹各式各樣的草莓沙拉、蛋糕、甜點、冰淇淋、果凍及香腸的製品，僅只是看了那些鮮豔奪目的圖片，就令人垂涎三尺。

英女王 愛喝草莓奶茶

威廉·莎士比亞(William Shakespeare, 1564-1616)在他許多的作品中，一再表示對草莓的喜愛，最清楚的一次是在致伊利主教(Lord Bishop of Ely)的信中寫道：「敬愛的伊利主教，上次我到霍爾，看見你的庭園裡種有好多鮮美的草莓，我真的好想懇請你送一些給我。」

另外在「亨利五世」(King Henry V. Act I. Scene 1)一劇中具體地描述：「草莓在蕁麻叢中成長，雖然與果質窳劣的植物比鄰，草莓卻越長越茂盛，並且結下豐富甘甜的果實。」與莎翁同一年代的田園詩人喬治皮爾(George Peele)更是愛吃草莓的饕客。據說，有一次劍橋大學邀請他去「潘布羅克學院」(Pembroke College)作學術講演，皮爾風趣的回應：「一定要先請我吃一盤澆有鮮奶的草莓，我才同意去」；在那一次講演中他即留下一句名垂詩史的金句：「草莓蕩漾在迷茫的乳液之中」(Strawberries swimming in the

cream)。

維多利亞女王(Queen Victoria, 1819-1901)是英國在位最久、也是最愛食草莓的一位君主。1897年全國子民爲祝賀她登基60周年，舉行隆重的慶典。在溫莎堡(Windsor Castle)的國宴中，供應各國使節貴賓享用的飲料，便是她最喜愛卻又極爲平民化的「草莓奶茶」(Strawberry Milk Tea)。她的夫君阿爾貝二世親王(Prince Albert of Saxe)還特別設計了一枚草莓形狀的紅寶石別針，在宴會之中親自爲她佩戴胸前，場面溫馨動人，成爲「鸚鵡情深」的佳話。「草莓奶茶」更是一舉成名，成爲全世界「喝下午茶」(Tea time)時的名飲。

溫布頓 特產草莓香腸

草莓與網球賽還結有一段特殊的「情緣」。據記載，1877年「英國網球俱樂部」(The All England Tennis Club)首次在倫敦市郊溫布頓小鎮(Wimbledon)舉行「網球大滿貫系列決賽」(Grand Slam)，當時因爲競爭非常激烈，全場觀眾個個興奮緊張。正巧此刻，有一小販在觀眾座席之間的走道叫賣一種「草莓香腸」(Strawberry sausage)，爲了紓鬆激動的情緒，球迷於是紛紛「搶」購，一邊看比賽、一邊猛啃草莓香腸；所有的草莓香腸頓時銷售一空。從那一次之後，130多年來，「看網球比賽、啃草莓香腸」成爲「溫布頓球賽」的一種「奇景」和「傳統」；130多年來，草莓香腸也就變成爲網球聖地溫布頓鎮的一種「特產」。據「好事者」有趣的統計，每一次溫布頓14天(fortnight)的賽程之中，平均要「吃掉」20萬支草莓香腸、28公噸生鮮草莓和7千公升的奶酪。

英格蘭另外還有一種有趣的「迷信」：如果你是一個未婚的單身，當你走進草莓園時就採到一枚「連體」草莓，剛巧這時候又



有另一位未婚的異性站在身旁，你將它剝開與她或他分享，你們兩人很快便會墜入愛河。

據說拿破崙非常愛吃草莓，爲了要吃到新鮮的草莓，曾諭令園丁在所有行宮的花園中都要種植草莓，隨時供他享用。當時活躍於巴黎名媛社交圈，美豔的塔利安夫人(Madame Tallien)，每天都要用草莓浸出的果液洗髮、沐浴、養顏；流風所及，貴婦們紛紛仿效。敏銳機伶的藥商，立即利用草莓調製成各式各樣的洗髮乳、沐浴液、潤膚膏及相關的化妝用品，使得草莓被視爲「美容聖品」。

沿至奧匈帝國(Austria-Hungary)王朝，貴族們生活更是極盡奢華，除了將草莓作爲化妝用品之外，再將草莓製成各式精緻的點心，其中一種「草莓千層酥」(Strawberry Mille-feuille)就是當年歐洲最昂貴著名的甜食。比利時是草莓重要的供應國，特別在主產地維皮昂市(Wepion)建造了一座華麗宏偉的「草莓博物館」(Museum of Strawberry in Belgium)，展示草莓生產、加工以及有關的歷史文物，供遊客參觀，迄今仍爲全世界最完整的草莓博物館。

披頭四 永遠的草莓園

二十世紀60年代風靡全球的「披頭四」(The Beatles)合唱團的四位歌手全都是「草莓客」，1967年他們在紐約演唱了一首「永遠的草莓園」(Strawberry Field Forever)，轟動整個歌壇，不僅被歌迷們遴選爲歷史上最好聽的搖滾樂曲(Rock music)，所發行的那張「永遠的草莓園」唱片之銷售量，直到如今仍位居世界「流行音樂」之冠。

另外有一個意想不到的「插曲」，那就是這首歌，居然造成紐約市草莓缺貨，甚至

影響到全美國當季草莓的供需。爲了這件「歌壇盛事」，紐約市議會特別通過在中央公園(Central Park)設置一塊「草莓田」(Strawberry Field)作爲對這四位歌手的紀念。殊不知這塊「草莓田」也成了中央公園最吸引遊客的景點，每一天都絡繹不絕地有來自世界各國的「披頭歌迷」到此憑弔。

草莓族 台灣新創名詞

台灣草莓產業的歷史較短，約始於廿世紀30年代，可是卻在不久之前創造出一個名傳中外的「草莓族」「特有」名詞；據說，此詞首次出現在名作家翁靜玉1993年所著之《辦公室物語》中；原意是形容民國50年(1961)以後出生的年輕人，天真直爽、活潑好奇，但是由於成長在台灣經濟蓬勃發展的幸運年代，一直生活在「溫室」之中，所以非常的嬌嫩，鮮能承受風霜挫折。後來被傳播媒體延伸至所有在民國60年以後出生的「七年級生」、「八年級生」，揶揄他/她們的嬌弱，想法天馬行空、不切實際；特別是指他/她們缺乏抗壓性，對工作缺欠熱忱、工作態度也不積極，一變而成爲對年輕人的一個負面「名詞」。

事實上每一個世代、每一個國家都有「草莓族」，只是存在的比例多少之差吧。「草莓族」(Strawberry generation)一詞，如今已被許多西語國家引用，並且正式被載納入英語「新名詞」辭彙之中。有關草莓更多的史實、趣聞及趣事，可以至下列網站參閱：

<http://www.growing-strawberry.com/category/history-and-origin/>
<http://urbanext.illinois.edu/strawberries/history.html>

草莓小百科

草莓(Strawberry)又稱紅莓，別名洋莓、地莓、地果、紅莓、鳳梨莓及士多啤梨；薔薇科(Rosaceae)草莓屬(*Fragaria*)多年生草本植物。經由自然演化，草莓共有3個互為獨立的起源中心，分別位於歐洲、亞洲(含西伯利亞Siberia)及美洲；復由於「地理隔離」(Geographic Isolation)，再演化形成甚多「物種」(Species)及數以百計的「品種」(Varieties)，茲根據染色體之「多倍體化」(Polyploidization)，主要分為二倍體、四倍體、六倍體、八倍體及十倍體等五大種群。

一、歐洲草莓(European strawberry, *Fragaria vesca*, 或稱為「森林草莓」Woodland strawberry, Diploids, $2n = 2x = 14$)

早在公元前8世紀古羅馬時代已存在於阿爾卑斯山麓。二倍體草莓生長迅速，具有濃郁之芳香，但結實不多，果粒亦小，不適用於經濟栽培，在歐美多作為庭園及窗台盆栽之景觀植物。

二、東方草莓(Mongolia strawberry, *Fragaria orientalis*, Tetraploid, $2n = 4x = 28$)

原生於俄羅斯、蒙古及中國東北黑龍江海拔600m至4,000m之林地及山坡地，原住民多採擷作為藥材，目前多作為雜交育種之親本。

三、麝香草莓(Musk strawberry, *Fragaria moschata*, Hexaploid, $2n = 6x = 42$)

原生於中歐及北歐，因具有一種如同鹿科動物雄麝(Musk deer)分泌引誘雌麝交尾之特殊香氣而得名。栽培不易，產量甚少，僅用於製作化妝品及烹飪調味之香料。

四、食用草莓(Garden strawberry, *Fragaria x ananassa*, Octoploid, $2n = 8x = 56$)

1740年由法國園藝學家A. N. Duchesne自北美之*Fragaria virginiana*與智利之*Fragaria chiloensis*雜交後代中選獲之優良品系。適應性極廣，果實鮮紅多汁，質地柔軟，氣味芳香，酸甜適口，為目前全世界經濟栽培最重要之品種。

五、紅花草莓(Pink Panda Strawberry, *Fragaria* × *Potentilla*, Decaploid, $2n = 10x = 70$)

係「草莓屬」(*Fragaria*)與「委陵菜屬」(*Potentilla*)人工「屬」(Genus)間雜交選獲之十倍體品種，花瓣呈極美之粉紅色，主要作為觀賞之用，此品種已取得「植物育種者權利」(Plant breeders' right, PBR.)之保護。

食用草莓(Garden strawberry)之植株大多矮小，匍匐或半直立叢狀生長；鬚根系，主要分布在30cm之表土層內；莖分根狀之「地下莖」及沿地表面延伸之「匍匐莖」，匍匐莖分化新芽、新根及新株；葉為三出複葉、互生，柄長，小葉闊倒卵形，粗齒緣；完全花，聚傘狀花序，



頂生，雄蕊多數，偶有雌蕊或雄蕊退化現象，花瓣圓形、白色或略帶紅色。草莓並非由子房發育而成之「漿果」，而是由花托(萼筒)膨大而成之「聚合果」，亦即所謂之「假漿果」。(注)

草莓最早並非供作鮮食之水果，而是當作藥材。根據化石遺跡考證，西元前200年古羅馬人已利用草莓之根、葉及果實醫治消化不良及皮膚病。相傳埃及之巫醫發現草莓具有壯陽催情(aphrodisiac)之功效，將草莓與酸奶熬製濃湯供法老王滋補養身。十四世紀，民間開始小規模種植；十八世紀，瑞典籍被尊為「生物學泰斗」之分類學及草藥學家卡爾·林奈(Carl Linnaeus, 1707 - 1778)證實草莓可以治療「風濕性痛風症」，並有利尿、收斂及清潔腸道之功能。

1754年，法國著名生物學家喬治·布豐(Georges Buffon)在所著之《自然史》(Histoire Naturelle)中，首次將草莓稱為「水果」，此後始有大量栽培。中國大陸為三大草莓起源中心之一，野生種甚多，主要分布於東北及西北地區；明朝李時珍(1518 - 1593)在所撰之《本草綱目》中記載：「草莓性平，味甘酸，有潤肺生津、健脾和胃、利尿止渴、補血益氣解毒之效」，對植株性狀之描述則為：「就地引蔓，節節生根，每枝三葉，葉有齒刻，果鮮紅，狀似覆盆，而面與蒂則不同也」。

草莓營養可口，曾被美國雜誌「世界最有

益健康之食物」推薦為「十大佳果」之一，果實含有大量維生素C、葉酸、花青素、膳食纖維、抗氧化劑及稀有元素錳、碘與鎂。美國食品及藥品管理局

(FDA)證實草莓為無鈉、無脂及無膽固醇之水果，食用後不致增加人體之熱量或膽固醇含量；「農業與食品化學雜誌」(the Journal of Agriculture and Food Chemistry)多次指證草莓含有豐富的多酚類「鞣花單寧酸(鞣質)」(ellagitannin)，能有效促進傷口癒合，抑制發炎及致癌細胞之增生，藉以降低罹患癌症的可能性。

惟據臨床藥理學報告，草莓對少數體質過敏之人會導致與「花粉熱」(hay fever)相似的皮膚瘙癢，嚴重時會產生口腔過敏併發症及喉炎，最嚴重者甚至造成呼吸困難。經由流行病學研究指證，紅熟的草莓含有一種“Fra A1”(Fragaria allergen1)蛋白質，一經食入，即與具有過敏體質人體內之蛋白質產生「交叉反應」(Cross-reactivity)導致過敏反應。可喜的是最近新發現一種白色果實的香草莓不含病原“Fra A1”蛋白質，即不致誘發過敏現象。



【註1】**聚合果(Aggregate fruit)**：係指在一朵花內有多枚離生的雌蕊(pistil、心皮)，每一雌蕊形成一個小單果，由許多小單果聚生在同一花萼上形成一簇或一組小型肉質的果實，屬於假果。「聚合果」與「聚花果」(Multiple fruit)又有不同，後者係指一個花軸上聚集許多分離花朵形成的果實，外形似一般果實，如桑椹、鳳梨及無花果。根據小果的不同又分為：

1. 瘦果(Achene)：草莓、蒲公英、蕎麥、毛茛(buttercups)、大麻(Cannabis)；
2. 核果(Drupe)：桃、芒果、櫻桃、杏、棗、核桃、腰果、椰子；
3. 堅果(Nut)：蓮蓬、板栗、開心果；
4. 蓇葖果(Follicle)：八角(*Illicium verum*)、玉蘭(*Magnolia denudata* Desr)、淫羊藿(*Epimedium brevicornum* Maxim)。

【註2】**漿果(Berry)**：由單一子房發育形成的果實，果皮3層區分不明顯，中果皮(Mesocarp)與內果皮(Endocarp)肉質化，充滿汁液、多漿，內有一枚或多枚種子。如葡萄、荔枝、龍眼、奇異果(獼猴桃)、百香果(Passion fruit)、番茄、柿子、茄子、馬鈴薯、青椒及咖啡。

【註3】**假漿果(Pseudoberry)**：草莓(Strawberry)、木莓(Raspberry)及黑莓(Blackberry)之英文名稱中雖均含有“berry”之字尾，且果實多漿肉質化，但均是由花托(萼筒)膨大而成，在植物分類學中不屬於「漿果」，故有「假漿果」之稱。此外，梨、蘋果、瓜類、石榴及無花果，是由子房、花托、花萼，甚至整個花序共同發育而成，均屬於「假果」(Accessory fruit or false fruit)。