

## 台灣木瓜牛乳

台灣作家。法國工程博士。歷任新竹副市長、大學教授、台灣駐外大使、外交部次長、文化部次長等職。著作遍及工程、外交、文化與品味，難以歸類，聊借「味無味處求吾樂」自況。著有《不接地氣》、《味什麼集》等

炎炎夏日，是冰涼飲料消費高峰期，我屬老派，喜歡來杯木瓜牛乳。人們愛說珍珠奶茶係台式軟性飲品代表，但珍珠奶茶出現於1980年代末，歷史並不悠久，木瓜牛乳才是台灣飲料界年高德劭老前輩，不僅難得，並與台灣的發展史息息相關。

木瓜，牛乳，都是尋常之物。為什麼說「難得」？

首先，科普常識告訴我們，生產牛乳的乳牛適合溫帶氣候，木瓜卻屬熱帶作物。出身、特性南轅北轍，既碰不到面更遑論擦出火花，但為什麼能在台灣成就良緣呢？

### 緯度與飲食

還真只能是在台灣。23.5 緯度北回歸線劃過台灣，並落在農業大縣嘉義，成為區分南部熱帶與北部副熱帶氣候的臨界點。因為這樣的地理條件，牛奶與木瓜相互交會在彼此容忍極限區間：乳牛耐熱最大值和木瓜耐寒最大值，減一分太少，增一分太多，天作之合。

何況木瓜、牛乳都是外來移民。

木瓜據信原產於熱帶美洲，很早引進中國。宋代王欽仿南朝《世說新語》體例所撰《唐語林》中記載了相關故事：唐代杭州刺史崔涓在湖上盪舟飲宴，宴席過半取出木瓜傳看賣弄，因為前所未見，大家嘖嘖稱奇。客人之中有自宮廷而來的宦官使者，讚歎雖皇宮亦不得見，應該進獻皇上：「禁中未曾有，宜進於上。」居然當場拿走木瓜，解舟上岸逕行離去。崔涓深懼因此獲罪，本欲中止宴席，旁邊一名陪侍官妓委婉勸慰刺史大人繼續放懷暢飲，毋須擔心，斷言罕見木瓜經夜之後必將因潰爛而被丟棄河中，無法送到皇宮，後續發展果然如此。事後崔涓詢問原由，答曰：「使者既請進，必函貯以行。初因遞觀，則以手招之。此物芳脆易損，必不能入獻。」

### 木瓜牛乳的歷史

皮薄易爛，尤經人手傳觀，又摸又捏，頗有損傷，再裝箱悶儲運送，因此迅速腐敗變質，確係木瓜特性，彼木瓜乃此木瓜無誤。《唐語林》成書十二世紀初，崔涓更是西元九世紀人物，看來木瓜在唐宋之間即已抵達中國了。

木瓜從美洲輾轉經中國**移民台灣**，牛乳呢？1950年代出現之木瓜牛乳用的是以二戰之後美國援助奶粉沖泡的「還原乳」。1957年台灣政府成立酪農實驗區，1972年起設置乳牛專業區，開始重視酪農產業，並由美援成立之「農村復興聯合委員會」選派農村青年前往美國和新西蘭受訓，返台後進行較大規模的乳牛飼養及牛乳生產，並協調鮮乳廠商建立穩定的生乳收購機制，以及積極推廣學童養生喝鮮乳之習慣。鮮乳供應的完整生產消費體系於焉建立。

因為本地鮮乳穩定供應，木瓜品種改良亦獲成效，木瓜牛乳1970年代末在台灣廣受歡迎。1991年，食品大廠統一公司推出「統一木瓜牛乳」標準化包裝飲料，宣告這種飲品已經融入台灣人日常生活之中，後來還有許多廠牌跟進。夏日消暑，來杯歷史超過五十年雖久彌新的冰鎮台灣木瓜牛乳吧。

文、圖 · 楊子葆