幸永锋:浅谈马来西亚果王-榴梿

#我本身开始将品牌榴梿，销售到香港，下个目标是中国大陆。我将本国一些名种榴梿在这里作个介绍，希望大家对它有些认识。-幸永锋#

榴梿在马来西亚有“果王”之称，早在上世纪60年代教科书上，已有这样的称号，而山竹则被称为“果后”。在马来社会中，更有当了沙龙买榴梿的谚语。由此可见榴梿的魅力锐不可当！虽然有一部分的人，对它浓郁的味道，有所保留，不过，待他们品嚐过后，便会爱上它的味道。

榴梿属于温性水果，非常滋补而略带热性。有患感冒或发烧者，不适于吃榴梿。由于榴梿的含糖量偏高，因此有糖尿病的人，也应该少吃。榴梿生长在热带雨林如马来西亚、印尼及泰国等国家，在马来西亚，早期的榴梿多生长在甘榜地区。到了上世纪六十年代，才有部分从事种植业者，进行有系统性的种植榴梿。泰国是这个地区把种植榴梿商业化的先驱。早在上世纪七十年代，它已经大量种植榴梿，并将榴梿输出国外，为国家赚取了庞大的外汇。

马来西亚和泰国的榴梿品种有别，肉质方面来说，马来西亚的榴梿较佳。因此本国种植业者也随泰国之后，纷纷挑选好品质的榴梿，采用驳枝的方法，进行种植。榴梿的品种很多，每个品种都有它的优点，而其色泽，香味，味道都各有不同。这里略为选择几个较有代表性的及它们的发源地以及历史背景，向大家介绍，并和大家分享。

红虾：它源自北马的槟城，它在上世纪80年代中期，曾经红极一时。它曾经在多次榴梿比赛中，夺得冠军。当时其名声之响亮，无出其右。许多饕客为了要品嚐红虾榴梿，不惜驱车数百里到槟城，目的只是希望能一品红虾的滋味。不过以当时的情况来说，有钱也未必就能吃到。红虾榴梿树的生命力强，树叶茂盛，可是产果量不稳定。果实要有1.5公斤以上才算理想。其肉质较软，部分肉包焦核“吮核”及果肉鲜红，结果时有集果的情况。

竹脚：源自雪兰莪的丹绒士拔。在上世纪80年代，它的名气，和槟城的红虾不分伯仲。以当时的情况来说，如果食客没有门路的话，要品嚐到这个品种的榴梿，绝非易事。因为那时没有采用驳枝种植技术，因此产量极少。竹脚的缺点是其树身抗病力不强，树枝少而易乾枯。果实的心大，果肉属黄肉乾包。不过要剥开竹脚来嚐，却要花一番功夫。

D24：根据记载，D24早已在农业部取得註册。它在上世纪80年代中期开始盛行至今。它是在众多品种中，最先给榴梿业者带来商业利润的。D24属于高产量的品种，它的果肉很大包，缺点是核大，且果肉带有少许的丝。果农最怕就是当果实成熟时遇到雨季，那大部分还没有熟透的果实会提前掉落。我们称这些榴梿为“生番薯”。一般的榴梿收购商都会退货或者把价钱压低。目前D24以彭亨州劳勿和吉流最有名。

101：又称金榴梿。它源于柔佛的麻坡一带。它的果肉金黄，带有“膠喉”的味道，且略甜。产量高，缺点是果实成熟时容易裂口。在柔佛州，出名的品种尚有XO，美娜，金鳳等。

猫山王：目前它是最令榴梿饕客食指大动的品种。其实，这个品种原名叫坤玉。农业部的註册号码为197. 它的母树生长在东海岸的吉兰丹州。上世纪80年代被一班榴梿发烧友发现后，便将它通过驳枝技术来繁殖，如今已在全马各地种植。

猫山王可说是目前榴梿品种当中的极品，它的名气已经将市面上现有的其他名种，抛到后头。它也是目前果农们公认为最能带来商业利润的品种，它的树有很强的抗病力，果实的分佈也很均匀。果肉金黄色，半数是有焦核“吮核”的。味道香而浓郁，而且鲜有熟不透的现象，其缺点是容易裂口。国内一般从事榴梿种植者，都改种猫山王。根据报章报导，去年澳门赌王曾派私人飞机到新加坡，专程选购了数十粒猫山王，回香港款待好友。由此可见猫山王的魅力之大！其实，马来西亚榴梿的品种很多，不过，猫山王的出现，却把其他的品种比下去了。

由於猫山王的名气太响亮，市场大，因此一些不老实的榴梿贩，把其他品种的榴梿冒充为猫山王来欺骗食客，非常不道德！

今天，本国的榴梿，也在香港和中国大陆，打响名堂。我本身也开始涉足这个行业，目前把名种榴梿销售到香港，接下来将目标扩至中国大陆。因此对榴梿有了一些的认识。我通过拙作，给大家介绍几个名种榴梿及其特征，希望各位对本国的果王，有一些简单的认识。

註：焦核“吮核”：意指核小呈扁状，整包榴梿全是肉。