

記憶中的味道



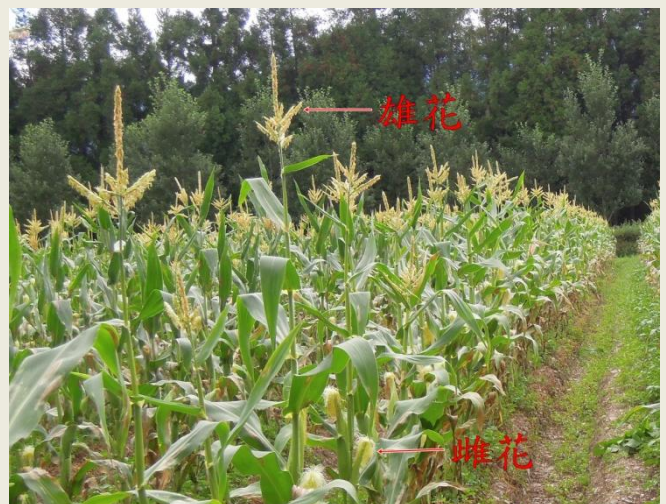
在寒冷的冬天，來一支熱呼呼的水煮玉米；或者距離夜市幾尺外，飄來醬油焦香味的烤玉米；又或者進入電影院前，先來桶爆米花，這是記憶中的味道。國人做為果菜、小吃在食用的玉米，卻是墨西哥不可或缺的主食，更造就了馬雅文化。



馬雅神話中認為神最初是用泥土造人，但雨水會沖毀。之後又以木頭造人，人的動作卻很遲緩。最後以玉米團塑形成人，注入蛇血才成功創造出有心臟、有感情的人類。因此玉米不僅是人們的糧食作物，更是神祇、精神的

的象徵。考古學家在墨西哥的特瓦坎谷地發現5000多年前的玉米棒，研究人員分析出玉米棒的形態及DNA介於野生蜀黍與現代的玉米之間，顯示此時人們已人工栽培玉米一段時間，玉米出現馴化過渡期的特徵，這也表示此時的印地安人正逐漸從狩獵生活轉為農耕生活。在大量生產玉米後，開始需要將玉米磨製成玉米粉，因此磨坊逐漸成為部落的社交中心、權力的象徵，「玉米」也由此將人類文明推進了另一個新的里程碑。

玉米是雌雄異花的植物，植株末端的花是雄花，下方鬚狀物則是雌花的柱頭。當風吹過，或昆蟲沾花粉時造成的顫動，皆可抖落雄花的花粉，使花粉掉到下方雌花的柱頭，達到授粉的目的。



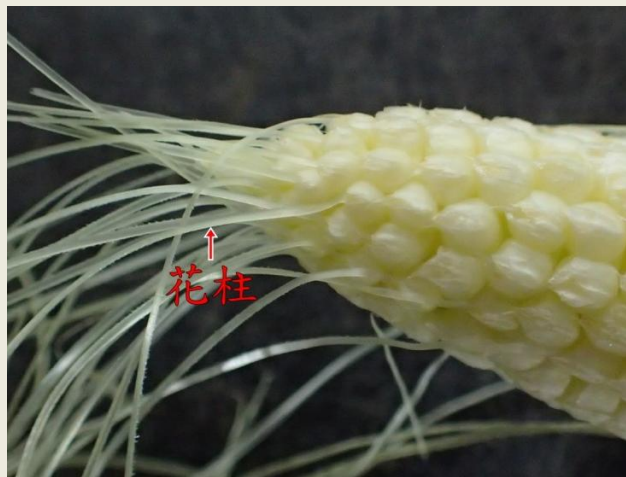
現在市面上玉米種類很多，既可選擇甜度高的甜玉米、水果玉米；也可選擇Q彈口感的糯玉米；也有商業用高油玉米品種，尤其自十九世紀末，經選育後玉米粒中的含油量已經自4.56%提高到20%以上。玉米也因富含澱粉，在餵養人類的同時，另外如臺農1號、臺南20號等硬質玉米，是畜產業飼料主要原料之一，2015 年全球有5.96 億噸的玉米，成為複合

飼料的最主要原料，故有人稱玉米為「飼料之王」。近年來科學家更是致力於利用玉米制成生質能源，將玉米粒中的澱粉轉換成糖類後，經過發酵可產生生質酒精，燃燒時所釋出的溫室氣體較石化燃料減少12%；若製成生質柴油，則可減少41%的溫室氣體釋出。因此利用玉米提煉出的綠能，得以取代石化產品，降低對環境的危害。

夏天是梅峰農場生產玉米的季節，站在玉米田裡，總是不由自主的想起龍貓電影中穿梭在玉米森林中的小姐妹。



農場在種植後約3個月進行疏果，將過多的玉米穗摘除，一棵植株只留1~2穗玉米，集中養分，讓剩下的玉米可以又肥又胖。摘下的玉米穗外形細長，有如竹筍，即是我們吃的玉米筍。其玉米粒及中間的玉米桿仍未老化，整支幼嫩皆可食用。在市面上買到的玉米筍，有些品種如「紅鬚玉米」是專門生產玉米筍的品種。農場則是任何品種疏下來幼嫩的玉米穗，皆可做為玉米筍。



留下的玉米桿逐漸硬化無法食用，玉米粒則持續肥大。撥開包覆玉米的包葉，可以看到個個每一粒玉米接著一條玉米鬚。原來我們吃的每一顆玉米粒，代表著一朵小花，玉米粒是由花的子房所形成，玉米鬚則是原本的花柱。有人用玉米鬚炒香菇

和胡蘿蔔，或做玉筍鬚沙拉，也有人拿來煮茶，清涼退火又利尿。

農場偶爾也有觀賞用的「鑽石玉米」。炎炎夏日，來梅峰看看這五彩繽紛的珍珠串，會一會這混身是寶、歷久又彌新的作物。

參考書目：

- (1) 稻垣榮洋. 2005. 蔬果觀察記. 晨星出版有限公司.
- (2) 陳煥堂、林世煜. 2006. 台灣蔬果生活曆. 天下遠見出版股份有限公司.
- (3) 吳照其. 1990. 臺灣的蔬菜. 渡假出版社.
- (4) 張蕙芬. 2013. 菜市場 蔬菜圖鑑. 天下遠見出版股份有限公司.

