

尼加拉瓜栽培黃秋葵

陳英仁



門作業情形。

機械栽培

尼加拉瓜栽培黃秋葵採用機械直播兼寬行密植法，利用耕耘播種機播種，由引擎帶動鍊條，先犁成淺溝約十公分深，前肥料筒先撒下肥料，後種子筒裡的種子（經農藥拌種或浸種過）陸續播下。行距為一·二公尺，無株距，播種後三星期行第一次中耕除草時拔去太密植株，並行淺培土，以防植株倒伏。

採用品種

播種時期採畫分區式，每間隔一星期陸續播種，以確保原料供應。

尼國種植黃秋葵，幾百分之百採用 *Clemson Spinels* 品種，此品種植株高大約一七〇公分，極適人工採果，蔬果直形，深綠色，加工後品質佳，甚適合美國消費者。一九七三年筆者攜帶二六品種在尼國進行黃秋葵品種觀察試驗，*Amolouca* 公司對 *Gold coast* 及 *Red River* 品種極感興趣，在品種求新求變求好的原則下，相信不久將會推出新產品。

人工採收

尼國海岸平原氣候炎熱，黃秋葵生長極速，播種後約四〇~四五天，本葉約七~八吋時即着第一朵花，以後每節陸續有花架。花謝後七天蔬果既老化不能食用，只可供榨種子油及其他加工用品，但冷凍加工用原料必需在朔果幼嫩時採收，黃秋葵果實生長很快，因此每日需雇工檢視採收。尼國工資便宜，每日一工約十尼幣合台幣三五元，例假日需加倍、三倍，否則無法雇到工人。但也有雇工採收計重發資者。

採收後的嫩莢，每區設有集貨處，聚集相當數量，既用車直運工廠立即加工。放於集貨處的原料，必需用濕布覆蓋下墊，防止果實堆積時外表擦傷，影响加工品質。

飛機噴藥

幼苗期的黃秋葵螟虫、切根虫喜食幼嫩枝葉及幼根，由蚜虫傳染的毒索病亦常為害黃秋葵的生長，因此在播種後的第二十天必須勵行一次空中噴藥，用萬力一、〇〇〇倍混合萬靈一〇〇〇倍噴藥。

黃秋葵每區栽培連綿數百公頃，人工噴藥已無法勝任，資金雄厚的農場均有自備噴藥小飛機，或者可雇用噴藥公司噴，按面積收費。以後黃秋葵生長繁茂，病虫害均少，應視實際情形處理。如在採收期間噴藥必須停止採收四~七天，但朔果老化很多，農場損失很大，因此幼苗期若能管理周到，根絕病虫害，採收期就可不必噴藥。

電動切薯

黃秋葵嫩莢切薯工作的好壞，會影響加工後的品質，薯片切除太少則原料經殺菁後多餘薯片變黑，影响品質和美觀。切除太多則加工後果莢內膠質外流，尤其水漬罐頭，使湯汁污濁，亦影响品質。

以往利用工人細細的切，費時費力。現改用電動小馬達切除，狀似鬧鐘，安裝於工作台上，中間留一直徑三、五公分的小洞，內部裝置刀片，原理如電刮鬍機，當嫩莢由小洞伸入，馬達帶動刀片既以切除，切多切少可調整自如，工作迅速確實。

加工為主

黃秋葵事業在尼國興起，不過三、兩年時間，人民對此新興加工蔬菜一般認識不深，食用者也少，只有超級市場偶而零星出售，可能購買者少，貨品時斷時續。但尼國有價廉的工資，良好的栽培環境，並有鄰近巨大的美國消費市場，因此能吸收外資在尼國投資冷凍加工產品，使尼國冷凍加工事業向前邁進一大步。

尼加拉瓜已開發的海岸平原及低地，因氣候炎熱，病虫害猖獗，一般冷季蔬菜均不適種植，唯獨黃秋葵一枝獨秀。黃秋葵（Okra）為錦葵科一年生草木植物，生育強健，抗病虫害又耐旱，性喜溫暖，對於土壤不甚選擇，以該區一望無際的廣大平原，肥沃的沙質壤土栽培黃秋葵最為適宜。因土質肥沃，不需多量施肥，否則枝葉過分茂盛反而影响產量。

一九七一年美商人與尼國合資經營，在 *Chinatega* 設廠，加工冷凍黃秋葵外銷美國，設自營農場約三、〇〇〇 *Manzanas*（約二、一〇〇公頃）與農戶契約經營者約五、〇〇〇 *Manzanas*（約三、五〇〇公頃）。

一九七三年筆者借學員參觀 *Industrias Amolouca S. A.* 總廠，該廠經理 *Ing. San Paulo Lopez* 親自引導說明工廠各部