

低海拔地區新興水果：

棠梨 煮過才好吃

李信芳

棠梨是一種低海拔地區的新興品種梨，比一般烏梨大，比普通橫山梨小，肉質堅硬苦澀，不能生食，必須煮熟後才甘酸適口。近年來苗栗、新竹、中壢及桃園一帶街頭巷尾，攤販用塩水或甘草汁將果實連皮帶梗煮過的棠梨隨處可見，論兩計值，每兩約2元，喜歡吃的人還不少呢！

日前應山地農牧局與東勢農會之邀，同赴苗栗縣大湖鄉上湖地區農家參觀這一新品種梨，當地農友稱它為「糖梨」或「大烏梨」。

約10年生樹，用棚架整枝，結實壘壘，果形扁圓，平均高4.58公分，徑寬5.42公分，果梗細軟，長約2.6公分，果重平均74.83公克，比一般烏梨大近10倍，較普通橫山梨小4~5倍，皮色赤褐，果點疏小不明顯，葉形比烏梨及橫山梨狹小硬厚，枝梢亦較濃褐，纖細緊接，少徒長現象。

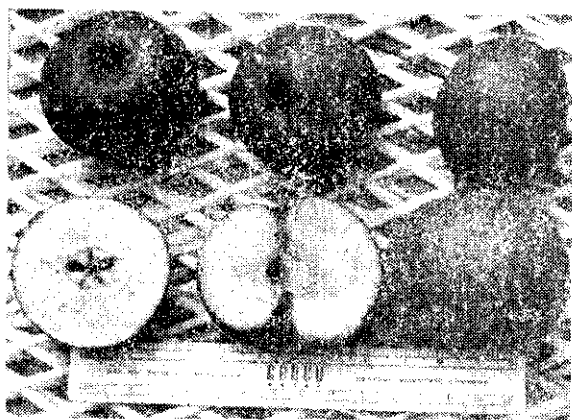
中興大學園藝試驗場早年亦曾收集此一品系，作砧木比較試驗之用，無疑自我國華南一帶傳入，推斷可能為原生種嶺南梨（*P. Lindleyi*）或砂梨（*P. Serotina*）的實生變異。

我國自古對野生種梨即有：“棠羅、杜棠及甘棠”等許多舊稱，因此這一新品種的梨暫定名為“棠梨”或“嶺南梨”，希望日後名稱能統一。

目前橫山梨由於產量高及管理容易，至今仍為低海拔地區梨樹栽培的唯一經濟品種。最近更因使用藥劑落葉調節產期，產生所謂「倒頭梨」，以及應用嫁接技術與休眠原理配合，產生所謂「高接梨」，大幅提高其經濟收益，因此刺激橫山梨增植，面積已接近1萬公頃，

67年橫山梨產地價格已由66年每台斤10餘元下跌至2~3元，相反的烏梨却在10元以上，棠梨則在20元以上，足証「物以稀為貴」。

橫山梨在一「窩蜂」搶種之下，供求失調，形成「果賤傷園」。最近許多農友已着手廢除橫山梨，改植烏梨或棠梨，雖可減低橫山梨擴增的部分壓力，但如不善加考慮計畫生產，再一窩蜂的栽培，則棠梨目前的好價亦將無法維持。因此，栽培棠梨必須注意下列各點：



(一)橫山梨果實大，肉質粗，雖不失為價廉物美的大眾化水果，但其品質外觀遠難與高海拔地區優良品種梨相較，亦不似西洋梨可供加工製罐，欠缺外銷條件，又不耐貯藏，極易發生供過於求的問題。“倒頭梨”及“高接梨”的生產，亦由於氣候與技術問題，目前並未能普遍可靠地應用，因此橫山梨不但不可再增植，而且許多管理欠佳的果園事實上應儘早從基本栽培方法急謀改進。

(二)烏梨除作砧木繁殖外，其果實亦供煮食或糖漬等加工之用，至今為流行本省各地應時消閑的特產品。在橫山梨棚架整枝栽培中，高接部分烏梨作授粉樹之用，效果極佳。

(三)棠梨為原始性品種，不能生食，亦無法供製罐原料，但可作砧木或授粉樹及類似烏梨方式加工。此外，棠梨果實遠比烏梨大，砂細胞少，果心極小，果肉所占比率高，果實採收供應期及室溫內貯藏期較橫山梨長，產量亦不比橫山梨差，因此頗適為發展蜜餞加工。

(四)棠梨暫時可少量高接橫山梨棚架上，類似烏梨供作授粉樹，但宜先行觀察其地區適應性是否良好？且產量多寡均無損於銷售或自家食用的效益，進一步再配合加工發展的可能性，考慮較大面積專業栽培。

(五)棠梨用作蜜餞加工，無削皮去心的麻煩與損耗為最有利的條件，可依果實大小等級，酌情整順、切片或橫直對剖等處理，應由專業者進行研討不同對象嗜好，製作各種口味形式蜜餞。若能設法打開外銷途徑，推廣「棠梨」栽培，才不失為低海拔梨樹經濟栽培發展的理想新興品種。