

兼具觀賞與食用價值的果樹 ——

西印度櫻桃

• 張振宙 •



西印度櫻桃（盛惠泉）

西印度櫻桃 (*Malpighia glabra*, L.)，隸屬金虎尾科。常綠灌木，高 6—15 尺。葉卵形以至橢圓狀披針形，革質，長 1—3 尺。花白色、紅色或深紅色，徑約 $\frac{1}{2}$ 尺，風姿綽約有如桃花、李花。果實為漿果狀核果，球形、扁圓形或卵圓形。成熟時表面紅色或深紅色，徑約 $\frac{1}{2}$ 尺，如櫻桃般的逗人喜愛。選出品種果實較大，徑約 1.25 尺，重約 9—12 克。原產熱帶美洲。

台灣於 1953 年自美國佛州引入 4 優選品種的種子，在嘉義農業試驗分所育成幼苗，于 1954 年定植，1957 年開始開花結果。以後生長與結果均正常，適合臺灣風土。

富含維他命 C

1945 年波多黎各熱帶藥物學校化學系 C. F. Asenjo 博士搾汁分析，分析結果，100 克的果肉中所含維他命 C 高達 1,400 毫克。古巴一學者分析 100 克的果肉中所含維他命 C 也達 957 克。而美國佛州 Mustard 氏分析未熟果實，含量更高達 4,676 克。證明西印度櫻桃未熟果實的維他命 C 含量，高于成熟果實很多。製成果凍後，所含維他命 C 仍然非常高。

據美國研究，1 成年人平均每日消耗維他命 C 最低量為 20—25 毫克，足量為 40—45 毫克，最適量為 75—80 毫克。西印度櫻桃 1 個果實即可供給 53—176

毫克，足夠 1 人 1 日的需要，優於任何其他果實。

除含豐富的維他命 C 外，100 克中尚含高達 1,017 I. U. (國際單位) 的維他命 A，也是維他命 A 的最佳來源（人體每日需要維他命 A 約 5,000 I.U.）。此外尚含有少量的維他命 B₁、B₂ 與菸鹼素，其含量與其他果實比較，並無顯著差異。鈣、磷、鐵等含量也達到頗佳的水平。碳水化合物（總糖量）的含量為 3.5—4.7%。

西印度櫻桃所含維他命 C，對哺乳動物的效果與人工合成品的效果，經 Asenjo 博士就人體從事臨床試驗，證明治療壞血症的效果完全相同。

適合家庭種植

由於西印度櫻桃果實中維他命 C 的含量高得驚人，因此有人建議從事人工栽培，作為獲取維他命 C 的來源。1947 年在波多黎各開始建立試驗果園，研究有關雨量、土壤、修剪與肥料等影響，以及繁殖方法等。同時由該試驗所供應種苗，分配全島各處種植。

之後佛州與夏威夷等處也積極進行選種、栽培與加工等研究。1956 年夏威夷開始建立企業性果園。後來因為人工上漲，成本較人工合成品高，而與人工合成品的醫療效果又無差異，西印度櫻桃的企業性經營遂告終止。

企業性經營雖有困難，但它有優美的樹形，常年的綠葉，週年不息的花朵與鮮艷的果實，用於庭園觀賞與供應家庭營養的需要，仍有其崇高的地位。

近年來臺灣社會繁榮，國民生活水準日漸提高，對於環境的美化與營養的需求日見迫切。西印度櫻桃的固有條件正與此等要求相符合，實宜廣為利用。可惜過去很少宣導，乏人知曉，致此寶貴材料未被充分採納，不無遺憾。

波多黎各、佛州與夏威夷等處，因知其所含維他命 C 甚豐，有益於人體營養，為鼓勵兒童食用，特在種植地點設立標牌，書告兒童請勿採果實，利用兒童的好奇與好勝心理，鼓勵兒童採食。此一愛護兒童的人性發揮，令人感動。

採收後加工食用

西印度櫻桃的最大缺點為鮮果容易腐爛。上午採收的果實到下午即開始軟化流水，不耐貯藏與運輸，故無法以鮮果應市。宜採收後即加以利用。

除生食品外，可作成果汁、冰凍果露、冰淇淋、果膏、蜜餞、果酒等。因種子與果肉不易分離，不宜用作餅餡與果醬。

維他命 C 為水溶性，並且不耐高溫，若經水煮會大量損失。製品貯藏時，宜盛入鋁或玻璃等容器內，避免與銅器或生銹的器具，如濾篩或瓶蓋等接觸，以防氧化而破壞維他命 C。果汁貯藏冷凍箱不宜超過 1 星期，否則雖色澤與風味不變，仍會有少量維他命 C 遭受損失。由夏威夷試驗證明，在 45°F 的冷凍器內貯藏 18 天時，損失維他命 C 約 20%。未成熟的西印度櫻桃果實所含維他命 C 雖較充分成熟者為多，但由於成熟可增進果色與風味，一般家庭食用者，仍多採用成熟或將屆成熟的果實。

西印度櫻桃果實經高溫殺菌製罐後，易消失其鮮艷紅色而變為黃色。又罐裝果實在室溫貯藏兩個月即變為褐色，並產生二氧化氮，使罐膨脹，維他命 C 也隨之減少。冰凍果實則可保持新鮮色澤與維他命 C 的含量。

加工用果實宜選取半成熟與充分成熟者，捨棄綠色與過熟者。種子與果肉須分離乾淨，否則，果汁會帶苦味。略述簡單的加工方法如下：

冰凍果汁或果汁水： 將果實洗淨，搾汁、過濾、去渣、加糖，然後裝入容器冰凍。食用時，切碎冰塊即可。

果汁： 洗淨果實、搾汁、過濾、加糖。即時食用，為美味的清涼飲料。

果凍： 搾汁加入果膠與糖，即成果凍。

蜜餞： 果實煮熟（不宜過熟，避免糊狀，加糖，裝瓶，密封即可。

釀酒： 發酵後成酒，色香味俱佳，品質極優。

栽培與管理

繁殖：

1. 空中壓條——時期以春夏生長旺盛時最適宜。
4—6 星期開始發根。

2. 扦插：剪取成熟帶葉的旺盛枝條為插穗。用蛭石、細沙、珍珠石等為發根劑。插穗須保持濕潤並遮蔭。插穗長約 5—10 寸，直徑約 $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ 寸。上部保留葉片 2—3 枚，約需 2 個月開始發根。插穗基部 2 寸浸入 IBA 溶液 5 秒鐘可助發根。溶液濃度為 1 C.C. 水中加 IBA 5 毫克。

3. 嫁接：因扦插與空中壓條甚易，少用嫁接。切接與腹接均相宜。

4. 實生繁殖：種子發芽率，常低於 50%。果實採收後洗除果肉，取核乾燥播下即可，無需自果核中取出種子。苗高至 2—3 寸時，先行移植 1 次。

土壤：不擇土壤，沙土與黏土皆宜，但須排水良好。微帶鹼性或酸性土壤均可生長。在酸性甚強的土壤中常可見缺鈣現象，宜施用石灰，使PH達5.4。

種植時期：苗齡6—12個月適于定植。在臺灣種植適期為4—6月。

種植距離：種植可採用綠籬式或正方形，行間距離為12—15呎。綠籬式的株間距離為6—8呎。西印度櫻桃用作垣籬甚佳，其距離為2—4呎。當加修剪可維持良好形式。

施肥：西印度櫻桃在12—3月為休眠時期，無需施肥。3—4月氣溫轉暖，開始營養生長並開花。新梢未出現前的2月下旬或3月上旬施用10—0—10式化學肥料，有助於營養生長與開花，施肥量為每齡1磅，例如一株6年生西印度櫻桃的施肥量為3磅。

另在5、7、9或10月各施肥1次，肥料配方為4—7—5—3，樹齡較大、施肥有年者，可施用6—4—6—3式肥料。每次施肥量可增加為每齡1磅，因此6年生的西印度櫻桃每次施用量應為6磅。

灌溉：充分給水有助植株生長，所結果實較大。台灣夏、秋時期雨水充足，但春季多乾旱，需加灌溉，否則所結果實甚小，呈萎縮狀態。冬季休眠期無

需灌溉。

修剪：西印度櫻桃成活後常產生多數分枝而密集，為增加產量，需每年或每兩年修剪一次。向上枝條宜剪短，促生側枝。修剪時期為結果完成時的9或10月。修剪後宜施肥1次。秋季修剪可促進休眠前產生新梢。凡行秋季修剪與施肥的植株，入冬枝葉可保持常綠。在春梢發生前，于2或3月修剪者，產量將大為減少，最好避免。

病蟲害防治：常見的害蟲有介殼蟲與椿象。前者可用油乳劑或巴拉松防治之，後者可用馬拉松，巴拉松或賽文等防治。

為害最嚴重的害蟲為線蟲，常使植株生長衰弱而減少產量。防治方法是在地面妥加敷蓋，保持土壤濕潤。乾旱時施行灌溉，用DD實行土壤燙蒸，可收短暫效果。

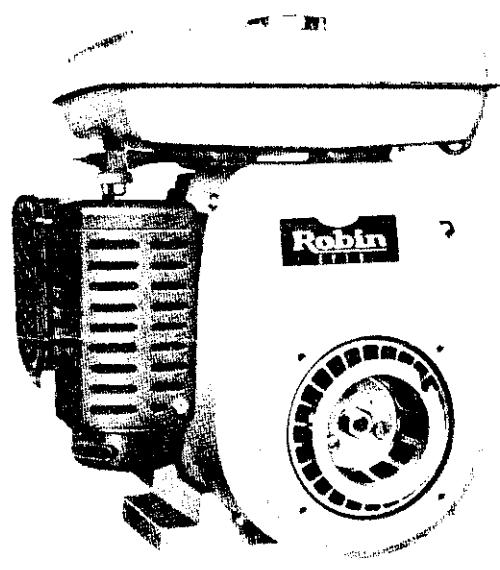
採收：無性苗於種植後的第2年會開花並結少數果。3—4年後則結果甚豐。結果時期長達3—7個月。盛產時期需每2日採果1次。果實呈現淺紅色或紅色時即可採摘。半成熟果實貯藏冷凍箱內可保持數日之久。



農業、產業機械之動力源
• 強力•輕便•省油•耐用

製造元：○富士重工業株式会社
經銷處：樂敏有限公司
台北市峨嵋街68號2樓
TEL. 3613541~3

汽油、柴油 二衝程・四衝程
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D