

真假法蘭西梨

倪正柱

台灣目前栽培梨的種類，除了低海拔地區栽培的橫山梨和高海拔山區栽培的新世紀、廿世紀等品種以外，還有許多“少量栽培”和“適應性觀察栽培”品種，例如松茂梨、長十郎、新興、幸水、扁蒲梨、巴梨、法蘭西、長福梨等數十個品種。上述所有的品種，除了極少數是由本省栽培過程中變異選拔而出，其餘大部分是由外地引進，近則大陸、日本，遠則歐美一帶。由於引進者和引進年代極不一致，加上種苗商有意或無意地以訛傳訛，導致本省從事梨樹栽培的農友互相交談之中，產生梨的異種而同名的不正常現象，而且相沿成習，在市場上出現了冒牌貨，若讓外來觀光客知道，對於栽培極為集約的本省果樹產業，將是一件美中不足的事。

目前在本省低海拔地區梨樹栽培發生冒名頂替的是“假法蘭西梨”。要証明冒名頂替，我們必需先認清什麼是正牌的法蘭西梨(*Pyrus communis* L. var. La France)。

植物性狀

作為經濟栽培的梨樹在世界上主要有西洋梨、東方梨和兩者之間的雜交種。西洋梨的樹形在外觀上較具直立性，短果枝群不若東方梨發達，在相同的生育環境下，葉片較小，葉緣鋸齒較鈍，花朵上的萼片，會隨果實增大而肥大，直到成熟仍然存在。東方梨除了秋子梨和嶺南梨系統的品種外，大部分品種萼片在果實發育初期即行凋落。西洋梨採收後，經後熟作用，肉質軟化，香氣漸濃，才供食用。東方梨則少有後熟作用，採收後即可食用，脆而多汁。法蘭西梨是西洋梨的一種，具有上述西洋梨的特性。法蘭西梨早在20多年前，從國外引進，栽培於國立中興大學的霧社山地果園和輔導會所屬武陵農場及福壽山農場，產量極穩定。

未催熟果實

由於採收後未經後熟的果實，較一般砂梨系統的梨肉質化，澱粉質含量較高，未經後熟水解，水分較少，再加上國人一般皆有吃食“脆梨”的心理。造成消費者在未催熟的情況下吃食有如生食番薯一般無味



法蘭西梨

，就像食用未催熟的香蕉、柿子、釋迦一類的水果。尚好法蘭西梨果肉中不含大量的可溶性單寧，吃後不會感到苦澀。

本省所產的西洋梨就大部分以如此“生吃番薯”的方式下，以番薯價格出售，果農像蘋果般地栽培，以新世紀的成本下照顧西洋梨，自然無利可圖，因此紛紛改接其他品種，目前只剩下極少數母樹。1個柔軟多汁，香甜可口，具天然冰淇淋風味的西洋梨“法蘭西”竟然使得一般人無法接受，實在可惜！

(法蘭西梨除了砂細胞少，特具芳香外，其糖度在13~15度之間，最高可達17度，遠超過一般梨。如低海拔橫山梨，通常甜度僅有10~11度之間，香氣及甜度都較法蘭西梨差。)

園藝新知



外銷園藝作物

生產改進計畫

冒牌法蘭西梨

既然正牌的法蘭西梨無法在本省被接受，代之而起的是本省低海拔頗為流行的冒牌“法蘭西”梨。

據筆者由嫁接試驗得知，真正法蘭西梨由於需要類似新世紀梨較多的冬季低溫刺激來打破休眠，在本省低海拔地區無法正常生育，更談不上經濟生產了。但是冒牌的法蘭西梨，在低海拔山坡地，常以倒頭梨的栽培方式進行生產，結果情形不錯。此品種為青皮梨，常與橫山梨混植，開花時與橫山梨雜交授粉，有助於增進著果。冬季生育期間，橫山梨葉片的正面常向內捲，此梨葉片並不捲曲，果實形狀類似酒杯，萼窪部特別深陷，此乃與松茂梨在外觀上最大不同點。果實成熟期較橫山梨為早，糖分較低，無後熟作用，不耐貯藏，在 5°C 以下即可能發生寒害，果梗長，此與真正法蘭西的肉質果梗及不規則果形，在外觀上極易區別。

因此，真假法蘭西梨，在樹形、氣候適應性、生理及形態上，迥然不同，實在沒有異種而同名的理由。希望不要再把冒牌的法蘭西梨繼續稱呼下去，在尚未找出真正品種名稱前，我們不妨稱它為“酒杯梨”吧。

此外，我們也希望能讓真正法蘭西的面目能重新展現在消費者之前。此願望能否實現，端賴採收後的產品處理銷售方式及消費者食用方式是否正確而定。

法蘭西梨栽培要點

一、枝多直立性：法蘭西梨樹勢較東方梨具直立性，枝條除了因結果負擔而下壓呈水平或下垂者外，其他發育枝或幼年樹枝條，都呈直立伸長，若比照東方梨整枝方式，將會刺激大量的徒長產生，不但消耗養分，而且擾亂樹形，因此幼年樹枝條宜進行小角度誘引斜生開張為要，漸漸構成圓錐形或圓頭形的自然式整枝，切不可可以以棚架方式進行整枝。

二、忌果蠅為害：除了一般性病害防治之外，宜

特別留意果蠅為害，因為果蠅為害果實以後，產卵在果皮之下，待採收以後，進行後熟處理時，其溫度及果肉糖分提高，成為果蠅卵孵化最適當的環境，產生的幼蟲為害整個果實，無法食用。此現象若發生在不需後熟的東方梨果實，不致如此嚴重。輔導會武陵農場，近年來飼放不孕性果蠅，使得早年為害甚嚴重的法蘭西梨，不再發現果蠅為害。

採收

本省栽培的法蘭西梨，採收時間大約在10月中旬，採收後若欲貯藏，應即刻置於 2°C 環境下，可貯藏2個月。如果採收後置於室溫下，則果實內部呼吸作用轉旺，果肉開始軟化，大大降低貯藏壽命。如果採收後希望及時應市，則處理宜特別留意。

一種方法是裝箱的果實仍存放在高冷地，10月中、下旬的氣溫正適合於法蘭西梨後熟作用的進行。存放1周以後，再運至平地市場出售，注意在運銷過程中，最好保持 15°C 以下的低溫，零售商出售時，可參考消費者對於香味的喜好程度，售予不同硬度、甜度、香味的梨，完全視梨果的後熟程度而定。果實若能在冰冷的情況下食用，可得到最高的享受。

另一種方法是果農採收以後，很快地運到平地市場出售，消費者購買後，置於冰箱的最下層，兩周以後，開始食用，放愈久愈軟、愈香愈甜。但絕不能置於室溫下，因為10月中、下旬的平地氣溫，白天仍在 25°C 左右，此溫度對於法蘭西梨的後熟作用會產生生理障礙。使梨果無法軟熟，而直接褐化腐敗。

一般說來，年紀輕的消費者，喜愛輕度後熟的果實，年紀較大的人，喜好香氣較濃，後熟較完全的果實，特別對於牙齒脫落的老年人，食用柔軟多汁，香甜可口的法蘭西梨時，確是一大享受哩！

筆者相信，只要法蘭西梨在栽培過程中，減少病蟲為害，特別是果蠅。採收後的運銷過程處理正確，消費者根據自身喜好，食用不同後熟程度的果實，必會使法蘭西梨受到永遠的喜愛，讓我們盼望這一天的到來。