



香櫞瓜 中美洲熱帶瓜果 高經濟外銷作物

一種風味平淡的熱帶瓜果——香櫞瓜，竟在中美洲哥斯大黎加成爲頗具經濟價值的外銷作物，你相信嗎？

香櫞瓜是一種蔓性植物，長出像梨一樣的綠色果實，所以也叫做梨瓜。另外又有佛手瓜、隼人瓜、萬年瓜、菜肴瓜、瓦瓜之稱。本刊第33卷第8期，曾有專文介紹。

外銷遠景美好

中美洲有些地區，以香櫞瓜爲主食，是與其他蔬菜共煮食用，但在其他地區還很少見。

看起來，香櫞瓜不可能發展成具有經濟價值的作物。數年前，哥國的 Pimentico 公司決定嘗試看看，結果在栽培及市場上尋出一個美好的遠景。

這家公司認爲，如欲擴大香櫞瓜的生產，就必須打開外銷途徑。現住美國及其他國家的中美洲人士，已經是香櫞瓜的外銷對象，這些人將成爲未來大市場的核心。在紐約、洛杉磯、邁阿密、倫敦、漢堡及巴黎所做的市場調查，都證實了這種想法。

扦插繁殖產量加倍

目前Pimentico公司，每年出口 2,500噸香櫞瓜，這個數字，超過哥國零星栽培的香櫞瓜的內外銷總量。該公司指出，穩定供應量是發展外銷的關鍵，所以他們在自己的農場栽培香櫞瓜，一年四季不輟。

栽培時，不用種子，而採取無病強健母株之枝條來扦插。這樣的藤蔓，節間較短，因此，每公頃可種植的株數更多。而且，果實比種子繁殖者早熟 2 ~ 3 個月。

果實每兩個月就可採收一次。12 ~ 14個月以後，產量開始下降，此時藤蔓衰老，必須以新株取代。新



栽培區的插枝，都來自抗萎凋病之母株。

重視品質與包裝

外銷時，品質特別重要。農場工人挑選表皮光滑，呈鮮明綠色的果實，每28個裝成一箱，並噴射封閉劑，防止水分散失，確保果實經過至少兩個月的長期運輸後，仍然新鮮。

爲了促進銷售，Pimentico 公司特別在每箱中附了一張卡片，上面印有公司的名稱及地址，並詳細說明各種食用法。香櫞瓜就這樣由其原產地——中美洲——飄洋過海來到各地的餐桌上。

(Luis Silva: Cashing in on Chayote, The Furrow, Tropical Edition, #2, 1983, 鄭翠端摘譯)