

飛上枝頭當鳳凰的蓮霧

蘇庚麟農友的蓮霧合理化施肥經驗談

文圖 / 孫蘭

談起蓮霧，令人感慨萬千，憶起兒時在地上檢沒虫孔的蓮霧，敲打樹枝上串串似青非紅的果子，吃起來雖沒啥甜味，

但缺水果也沒零食吃的年代！仍吃的不亦樂乎。

現在的「蓮霧」可不是隨地可以撿拾的，它是果農心中的黑珍珠、黑鑽石、紫珊瑚。蓮霧冠上這些價值非凡的亮麗名字，並非憑空而來。它是經過研究人員及農民同心協力，花費無數心血，不斷試驗，從失敗中找出問題，方有今日這味美甘甜又清脆之蓮霧。



蘇庚麟農友（左）和陳富英小姐（右）接受筆者採訪，談蓮霧合理化施肥經驗談



蓮霧原產於東南亞爪哇等地，早在17世紀即引進台灣，當時僅在全省各農宅庭院或果園零星栽植。因盛產期集中在五、六月間，適逢多種水果大量生產，且病虫害嚴重，影響品質，又逢連綿雨季，果實甜度降低，無商品價值，農民栽植意願低落。近年來由於催花技術之推廣，農民多能自行做產期調節，尤其冬季蓮霧甜度高，品質優，造成一窩蜂之競相栽植，尤以高屏地區仍在逐年增加中。

或許大家心中有些疑惑，為何本來全省皆可種植的蓮霧，唯獨高屏地區種的能成為珍珠、鑽石呢？其實根據高雄區農改場的陳富美小姐表示，要種出果型大、顏色深紅、糖份高、質地清脆、令人百吃不厭的高品質蓮霧，除了好品種外、氣候、土壤、肥培管理，著果部位、生產季節，及採收成熟度均有密切關係。

另外還得選微帶鹼性，土質黏性且水能浸入之地、徹底疏花、疏果才能把棵棵果實養胖養好。如果是酸性土壤得施用苦土石灰或矽酸氫能提高土壤之酸鹼度，同時可以充份供給鈣、鎂二個次要元素，另外還有硼、錳、鋅、鈷、鉬等這些元素都會影響蓮霧品質及色澤有關之因子。多施有機肥並且在結果期經常以適當比例之綜合微量元素行葉面噴佈。等蓮霧紅頭後應多施磷、鉀肥、少施氮肥，在結果期間應注意摘除枝條上之葉芽，並設法抑制抽新梢，以免與果實競爭養分，最後再利用滴灌或噴灌來控制園地水分，在接近採收期儘量使園地乾燥。如果每位種植蓮霧的果農均能一一注意這些問題，想必未來蓮霧衝上國際市場是指日可待。

此次陳富美小姐特地引領筆者到屏東縣東港鎮下廊里參觀此地蓮霧園，讓我驚

嘆這樣的鹽份地，若非果農的契而不捨，大量投入資金，辛苦不算，試驗不輟，那會有什麼珍珠、鑽石、珊瑚等之無價的好名聲。第一班班長蘇庚麟指著他細心照顧的蓮霧園說：爲了救它們我花了多少冤枉錢，幸好遇到陳富英老師，給了他不少基本概念及改善土壤的方法，才使其即將絕望的蓮霧園起死回生。否則也同前面那幾塊園子一樣，只剩乾枯的枝桠、樹根以及一片白霧霧之鹽層，若要再耕種，非得從新引淡水沖洗浸泡，大肆整頓一番，否則很難吸收養分種得起作物來。

蘇班長非常感動陳老師給他的指導，除了引淡水沖洗鹽層改良土壤外，還分析了蓮霧葉片及土壤的酸鹼度，今天東港鎮蓮霧產銷班第一班，能將果子品牌定爲紫珊瑚，還是得感謝陳老師，目前紫珊瑚在台北果菜市場尤凌駕其他品牌。

我們常說天下無白吃的午餐，只怕有心人，自助人助天助，亙古不變的古訓，套用在任何工作上，事業上，甚至農耕上，都是不破的真理，蘇班長的堅持，屢挫屢試的精神，終於得之於貴人相助，並有紫珊瑚品牌呈現給消費大眾，忍不住再套句古語：皇天不負苦心人。

本次專欄內容將在中國廣播公司農業台「四季平安」節目播出，時間爲6月23日上午7：10~8：00，歡迎收聽。中國廣播公司農業台全省9個頻率爲：

台北	105.9	宜蘭	102.9
苗栗	101.5	花蓮	100.9
台中	106.0	玉里	105.7
台南	104.3	台東	106.9
高雄	105.9		