

波羅蜜果實碩大



來自黑森林的波羅蜜



鄭金波的波羅蜜果園鄰近海岸，風景幽美



波羅蜜的風味很特殊

離知本溫泉不到十公里，靠近太麻里的地方，有個“華源村”，村內有座小小的黑森林，種有100棵波羅蜜，這些七年生的熱帶果樹，自4月下旬開始生產果實，約40天就採收了2,000台斤的波羅蜜，批發價每台斤10~20元。這座黑森林的主人是鄭金波。除了這片黑森林，他還植有一大片的可可椰子。

波羅蜜的經濟栽培，在台東恐怕只有鄭先生一個人了。樹苗來自農試所嘉義分所，那是民國71年，每棵樹苗新台幣20元，共買回226棵，自己種了163棵，其餘的轉賣給別人，目前成活的只有100棵。

波羅蜜的果實非常大，每個10台斤重算是小型果了，平均都在20~30台斤左右。在他果園中曾採過63台斤重的果實，這麼大的果實是怎麼採下來的呢？答案令人十分訝異，竟然大都是鄭先生唸國中三年級的兒子獨自去採下來的。他的方法是腰繫塑膠籃，爬到樹上，將

目錄

文：溫秀嬌

圖：曾石南

籃子罩住果實紮好，割斷蒂頭後，用繩子緩緩把籃子滑下來。

怎麼賣呢？以運往台北、台中和三重行口為主，在市場零售為輔，其中以台北銷路最好。

波羅蜜好吃嗎？鄭先生的答案是“喜歡吃的人，吃後二天打噎還覺得香；不喜歡的人嘛，送他也不要。”這種果實聞起來味道的確很特殊，吃起來則是又酸又甜的，據說果肉冰過後味道會淡一點，對初次嘗試的人，吃冰過的果肉，或許較易接受它。波羅蜜也可以打果汁，據說在高雄六合路夜市一杯 500 cc 果汁售價是 50 元。

鄭先生說，曾經採到一個果肉呈粉紅色的果實，非常好吃，至今，他也想不起到底是那一棵果樹所結的。大致上可從果實的顏色去判斷氣味濃厚程度，如果果皮顏色黑、沉、濃，那麼果實味道一定很“嗆鼻”。喜歡吃波羅蜜的人，就要選這種來吃。

波羅蜜一年採收 2 次，豐產期在每年 4~9 月，11 月到隔年 1 月則是小產期。栽培相當粗放，除紅蜘蛛外少有病虫害，而且生長快速，4 年就可結果，每一棵果樹平均有 20~30 個果實。只是，波羅蜜怕雨水，一場梅雨季，就爛掉不少鮮果。

如果你有興趣嘗試波羅蜜，台東區農業改良場斑鳩分場主任林國榮建議，先觀察蒂頭是否已柔軟，如果柔軟了表示果肉已經“後熟”，沿着果心從中間剖開。由於汁多且黏，因此需戴手套，手套上和水果刀上要抹沙拉油，有了沙拉油的潤滑將有助於清理乾淨。

其次波羅蜜是聚合果，所以每一片果肉裡會包着一個種子，種子也可以吃，煮湯或烤食均可。烤過的種子，風味極似板栗。如果，買回家的果實尚青澀，有土法可以催熟，就是用 2 隻竹棍，插在蒂頭上 2~3 天。

● 消費資訊

- 2 來自黑森林的波羅蜜 溫秀嬌
- 4 稀奇的香櫞茶 林義恆
- 6 木柵綠竹筍 阿 郎
- 7 甜扁蒲上市 張俊惠

● 保健教室

- 10 老年人的飲食 邱健人

● 食品新知

- 12 煮飯的小技巧大學問(2) 徐近平
- 14 現代化的廚房 周美惠
- 16 美味海鮮安全第一 來隆祚
- 17 河魷毒怎麼來? 劉嘉煉

● 家庭園藝

- 25 小品盆栽 福建茶 徐志成
- 26 通俗而耐看的福祿桐 章錦瑜
- 30 樹蘭 花 圃
- 32 園藝門診

● 攝影欣賞

- 18 桂林山水 關森村

● 南美采風錄

- 22 竹工藝團培訓的第二代 江 濤
- 8 休閒農業：士林觀光菜園 吳忠信
- 20 中央農村建設計畫專欄
- 21 新知介紹 秦惟聰/周文愷



封面：波羅蜜 攝影：曾石南

● 下期預告

鐵甲武士 龍舌蘭
日本人眼中的無形文化財：手工紙
美麗的皮膚需要營養