

把握木瓜盛產時

撰文／台北農產公司 王禮陽 攝影／劉慶堂

明未李時珍編寫「本草綱目」的時候，收錄有「木瓜」一項，說明其為長於樹上，而大如瓜，故稱木瓜。但如以其後續的說明來看，似乎和目前本省常見的木瓜是有些出入的。不過，依據文獻的記載，木瓜的得名，倒確實實是「長在樹上的瓜」。

南洋群島以栽培木瓜聞名，尤其是印尼，不僅盛產木瓜，民謡曲風中，更有「木瓜歌」，流傳於世界各地。由這個事實來推斷，木瓜的原產地應該是在印尼了；但是，印尼栽培木瓜，竟才祇有近400年的歷史呢！

木瓜的故鄉

木瓜的真正原產地，在熱帶美洲，目前世界通用的名稱「Papaya」，可不是印尼話，而是美洲印地安語音英譯而來。歐洲人在熱帶美洲學會食用木瓜之後，於17世紀初期，將它帶到了東南亞。由於這些地方的土壤氣候，類似於熱帶美洲原產地，栽培成績相當不錯，品質也都很好。以後，更能外傳到我國南方的兩廣與福建，然後再由移民帶到台灣，成為本省的在來種木瓜。

不過，早年在本省栽培的木瓜，並沒有獲得消費者的青睞。原因是，品質欠佳，風味不良。在農業科技欠缺的時代裡，推定其原因，很快的獲得了「水土不服」的結論，本省的木瓜產業，就這樣的草草終場。

又到了木瓜盛產的季節了，又甜又大的木瓜，加上量多價廉的誘因，喜愛木瓜的朋友總不會錯過！

本省木瓜產地遍及各地，產期也是一年四季都有；只是木瓜在夏季開花較多，到了秋末採收時，收穫量也多了。

因此，

從10月份開始至次年1月，可謂為本省「甜蜜木瓜季」。

至於春天採收的木瓜，總帶有一些苦味，這是因為木瓜在冬天的低溫下，開花結果時會產生苦味，品質自然較差了。

木瓜應如何挑選？

長形的好還是大肚狀的好？

紅肉好還是黃肉好？

——請看本文細說。



奶油味難接受

19世紀末，日本佔據本省，人家在本國沒有栽培木瓜的條件，却在本省發展木瓜產業。本世紀初，充分掌握本省之後，於1903、1911以及1915年，先後自夏威夷以及爪哇，引入新品種，為本省的木瓜產業，展露出一番新的風貌。可是，叫人遺憾的事情，接踵而至。不管引入的品種如何優異，也不論各品種之間差異有多大，才過了幾年，都趨向於一致化。品種既難以分辨，品質也有劣化的跡象。而最糟的是，食用的時候，總有一股奶油類的腥臭味。這一股味道，使得許多消費者，棄木瓜於不顧，對木瓜產業無寧是一個打擊。

民國34年，木省光復，有太多的事情，要從戰爭的劫難中振興起來。農業科技雖然也是重要的一項，却也是進展緩慢的一環。而木瓜也就停留在，淡橙黃色果肉，帶點奶油味，不怎麼受歡迎，尤其是北台灣的消費者，不肯接受的水果。

到了40年代，農業科技已有長足的進展，過去栽培木瓜之所以會越來越多變的原因，也發掘出來了。原來是，木瓜的繁殖，很難遺傳母本的特性。這一下，水土不服也好，戰亂的影響也罷，通通不成理由了。而為了獲得立即的改善，當然是再從國外引進新品種為最便捷了。

紅肉、黃肉那個好？

40年代後期，本省木瓜產業有了新的蛻變，在大家熟悉的橙黃果肉木瓜之外，有一種紅肉木瓜上市了。紅肉木瓜除了果肉顏

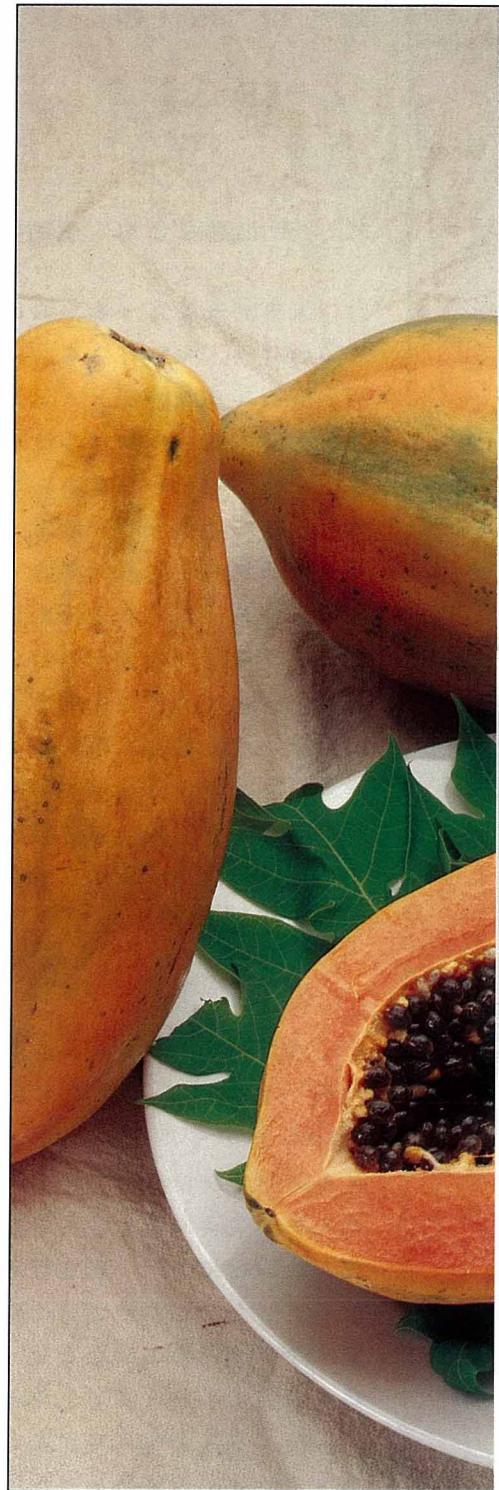
色不同之外，果實也比以往的來得小，最重要的是，果肉甜度高，而且沒有奶油似的腥臭味。這種新上市的木瓜，稱為「日陞」種，是剛由夏威夷引進的優良品種。上市以後，大大的促進了木瓜的消費市場，可也造成了一個麻煩，不明就裡的消費者，從那以後，總認為紅肉木瓜較橙黃肉木瓜來得好。這使得從事木瓜品種培育的專家們，有點啼笑皆非，也有點難以適從。

毒素病如影隨形

就在本省木瓜產業一片欣欣向榮的景象之中，本省最南端的屏東地區，原以地利之便，成為性喜暑熱的木瓜生產重鎮，卻在不知不覺之中，遭到木瓜毒素病的侵襲，果園蔓延迅速，難有倖免。於是，許多在過去並不盛行栽培木瓜的園地，也試著種起木瓜來了。過去，由屏東獨佔的木瓜產業，就此打破。

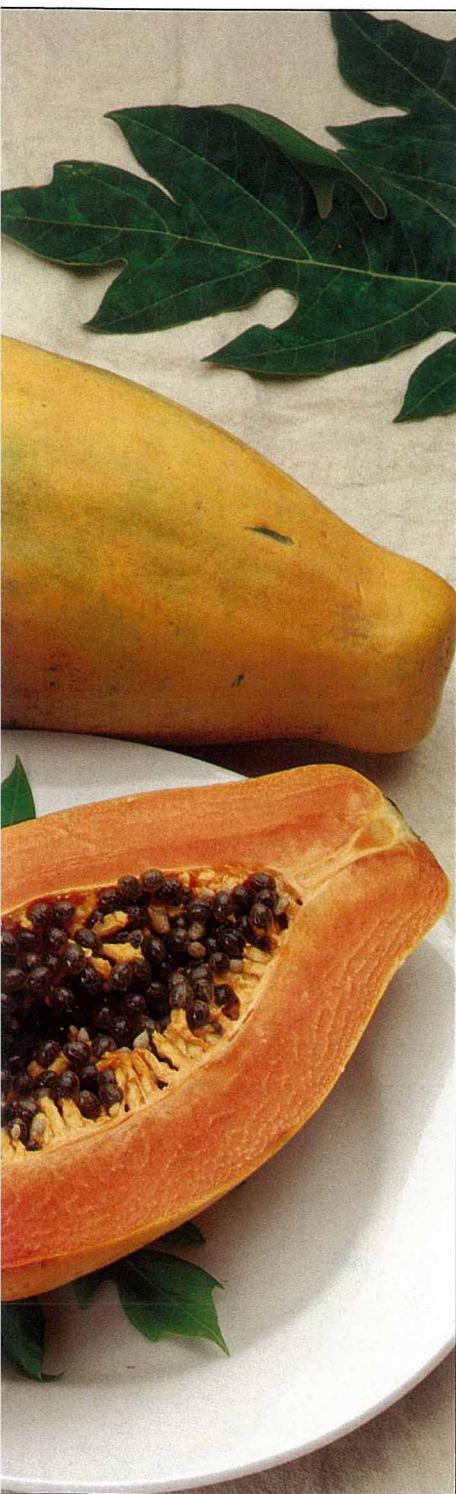
奇怪的是，不管新的木瓜園開到什麼地方，毒素病都能很快的跟到。這些年來，台東、花蓮、宜蘭、南投、台南、高雄等縣，都曾有過大面積栽培木瓜的記錄，而同樣的，這些地方，也都有毒素病侵入的記錄。

另一方面，農業改良人員也有得忙的。除了要不停地培育新品種，以補足遺傳後品質的劣化之外，更得要尋找出抗病的品種，以免毒素病的侵襲。但是，這些可都不是容易的事。而前面提及的，消費者誤以紅肉為尚的習慣，確實曾經扼殺了許多研究人員辛苦開發出來，却不是紅色果肉的優良品種。時至今日，消費者朋友們，真的不該再以果肉顏



色是否為紅色來辨別品質的好壞，還是以「務實」的心態，嚐嚐看再說才好。

目前，省產木瓜，除了產地遍及於全省各地之外，產期也是一年四季都有的；祇是夏季開花較多，佔的果實自然是多一些，



木瓜除了含有一些水果類共同具備的維他命，特別是維他命A以及一些微量元素之外，最特殊的是含有豐富的木瓜酵素。對於消化系統的助益，有很大的功效。很多人都知道，紅燒肉類或燉煮肉類時，投入數片木瓜，則肉食會比較柔嫩好吃。其實，這就是木瓜酵素的功用，這也是很多人利用木瓜汁做嫩精，泡軟肉類再烹煮的道理。也因此，腸胃較弱的人，或者是排便不很順暢的人，多吃一點木瓜，是個好主意。

春瓜和母瓜

不論那一個品種的木瓜，果實多半是兩個形態，一種是長條狀的，另有一種，則是大肚狀的。不論學術性的或是產業界的說法，條狀的都稱為「春瓜」，大肚狀的就叫做「母瓜」。其得名的來由，倒也相當有趣。

以往農村社會，生育的時候，重男輕女，生了女兒，總認為是賠錢貨，這是許多人都知道的。由於大肚狀的木瓜，果肉層薄，種子則特多，在市場上較不值錢。栽培了半天，獲得這些大肚狀果實，似乎只有賠錢一途。久而久之，台語女性以「母」相稱的習慣就派上用場了。

至於條狀瓜，則是果肉層厚，種子少，且果肉芳香甜美，市場價格自然是不能同日而語。出售後，收支相抵，總是有些利頭，台語「有餘」和「春」正好是諧音，假借使用，「春瓜」和「母瓜」就這樣定位了。

其實，在現代農業科技的瞭解，木瓜株竟然可大致分為公株、母株和兩性株三種。公株只開

公花，專司傳授花粉，自己並不結果。母株則只開母花，沒有公株的花粉，是沒辦法結果的。至於兩性株，則是同時可以開公花，也可以開母花，自然就可以本身授粉結果，當然也可以和其他公母株互相授粉。

妙的是，研究人員發現，公株不結果之外，母株結的果實，全是母瓜，兩性株結的果實，則多數為春瓜，少部份為母瓜。至於如何培育兩性株，使果園經營獲得好收成，研究人員自有妙方，一般消費者是不容易瞭解的。

木瓜的選購

由於木瓜完熟之後，果肉軟化，不耐運輸。全省主要產地，又都和最主要的消費市場——台北市，有一段距離。產地木瓜的採收，多半不等完熟，而是在六至七分熟時，就要採收。利用其果肉硬實時，趕快運到消費地。另一方面，利用木瓜所具有的追熟效果，在包裝箱的下層，放置一些電石土，以電石土和空氣中水汽的作用，散發出少量的熱，可以催熟木瓜。但因採收時，成熟度的研判不易，催熟的效果又沒有完整的測定。到達消費地時，並非每個木瓜都已完全成熟。因此，選購木瓜，以瓜體有重感，表皮清潔有光澤者為佳。

至於是否可以食用，那就得另外研判了。木瓜的成熟度，和表皮的顏色沒有太大的關連，只是放在冷涼沒光線的處所，葉綠素容易退化，顏色易變黃。而在木瓜成熟時，靠蒂頭的一端才會軟化，因而，只要在蒂頭周圍稍形按壓，感覺其柔軟了，就可以食用。

到了秋末採收時，收穫量就較多了。因此，一年之中，以10至11月為多。此外，木瓜在太冷的天氣，開花結果時，會產生一些苦味，這就使得部份的春季採收果實，帶有一些苦味，食用時稍為不習慣。