

熱帶果樹 - 波羅蜜

劉昭雄

波羅蜜屬桑科，學名：Artocarpus heterophyllus, Lam, 英名：Jack fruit，果實奇大，結於樹幹上，一樹纍纍，常在 10 枚以上。大果可達 50 公斤。果皮堅硬，果肉味甜而帶濃厚異味，有人認為奇香美味，喜歡生食，有人則感覺不習慣，聞其味而作嘔。

本樹為印度原產。馬來西亞、爪哇、巴西、牙買加、及我國兩廣、閩南等地均有栽培。台灣栽培歷史也悠久，南部屏東、高雄、台南及東部花蓮均有高齡老樹。

波羅蜜品種頗多，大部分為多漿果及乾漿果二種，前者果皮堅硬、果肉肥厚多汁、味甜香濃、品質較佳、華南及台灣栽培種多屬之，後者殼較軟，用手指按捺熟果，果實表皮常見陷凹、果肉乾澀少汁、香味淡，食用價值較低。

波羅蜜為常綠喬木，樹高二十公尺以上，幹徑 1.5 公尺左右，樹皮灰褐色，壯齡樹稍粗糙，並作環狀紋、老株則生爆裂、嫩枝綠色光滑、枝幹受傷即分泌白色粘質乳液，果實呈卵狀橢圓形、紡錘形及至長圓筒形，長 40—70 公分，果徑 14—36 公分、果重 9—36 公斤，一般在 15 公斤左右，有時在樹頭上有重達 50 公斤者。

其結果習性頗為特異，其著生位置視母樹年齡之老幼而轉移，結實初年，果實著生老枝上，嗣後隨樹齡之老幼而轉移，老齡樹則結在幹部。

波羅蜜果實含糖分及蛋白質，種子多含澱粉及蛋白質，營養豐富，為熱帶亞洲一般貧民之重要食糧，其他地方多作閒食，其中以印度南洋各地及我國兩廣人民食用最為普遍。

果肉除生食外，可製果汁、果漿、罐頭或曬乾、燒煮供食均可，未熟果不能生食，可以煮作菜蔬用。果肉怪味之濃淡、視成熟及處理而不同，未熟者味淡、半熟及成熟時特濃，如浸入鹽水煮食異味可以減少、曬乾後則甜而不臭，風味至美、種子宜煮食、木材可作建築或傢俱用、心材可作為黃色之染料，樹脂也頗多用途。

波羅蜜為純熱帶果樹，適宜於高溫多濕，冬季無霜地區，幼株耐寒性弱，冬季寒冷，每致枯死。

土壤以肥沃、濕潤、土層較深之砂質壤土為宜，切忌過於低濕，其他砂土、瘠薄土，或在海拔 300 公尺以上之乾燥山地，生育欠佳，多風地帶易遭風害。



熱帶果—波羅蜜



繁殖通常行播種法，接木及扦插亦有採用。播種時所用種子，應保持濕潤，最好即採即播，乾燥則不發芽。新鮮種子播後 16 天發芽，發芽率頗高，插條及砧木以採用一二年生者為宜。苗木生長迅速，一年幼苗，即可定植。通常多為庭園栽培，距離建築物宜遠。定植後五年開始結果，果期甚長。在本省其花期於 11 月至翌年 3 月及 8、9 月間開放二次，5 9 月及 1、2 月間，果實成熟二次。