

上新葉萌發的，隨時會開花結實。植後不及二年之花穗應全部摘去，日後植株生育良好，樹齡較長。

摘葉

生長滿二年後，即可任其開花結實。據椒農說，一月間開的花，日後結實最好，其他各月開的花應儘量隨時摘去。

又第一次花穗形成後（八月），將每一側枝上的葉片，除留先端三四葉外全部摘去，有促進側枝生長，開花多的效果。

這是因為側枝每增多一節，即多一葉片，葉片之另一側着生花穗一，但翌年之開花較少。

十年收穫

採收：果實成熟時，椒粒由青色轉為紅色，每一果種有



圖合人三——椒胡的好良育生

一成以上呈紅色時，即可採收。八月間開的花，至翌年六月可以開始採收，採收季節持續二個月許。

管理良好、施肥充分、注意病蟲害防治的椒園，第一次結實時，植株約達支柱的十分之七，每株可得乾椒六—七市斤。

第二次結實，胡椒蔓已經爬滿支柱，可收得乾椒九—十市斤，以後每年可收得八市斤許，胡椒壽命可達十一十二年之久。

黑白之分

胡椒商品有白、黑二種。

果實充實飽滿的胡椒，採收後裝入麻袋中，浸於水池中七—十六天，取出倒入木桶中，注水稍滿過椒粒，用腳踏，除去果皮。再徑水漂洗後，攤開於晒席上，在日光下充分乾燥（二—三天）即為白椒。

如要產品色白，需浸於流水中漂洗。靜水中所得的椒粒略呈綠色。如經漂洗後，復浸於潔淨之流水中二—三天，再行乾燥，則椒粒白淨，品質特優。

黑椒是用不充實的果穗

（椒農稱為胖椒），或檢集落於地面上之果穗，經日光乾燥後製成。

椒農採收果實時，常在身前身後各掛一竹篾，站於三脚梯上採收，同時將充實與不充實之果穗分開。

據有經驗的椒農說，充分乾燥的白椒，放在齒間咬嚼，有清脆的碎裂聲，並碎成數小粒。



果樹

果字用處甚多，除了蘋果、青果、腰果、橡果、果樹、果醬、糖果以外，還有因果、成果、效果、後果、結果、果然、果斷等語詞，地名中又有剛果、果阿等。與果字混用者，有一個加了草字頭的「菓」字，據中華大字典說：日本謂一切餅餌曰「菓子」，可見這是日本人習用的俗字。

「菓」字雖然只加了一個草字頭，但無故增加了三筆劃，又多出一個無用字，好像一件無用的家具，徒然占據地位，增加小學生的負擔；不如拋棄了事，專用「果」字，才是上策。（仲立）

未充分乾燥之椒粒，碎製十六%。黑椒之價格，約為白椒的三分之一。

豐盛的胡椒果實