

巴巴蘇果實及其剖面

巴巴蘇

譚英

巴西天然特產油料作物

巴西為世界棕櫚植物的最大產區，其中有一種經濟價值極高而分佈最廣的巴巴蘇 (Babau)，在馬沃良 (Maranhão) 州產量最多，可說遍地皆是，飛機上一眼望去，極目無窮。巴巴蘇可說是馬州財富源泉，取之不盡，用之不竭。

分佈：巴巴蘇在巴西的分佈，以馬沃良州為最廣，全州各地幾乎無處不有，分佈面積約有二十三萬平方公里，佔馬州總面積百分之七十左右。平均每平方公里有巴巴蘇五千株。

性狀：樹形近似椰子，常綠喬木，莖圓筒形，單幹直立。高達十一公尺，直徑十一至二十五公分，橫斷面可看出邊材和心材。邊材(剛伐下者)呈肉色，漸向中心色漸淡，纖維頗粗。葉簇生幹頂，革質，初生時不分裂，長成後成羽狀分裂。小葉對生或互生於葉柄之兩側，長三十一至四十五公分，嫩葉淡黃色，老葉葉面深綠色，背面呈淡灰色。葉柄長達二十五公尺，上下凸成唇形，約與樹幹成三十一至四十五度之弧形，向上展開，頗似我國古代帝王所用之大宮扇。

果穗生於葉苞之間，穗長達一一·五公尺，每株約有穗五十六個不等。每穗結有果實多達一百一十二個，呈不規則長橢圓形，大小不一，一般長約八公分，寬約六公分。果皮分三層，外果皮為堅硬之纖維層，中層為澱粉及纖維質，內果皮為極堅硬之木質層，內有種子三十一六粒。

成熟之種子，種皮呈深褐色，略似腎臟形，內

用途：嫩葉可編製提籃，老葉葉柄可用以製屋，中肋可建築茅舍之用。葉幹之生長部(在幹頂葉苞中央之萌發及生長部)，長約三十公分之白嫩部份，可以生食，味清香，能解渴，又如筍類可做菜及製罐頭。種仁可生食，但多用以榨油，油可供食用，無色透明，味清香，品質極佳。又可作肥皂、人造奶油及潤滑油等之工業原料。榨油後之殘渣，可充飼料、肥料及工業原料。

巴巴蘇在馬州的生長繁殖，對氣候土宜似無選擇性，無論土壤肥瘦都能生長良好，且不需人工種植及管理。傳說是由一種野生動物傳播種子的。

取仁：巴巴蘇生長約五年，即開花結果，果實連年生產，樹齡可達百年以上。馬州農民在巴巴蘇果實成熟期(每年十一月至翌年二月)，到農莊附近樹下，檢拾果實，帶回家中，用斧頭或不鏽，把果實劈開，剝取果仁。

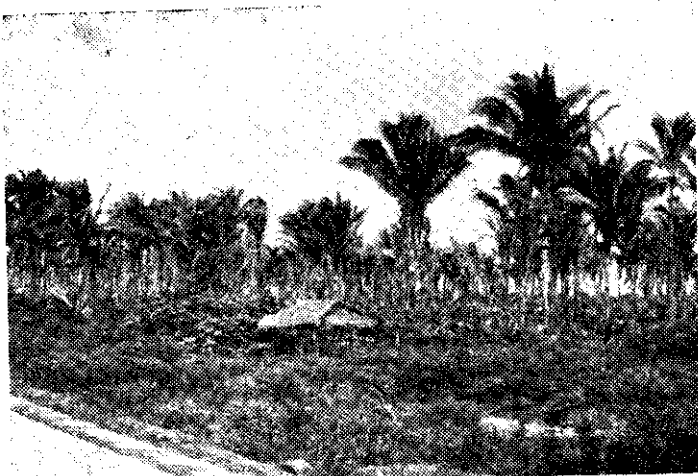
一人工作一日僅獲種仁六公斤左右，集多量後用驢馬馱至鄰近市鎮，賣給商人或榨油工廠，每公

斤可獲新巴幣三角五分(約合新台幣三元五角)。**榨油：**原油出廠價格每公升為新巴幣七角五分(約合新台幣七元五角)，每兩公斤種仁可榨油一公斤，市面零售價格較出廠價格略高，運銷歐美FOB價格，每公噸為美金四百二十元。所以巴巴蘇油的商品利潤雖然甚高，但因為尚未企業經營，同時果實去壳取仁極為費時費力，所以種仁年產量約

僅十四萬公噸。

據馬州農業廳長告訴筆者說：巴巴蘇佔該州農業經濟總收入七十五%，其餘稻米、棉花、玉米及木薯等僅佔二十五%。去年(民國五十七年)巴巴蘇油生產量為六萬四千餘公噸，除供巴西國內食用外，餘則外銷歐美，連油粕一併出口。德義等國進口油粕後再予加工，可得六%餘油，油渣作為工業原料。

徵求設計：巴巴蘇的果實外壳太堅硬，取仁不易，巴西農民目前仍用手工剝壳，費時費力，據估計，收穫利用量僅佔總產量六%。據馬洲州戶薩乃先生說，曾有西德專家設計一種剝壳取仁機器，但當試用操作時，機器即被巴巴蘇硬壳所損。截至目前為止，尚無更好辦法。讀者中如想到好的設計，歡迎來信，請由農年社編輯部轉。



巴西馬沃良的天然巴巴蘇林