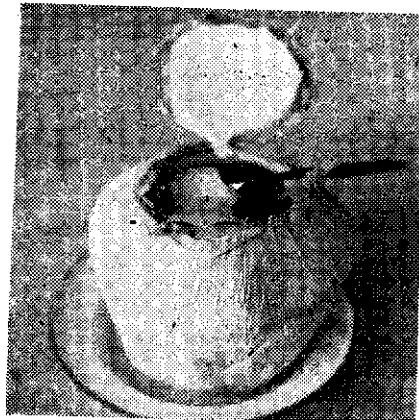


# 泰國可可椰子的利用

蔡致謨

經過整形的椰子嫩果



## 嫩 果 汁

## 乾 椰 肉

### 椰 子 糖

### 可 可 椰 肉

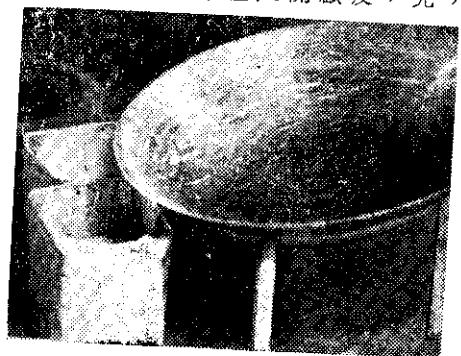
泰國南部濕熱地區，盛栽可可椰子，嫩果可充飲料。適度成熟的嫩果，採下後，刨去一部分外皮，像蓋子一樣掀開，插入麥管，供顧客吸飲。這種嫩椰子的果汁，台灣南部也有出售，但不像泰國普遍而處理得好。

可可椰子的果汁，微甜而有一股香氣，清涼而沁人心脾，是盛夏解渴消暑的妙品。果汁吸完後再拿起茶匙，刮取種皮上的柔嫩椰肉，吃在嘴裏像半透明的粉皮，充滿了椰子香氣，滑膩可口。也有水果店把整形後的嫩椰果煮熟，經過冰藏出售，其味更香更甜。

成熟的椰果，果農往往訓練猴子採收，以省人力，並避免攀高危險。採收後的椰果，用斧劈開，挖出白色椰肉，晒乾後成乾椰肉，是泰國主要的外銷農產品。  
「可可椰子」並不是指含有乾椰肉粹屑的糖果，而是指用椰子汁熬成的糖。原來可可椰子或派米拉椰子的樹液，像甘蔗汁一樣，可以熬糖。

成熟椰子樹，高可六至八丈，割取汁液，很不容易。但熟練的工人（多為十歲歲小童）猱升迅速，爬樹如履平地。  
當椰樹開花時，將花序連已結成的數個幼果砍去，只留一段花序柄，長約五十公分粗約五公分。然後用手扭、捏、搓花序柄，使它的組織變柔軟，於是套上竹筒，盛受流出的汁液。每天上午七時及下午三時收取已盛滿汁液的竹筒一次，同時在花序柄的切口切去一層纖維，換上清潔竹筒。

因竹筒套在花序柄上，需經過八一一六小時。含有糖分的椰子汁液，極易發酵變酸，所以竹筒內預先放入一種樹木的乾燥木片屑，以阻止發酵。  
為了便於爬樹，在椰子樹幹上，按一定間隔，用斧砍了許多刻痕，或者在樹身上縛一支有分枝的長竹竿，以供爬樹時的



泰國熬煮椰子糖用具

攀手及踏脚。

工人在背後腰帶上掛一把刀，手提一隻盛有乾燥木片屑的乾淨竹筒，擡升樹頂，坐在最下一片椰葉的葉柄上。然後取下已滴滿椰子汁液的竹筒，掛在背後腰帶上，再取出刀在花序柄的切口削去一薄層，套上帶來的清潔竹筒。

收集的汁液須先濾去木片及其他雜質，立即在鐵鍋中用大火熬煮濃縮，約經一小時半，即得椰子糖。椰子糖不是結晶，仍含有相當水分，質柔軟，土黃色，較台灣市上出售的紅糖為潔淨而色淡。

椰子糖用五加侖煤油箱盛裝，銷售市面，多供製造糕餅及甜品之用。它的味道甜而有椰子香。除可可椰子以外，派米拉椰子（以後介紹）也可用同樣的方法製糖。派米拉椰子糖香氣更濃。

一株可可椰子樹在種植後四年結果，一株成齡樹同時生二十三個花序，可一起採割。每株一天兩次，可採得椰子汁液三公升。一個花序可繼續割採一個月，七〇株可可椰子成齡樹，一天所產汁液，可熬成一煤油箱椰子糖。每一箱椰子糖售泰幣七十五銖，合新台幣一百五十元。零售價每公斤合新台幣六十一元。



上：椰子切去花序，割取汁液。  
下：承受椰汁的竹筒。

日本的農業結構，擺脫了農場面積法與佃法的限制，目前進行一項十五年來所未有的大革新。今年的日本國會，終於修訂了農業土地法，同一議案，過去曾經兩度遭受否決。

土地法修訂的要義，在於取消了農場面積的最高限制，現行北海道的最高限制是十二公頃，其他地區是三公頃。同時，也放寬了租佃限制，並修訂農業合作法，計畫創辦農民退休年金制。

這樣，允許合作社擁有並經營農場，鼓勵農民退休，辦理土地購買貸款，促進了農地重畫的進行。

日本政府希望由於崎零農地的合併，使農民能够充分利用新式的農機具與耕作技術，以增加每一個人的生產量。

農業土地法經修訂後，可望除去擴展農場規模的阻礙。新土地法中，不但取消了農場面積的最高

限制，同時也規定了最低的限制（約爲半公頃）。

農業合作法經修訂後，合作社得以經營農場買賣或租用農地，或將農地轉變爲非農業用地。農業合作社中，如有半數會員提供土地，或半數會員爲實際耕作的農民，即可以合法的經營農場。

新的合作法規，對於農場面積大小、利潤支付或勞力支配等，均無限制。非營利性團體，也可以買賣土地，藉以促進大規模農業的形成。

農民年金法提供農民退休年金，以促進農村人力的新陳代謝，加速農業現代化。爲此項

目的設立的基金，也允許用來買賣土地。可以運用基金收買退休農民的土地，然後轉賣給準備擴充農場的會員。也可以借貸給個人，作爲向退休農民收購土地之用。



## 日本修訂農業土地法

### 取消農場面積最高限制

人。還有，過高的田地價格，也是主要的一種阻礙。

目前，日本農民的純資產中，土地占了四分之一，一公頃水田的平均價格，約爲美金八四一七元。

舊的土地法雖然修訂了，在爲日本農業現代化鋪路方面來說，無疑的有極重大的意義。但對於農業生產量的刺激，仍然不能期望過高。

目前的農地仍然過於零碎，要實現美國式巨型機械在稻田裡作業的遠景，還需要一段時間哩！

(萃取材 Foreign Agri., Aug. 31,  
1970 原作者 T. R. Freeman, Jr.)