

龍眼乾的製造

——鄭知山——

選擇成熟的龍眼（裏面種子變黑色，就表示成熟），在晴天採收，準備加工處理。

臺灣所製造的龍眼乾，可分為兩種；一種叫做「赤殼」另一種叫做「烏殼」（或叫「總乾」）但所不同的地方，只在原料的處理。

製造「赤殼」須要選擇粒子大而均勻的原料龍眼，用剪刀一粒一粒剪下（留下的果梗，愈短愈好），放進米籃內，浸水使果皮充分吸收水分，然後放入龍眼搖籠中，加入原料千分之一的黃砂，搖動一百至二百次（約十分鐘）。

所用黃砂有赤土和磨碎的黃色石頭等，有時候也可以用其他的代用品，如薑黃等。嘉義市郊牛稠溪所產的黃砂，是很理想的原料。

「烏殼」的製造法，比較簡單，可以三、四個龍眼一齊剪下，留一點果梗，也沒有多大的關係。製造龍眼乾，最好用焙爐焙乾。焙爐的構造各地都有點不同。嘉義一帶用的是長方形的。普通是兩個以上相連，但是有時候也單獨設置。

焙爐長二公尺，寬一至一·五公尺，高〇·五公尺。為了保溫，用土磚築成。灶前方設一至二個火口。上面鋪竹簍，週圍用三十至五十公分高的木板圍繞，火口裏面放一倒置鍋，由鍋下加熱，熱由鍋面傳出，但火焰不會上揚，可以防止竹簍被燒。

員林一帶的焙爐，前低後高，木柴在火口前燃燒，用上升的熱空氣焙乾。

處理過的原料龍眼，放在竹簍上，加熱一晝夜。其間，攪拌四次，攪拌法是，將原料分四層，使每一層都能均勻乾燥。

去火後，在原焙爐繼續放置一晝夜，使冷卻，乾燥工作就算完成。

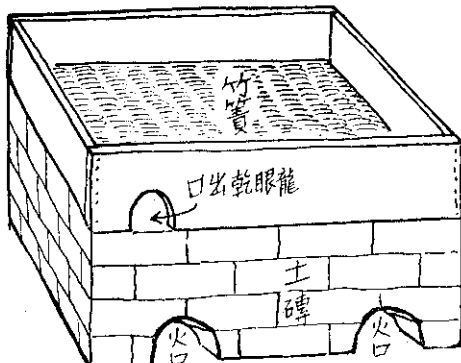
「赤殼」和「烏殼」的乾燥方法完全相同。

製造「赤殼」時，因已用黃砂除去表皮臘質，比較容易焙乾。

乾燥程度，以龍眼乾肉呈黃褐色，味甜，具有特殊的芳香為最好。三百斤生龍眼，可製成一百斤龍眼乾。



（用搖籠處理龍眼的行情）



（龍眼乾焙爐）

綠色的財富（上接廿三頁）

這一場人與蟲的戰爭，從四十四年春季開始，到四十七年八月蕉園開始恢復，整整打了三年多。大戰期中，由農復會、農林廳、苗栗、臺中、南投三縣縣政府、鄉公所、青果合作社，以及農會等團體，總共撥款五百七十萬元。施用藥劑計地特靈粉劑約二萬公斤（每公斤可保護四—五甲蕉園），安特靈乳劑一萬四千公升（每公斤可保護一甲五分地）。從事設計、研究、督導、宣傳、考核等工作，共動員三百三十八人，工作總日數是一萬三千多天。蕉農們直接參加工作的，計防治隊隊長三百九十七人，農戶一萬二千戶，總工作日數將近五十萬天。

用了這麼多的腦力、金錢、藥劑與人工以後，今天我們得到了如下的成果：①香蕉莖象鼻蟲已落在被控制的地位。②全島的蕉農已學習了防禦象鼻蟲的方法，並了解清園的好處。③香蕉的產量，不但已經恢復，甚至已超過蟲災以前的產量。④由於蟲害減少，香蕉的品質提高，在國際市場上，臺灣香蕉更受歡迎。

但我們不要忘記，象鼻蟲仍然是很頑強的敵人，仍舊窺伺機會，捲土重來。我們的初步勝利，不過是壓制了它的活動。清園與噴藥的工作，如能做得徹底，做得長遠，可能有一天，臺灣的蕉園不再受這種害蟲的威脅。目前，我們仍然要時時警戒，刻刻當心，萬一有一些鬆懈，象鼻蟲死灰復燃，再度成災，即可真正斷送臺灣蕉園的命運。那時要想再動員這樣多的人力物力，抵抗象鼻蟲，恐怕是很困難的了。