



吳體仁編著

13.716

7.23-3

熱帶經濟植物

黃梨



馬來亞農產加工三寶：椰子、橡膠、黃梨

版權所有
翻印必究

一九五四年七月出版

熱帶經濟植物
黃梨

編著者：吳體仁

校對者：張直如

發行者：世界書局有限公司

承印者：南洋印刷社有限公司

製版者：馬來亞電版公司

經售處：各大書局

基本價：星加坡幣二元半

馬來聯合邦農業部食品裝罐研究所前任所長柯克先生的話

本文作者 F. C. Cooke 先生，辭馬來聯合邦農業部食品裝罐研究所長職後，受聘于錫蘭椰子研究學院，任理事長。曾在一九四八年二月，被派到夏威夷考察黃梨業，歷時三個月，回來星加坡後，著有夏威夷黃梨工業一冊行世，乃一路親感紀實報告之作。書後一節，汎論馬來亞黃梨工業的再造，建議六點，供衆討論，行政工作上的內行人話，足補本書所不足的地方，故特徵得同意，除把林林總總的千章文木，儘量採取插入本書外，又把這一段，翻種移植在卷首代序。不是說文苑英華，只求點綴門面，以壯觀聽美而已。

編者附言

第二次世界大戰發生的一九三九年，星加坡輸出的罐頭黃梨，共達二，七二五・二七九箱，內裝一萬萬多罐，約值一千萬元。一九四一年底，日軍大舉南侵，馬來亞戰役和淪陷期內，馬來亞的黃梨工業破壞無遺，戰後復興，完全從頭做起。

一九三九年時，有八家黃梨罐頭工廠。一家因馬來亞施行焦土抗日政策，自動燒燬。兩家在Kranji戰役中被澳洲兵作爲據點。一家在星加坡陷落前幾小時內，成爲加冷飛機場劇烈戰爭中的炮火焦點。其餘的幾家在日治期內，因搶劫和管理無人，淪爲廢墟。

和平後，工廠主人，刻意再造；但覓到的原有機器，都已銹壞，零落不全，直到一九四七年年底，才有六家工廠，恢復原狀，陸續開工。

馬來聯合邦農業部食品裝罐研究所前任所長柯克先生的話

大部份的黃梨園是在柔佛北部，所受損失，比黃梨廠更重。日治初期，因日軍在柔佛南部施行幾次屠殺，那裡的黃梨果農，都放棄了田地，逃往深山叢林。因此，柔佛北部的黃梨園便蔓草雜生，變成蠻荒區域；其在柔佛西南的笨珍縣一帶，和雪蘭莪的巴生縣境內黃梨園，也因水利不修，河水泛濫，雜草阻塞，荒蕪不堪。因此，馬來亞原有的七萬幾千英畝黃梨園，在和平初期，只有約三千英畝，值得重墾。

當時政府明瞭黃梨工業的苦難十分嚴重，便在一九四七年五月委任組織一個『黃梨特別委員會』，以柔佛州的農業部長擔任主席。這個委員會裏也有『馬來亞黃梨製造總會』的主席和其他若干高級官員擔任委員，對黃梨工業的各種問題，貢獻意見。這個委員會在一九四八年二月提出它的最後一次的報告書，其中約有三十條建議，已給馬來聯邦政府和星加坡政府所許可。現在馬來亞的黃梨工業正在進行着通盤籌劃的復興工作。

那年作者被派往夏威夷考察黃梨工業。公畢歸來，覺得夏威夷的黃梨工業和馬來亞的黃梨工業，周圍的條件，前途的期待和經濟組織，都大不相同，所以討論和建議起來，十分困難。

這二處的黃梨工業，有一項基本異點，就是：夏威夷的黃梨工業，資本雄厚，而又高度機械化的。那裏的工資雖高於馬來亞，但出品成本却比馬來亞低廉。倘把夏威夷的巧妙機器，各部門互相應合，具有高度效能的工作，和聽任工業無限制的發展政策，拿到工資低廉的馬來亞應用，那就引起同業間的劇烈競爭，這時政府如取放任態度，後果必很嚴重。所以如果要施行增進工作效率和減低生產成本的方法，需要慎重考慮。

再有基本異點也該須要明白的，夏威夷所行的方法，不一定適宜于馬來亞，退一步說，也不是可以馬上適宜。例如：土壤和氣候不同；黃梨的品種也不同；夏威夷種在高地，而馬來亞則種在低下的泥炭地。

關於前途的期待方面，這兩地的黃梨工業，也有基本異點。美國的廠家認為工業的強烈發展，能減低物價，增加被雇用工人，穩定工廠業務。而工人們也通力合作來使用減少人工的機器，並且靠出產量的增加來提高自己的生活標準。但若馬來亞驟然應用靈巧的機器，那就反而弄得很多人失業了。

不過話雖這樣說，我們却須把眼光放遠一點。

第一。馬來亞的黃梨工業，一部份尚使用手工，或半自動機械，熟練工人，數目一定，無法驟然加減，那就不能使這項工業迅速發展。如果使用更多的機器，則一時之間，雖不免有若干人失業，但就整個黃梨工業而論，則多用機器，可以減低出品成本，售價減低，推廣銷路，即使不減少工人，減低工資，也可有盈無虧。且世界人口日增，對於廉價奢侈品需要，也必有增無減。只要供給不超過需要，工人即不愁失業。何況在柔佛和雪蘭莪兩處新闢的黃梨園，現在已經產果，則以後十年中，馬來亞的黃梨工業是必定日見發展的。

第二。流線型的生產工作，又叫做川流不息的工作，是現代工業的關鍵。馬來亞必須在資力程度內，情形許可下，逐漸把緩慢的生產工作，改換為流線型的。馬來亞的黃梨工業界，已經同意，必須使用既能大加改良出品的品質；同時又使主要部份的各種機器成為流線型生產工作。在這項大規模機械化的進程中，接着第二個必須要行的步驟，就是要用機器來切果。現在馬來亞的罐頭黃梨廠，是用熟練工人，大部還

是用利刀或半自動機把黃梨削皮，挖心，切片。他們的手法雖快速靈巧，但處理一顆黃梨，必須二分鐘，如果使用削皮，挖心，切片機，則各具機器，總共只須二男三女管理，每具即可在一分鐘內，處理一百多顆黃梨。

第三。利用黃梨全部份。現在馬來亞只能把每顆黃梨不到五分之一部份裝罐，其餘部份都視同廢物。這樣不但暴殄天物；而且廢料堆積，中人欲嘔，爲衆所厭。現在有一種機器，叫做 *Fradiator* 的，能從果皮裡面刮下白肉，把它製成果碎、果醬、果汁或製成罐中浸果的糖液以代糖。綠色的粗皮，也能造成黃梨粕，飼養牲畜。

第四。黃梨園裡的生產量和工廠中的工作之間，必須有計劃的互相呼應合作。以前，馬來亞各黃梨罐頭廠的尋求黃梨原料，常常互相競爭，有時還向黃梨販商那邊去購買。黃梨的供給量有時過多，有時不夠。過多時，切片之後，或許要經過五天，才裝入罐，弄到果片腐爛。于是有些人遂在果實未熟時收割，以免熟後易腐。要矯正此弊，首先要設立總計算，統收統配，把各處收割得來的果實，直接運交各工廠。現在馬來亞黃梨罐頭廠和果農之間，已經規定了各種黃梨的價格等級表，這算是農工合作，已得到初步成功。

收割的時候，也應有計劃，使得果實能够源源運到工廠，維持那機器活動的川流不息。還要知道，要製成最好的罐頭黃梨，須要等待黃梨成熟了才收割，收割之後，搬拿要輕手輕腳，運送要迅速快捷，切片後，還要在廿四小時內，加工製造，裝進罐頭。現在小型園的黃梨果農，收割和運輸，緩慢曲折，工廠

管理，也未臻完善，所以這些理想，一時雖不易實現，但將來却必須要逐漸做到。

第五。黃梨和工廠間，都應施行專門技術的適當管理，而且要監督得更嚴密，務使工作效能高，有組織，成系統，而黃梨品質，也能和公認的水準符合。

第六。是研究的工作必須要比以前注意到更多方面。這是馬來亞黃梨工業改進過程中一件最重要的工作。夏威夷曾經有幾個負責機關，好幾次發表意見說：夏威夷黃梨工業用於研究工作上的費用，雖是一筆鉅大的開銷，但有好幾次使得黃梨業轉危為安，這是成功的主要因素。

馬來亞一年裏頭的黃梨產量，只有七個月大有豐收，即所謂大冬。過此生產量稀少。所以第一要做的研究工作，須替黃梨工業建立幾個輔助工業，使黃梨工業界的工人，一年到頭都有工做。馬來亞有好幾種果實和蔬菜，可以大規模種植，裝製罐頭。例如裝罐的木瓜和 *Belimbing Buloh*，它的營養價值，和罐頭杏、青梅相等。還有 *Amaranth*，到處生長而富于維他命，像菠菜一樣，製成罐頭，不難銷行于缺乏蔬菜之地。其他如把熱帶果品和魚、禽、獸肉，及其他食料裝罐，都需要作系統研究。世界人口增加不止，食品裝罐，將來必有銷路。

現在柔佛新山五英里處的食品裝罐研究所，已經政府完全重新設備，供中小規模工廠製造黃梨罐頭的試驗，和對黃梨工業上許多技術問題作室內研究之用。一俟緊急法令取銷了後，設在柔佛西南笨珍縣內的馬來聯邦國立試驗所，也將從事研究工作。

馬來亞黃梨工業上所需要的黃梨果型，在大小近似而圓柱形的，以便機器割切。設在笨珍的上述試驗

場，也將研究關於泥炭地的管理方法和用機器耕種的各問題，藉以增加產量，增進香味和品質。

以上六點，是馬來亞黃梨工業上的主要大綱，如果黃梨果農和工廠，迅速而謹慎地使用新機械和新方法，在商業方面改變舊觀念，那麼馬來亞的這項工業是很可能和別的產區競爭得勝的。

淘化大同有限公司是無形的黃梨廠

一九四九年，淘大董事長和總經理鄭誌坤，黃篤修二君，聯袂出國考察食品罐頭事業，經歐美各地，並參加英倫和加拿大工展，載譽歸來之前，曾向英美等國訂購各種新式製罐機和醬油機器，歐美人士參觀之後，恆譽為中國的加伯公司。（按Cal Pack為California Packing Corp的簡稱）加伯規模之大，資本之雄，出品之多，在美為首屈一指，夏威夷的八家黃梨公司，其中兩家便是由該公司分來的，（詳參本書第三章，第一節）淘大係國人資本，國人經營的著名罐頭食品，醬油釀造工業權威，出品暢銷，不僅膾炙東南亞，且已飲譽全世界，媲美加伯公司，實非過譽。那麼淘大豈不是無形的黃梨罐頭廠嗎？

食物化學專門學者唐文治先生的話

唐先生專研生物學，和食物化學，爲齊魯大學理學士，廿多年來，一路爲華僑中等教育工作努力，近雖受聘于馬來聯合邦農業部黃梨督察局，担任星馬黃梨罐頭廠總視察官，學優則仕，才稱其職，但風度衷腸，仍不脫學者本色，編者在編纂本書期間，承惠借補充參考書外，又對專門術語，給予不少指正和通俗解釋，懇摯熱忱，道義同情，公私交感，這篇序文，也即站在友誼立場激發。

編者附言

曩昔曾讀熟帶經濟植物橡膠樹一書，竊嘆編著之立意用心，神馳已久，感念無量！一日得劉宜弗博士之介，始識吳先生，又獲讀其續編椰子樹巨著，內容精審，博訪周諮，舉凡同屬棕櫚科之碩莪、板椰、籐類、紅棕，類聚羣分，旁通而並列之，綜說而縷述之，集椰大成，欣佩彌殷！南洋寫作人之致力於科學性刊物者，遍觀書肆，寥若晨星，此其星星中之燭火焉！

吳先生近復臨存談叙，知又有黃梨專書之輯，出際原稿，及參考用書文獻目錄，蔚然巨帙，殊非易事，在行將付梓之前，又情詞懇切，囑寫數語，以教編者之言轉教南洋同文云云，公私之誼，交感胸中，義不忍辭，遂率書數言于左：

馬來亞之經濟源泉，以膠錫爲二大主流，膠錫價之升沉，支配百業榮枯，影響民生豐吝，三年前之盛極一時，業此者莫不笑逐顏開，但好景不常，而今在一片淡風橫掃之下，惟黃梨一企業欣欣向榮，獨秀一

枝，則時彥輿論所主張馬來亞生產事業應多元化者，似應就現有企業中之已具深固根柢者，積厚培高，促進之，擴充之，改良之，研究之，事半功倍，實效易覩，黃梨其一焉。

吳先生于靜觀默察，動心忍性之下，搜集材料，揮洒心血，編著本書，歷時近二年，對全世界各主要產地發展過程，現在概況，將來趨勢，既窮源竟委，博引旁証，又不辭車馬之勞，探實寫真，奔走農工場所，困心衡慮，詳盡紀述，翔實報導，操心之苦，實與披荆斬棘之操勞正同，所不同者，果農拓荒，開發地利、資源；本書為學術研究，供實地工作者作借鏡，南針，開發知慧，開拓眼界胸襟耳。

馬來亞之黃梨事業，不論就過去言，抑或現在言，更不論就梨園言，抑工廠言，幾全部為華僑血汗之結晶，創業之艱辛，惟身歷其境者乃能道之，迨二次大戰爆發，我華僑所慘澹經營之黃梨園廠，蹂躪破壞殆盡，光復後始由敗壁頽垣中澈底重建，創業既難，復業確亦不易，劫後餘生，黃梨業界因整頓規復，叢脞繁冗而無暇言者，本書各節，已盡言代言之矣。

曠觀世界各地之黃梨工業，突飛猛進，日新月異，而歲不同。我僑對工廠之科學化，機械化，已知所感奮，精益求精，對成本之減輕，優良種苗之選擇，品質之提高，正在上下通力，邁往銳進中，目下生產量尚不及戰前之一半，不敷供應國際市場之需求，我人正應各自奮其最強毅力與最堅決心，保持戰前物美價廉之國際信譽，確立不拔基礎，黃梨業之遠景，實前途如錦也。

任何企業之發展，從上而下之政治力誠屬重要；但自下而上的民間力量，亦應珍視愛重，資方出錢，農工出力，老圃與熟練工人出經驗，專門人材出技術，學者出言，協調配合，交流互助，不可偏廢，此則

不僅黃梨一業爲然矣。故深望吳先生再不斷努力以赴之。

一九五四年五月廿八日唐文治于柔佛州。

鳳梨溯源

台灣府志說：鳳梨，台灣土名黃梨，王萊，黃萊，葉薄而潤，緣有刺，果生于葉叢中，果皮似波羅蜜而色黃，味甘而微酸，先端具有綠葉一簇，形似鳳尾，故有此名。

也有人說鳳梨生果外被鱗片，金黃斑斕，豔美如鳳羽。

更有人說從南美原名 Pina 或 Pine，閩音轉來，福建話的鳳，和 Pina、Pine 近似，係同一聲母，亦猶梨字閩音，讀作萊一樣，言之也自成一理。

農業工業化

黃梨種植業的發達，乃由于加工裝罐業所形成，所謂農業工業化是也。而今夏威夷，馬來亞的黃梨工業，都實行原料自給政策，自置梨園，供應廠方，農工兼資，輔車相依，所謂以農養工，以工輔農是也。所以供給生食而發達的黃梨栽培業，曠觀世界各地，可說沒有，有之，只有那大西洋上在北緯卅七度四十四分，西經廿五度四十分的 Azores 島產的黃梨，把生果輸向英國而發達，但也終因黃梨生果，不耐遠距離運輸，始終停滯在小範圍企業形態。

泉成公司黃梨廠創始人薛金鍊先生的話

熱帶經濟植物叢書編著人吳體仁先生，從印行橡膠樹、椰子樹二書問世以後，很受文教實業界的重視和好評，大家異口同聲的說：這是有關社會經濟繁榮，有增加生產，有關華僑企業……的作品，而在這黃色爭豔刊物，如水下流般的泛濫星馬，滔滔不竭的現在，能給予種植工商界以一種智識糧，補腦汁，營養劑，未始不是一件值得提倡的好事。

一天，吳先生來說：近又著手於黃梨一書的編著，要到我泉成公司的黃梨農場和工廠去參觀，實際調查，使理論和經驗，書本和社會，互相參証，聯繫結合。等到編輯完成，又挾了原稿來我家，要我說幾句話來裝裝門面。

我們致力這一門企業的人，雖有時混迹在闐闐聲塵，操奇計贏，友果農，伍勞工，不諳文墨，但對吳先生的志事，却能表以高度同情，十分了解牠的重要和價值。

(一)就業務之公說。星馬的黃梨企業，種植和加工，幾全為華僑資本，華僑勞工所合力經營，而農業工業化，又為馬來亞三大農作物中最具有現代設備者，不像橡膠和椰子，半加工業，有些還把原料輸向資本主義的工業先進國家去機製，回頭來再把工業成品賣給你原料供應地的殖民地人民，為日常生活所需。這種殖民地經濟的形態和意識，在黃梨企業上是反映不出來的；黃梨企業在星馬，是很富獨立性和自主型的。考星馬的黃梨種植地，在戰前為七萬多英畝，黃梨罐頭，過去在

國際市場上的地位，名列第二，但在太平洋戰後，淪陷在日軍鐵蹄下的黃梨業，摧殘破壞，荒廢停頓，一直到光復以後，才漸漸恢復更生，八九年來所努力規復重建者，就種植面積言，只相當于戰前的一半；就罐頭在國際市場上的銷流言，戰前爲廿五巴仙，現在只八巴仙而已。幸虧從本年一起，英倫方面已放棄了統制絆縛，可以自由輸出，馬來亞的黃梨種植，和罐頭製造，各當軸正在雙管齊下，迎頭趕上，產量質量的增進提高，自在意料之中。吳先生編著這書，除馬來亞方面因近手切身，特別詳盡外，又推而廣之，分述南洋各地，世界各洲著名產區，使我們自己檢討，自吾教育，業務研究，業餘進修，得此材料來借鏡，自己是怎樣？人家又怎樣？他山之石，可以攻錯，能及時乘勢在此時此地印行，這是再好也沒有的皆大歡喜事。

(二)就交誼之私說。吳先生過去任教華中久，是我三個小兒的受業傳道師，聽說他的教育精神一點不苟且，不隨便的，教人家子弟和教自家兒女一樣。本書印行，不但學生界的愛好植物學研究者所應必讀，即黃梨種植工商界人，也應人手一冊，旁若土產業者，經濟學人，和南洋問題研究者，都有參考價值。現在吳先生雖不事教育，轉業出版工作，仍富教育意味，不過不用口，改用手；不囿于一地一校，而以廣大僑衆爲對象罷了。

我生此時此地，對此人此事，都屬義不忍辭，所以隨便寫了一些老實話以應。吳先生年方壯盛，希望一本初衷，繼續努力下去。以利增產，并利華僑大眾！

一九五四年二月廿六日薛金鍊于瑞園

南洋研究學者韓槐準先生的話

韓先生是一位質樸無華的南洋問題研究學者，家住星市郊外，園名愚趣，花木扶疏，廣植接種紅毛丹，品種優異，風味絕美，闢室珍藏古物，供考古觀摩，築圖書室，縹緗無塵，鄴架書香，墨池硯田，映現花影，每日雖奔走市井，主持華夏化學藥料有限公司業務，但和普通商賈不同，晨夕有暇，鎔力田力學，手腦兼用，誼古引今，乃一爲商爲農爲工爲文，才情多元的奇人，平日和編者談文論物，多所啓發，本篇黃梨名詞考略，原囑參列本文，我因其古名黃梨，正合現時南洋通俗大眾所稱，故特置卷首地位，先正了名，定了觀聽，然後再說其他。

編者附言

南洋華僑不論老少，皆習知黃梨一名詞及其實物，因此間任何一季節，每有香而甜之黃梨一果子可供其口福故也。考黃梨之原產地本屬新大陸之美洲熱帶，此爲學者所同認之事，馬來亞呼黃梨爲 *Nanas* 其名詞之來源仍是沿自南美之巴西。因黃梨之葉腋所發之芽蘖，果梗及果冠所發之小株，均可利用爲種苗而繁殖，且其生機極耐久，可遠運而不壞，故移植較易，凡適於此果能生長之地帶，今皆傳播殆遍。大約是經葡萄牙人手，在十六世紀之中葉，或末葉，由新大陸移植南洋羣島，或者同一時期，又經西班牙人之手，由新大陸移植於菲律賓。至於本品之傳入我國，或從二途，一由東洋之菲律賓、而臺灣、而福建。一由南洋羣島而海南島，而廣東。因同屬一物，而我國之名稱顯然分爲二系，臺灣及福建多稱爲黃梨或鳳梨，海南島及廣東皆稱爲波羅。

(一)黃梨，其最初之稱爲王梨，此於康熙二十六年（公元一六八七年），林謙光著之台灣紀略一書，於果之屬曾記載之。至康熙三十六年（公元一六九七年），郁永河著之裨海紀遊一書，其中係敘述在台灣採疏之記事，其所記之果實類，乃書爲黃梨。約在乾隆五十七年間（約公元一七九二年），漳州王大海所著之海島逸志，其所志之南洋果實，亦以黃梨名。咸豐元年（一八五一年），施鴻保著之閩雜誌，關於黃梨云：『黃梨出泉漳、台灣等處，形如芋頭，大或及斗，其皮如松類，周圍有鱗，食之必去鱗，云有毒也，鱗內有根如釘，著肉甚堅，須以快刀周剗方出，味極鮮爽，勝於羊桃芭蕉，來子庚觀察云，他果多食皆損人，惟黃梨不然，故台灣人有多喫黃梨少喫雞之語，以雞肉動風發瘴也。』讀上記載，可知在台灣福建及十八世紀之南洋，皆稱爲黃梨，然此名詞之來源則不易考，可能由其色黃，且其味近梨耳。然台灣亦有名此果爲鳳梨者，是由黃梨之音所轉，抑由西班牙語呼本品爲 *Pinas*，而以近似之閩音拼成爲鳳梨，此似難武斷，然其名稱之歷史亦頗久，依下列文獻，謂其葉如鳳而名。蓋當康熙四十七年（一七〇七年），吳振臣著之閩遊偶記，其中所述關於台灣果之屬，於鳳梨條云：『葉似蒲而濶，果生叢中，皮似波羅蜜，色黃味酸，果末有葉一簇可妝成鳳故名之。』又近刊之海澄縣志（陳育松君藏）卷十五鳳梨條云：『赤嵌筆談曰，葉似萱，兩旁如鋸，實生叢心，味甘微酸，葉叢簇如鳳尾，故名。』赤嵌筆談一書，著者何人，刊於何時，此間參考書難得，得難查出。依上記載，似黃梨一名詞爲較早，且知者較多，至於鳳梨一名詞，除學界外，人民大眾皆覺生疏，或者以黃梨爲我國學名尤爲適合。

(二)波羅，此名詞在廣東頗通行，或本品之味與波羅蜜近故有此稱，但廣東通志對於本品則不錄，清

乾隆年間，李調元撰之南越筆記，始有關於本品之簡短記載云：「粵中凡村居路旁多種山波羅，橫梗如拳，葉多刺，足衛衡宇。」乾隆年刊之瓊州府志，似亦未有本品之記載，至道光年間張岳松等續修時，始在波羅蜜條之次，加以按語云：「按木本者實重數十斤，味香甜而膩，土人名曰波羅蜜，其草木者，大僅如柚而多刺，俗名番波羅，其葉可抽絲績織布，名為波羅麻布，文昌定安多產之。」咸豐年刊之文昌縣志，卷二物產，果類，關於本品之記載則較詳，於波羅麻子條云：「俗名番婁子，色金黃，周身有縫紋如龜拆，削皮食之味甘香，無核，環帶吐芽曰麻仔，取以種，熟在夏秋之交，葉刮為麻績作布，名波羅麻布，細者可當紗，種取麻者恆於樹蔭處，欲其葉長，專收其子者種於高原」。據筆者所知，文昌除名其子為番婁外，然亦有呼為Yeer Dhow（夏島）者，由葉刮出之纖維稱為波羅麻，績而織布稱為波羅麻布，或麻仔布，此種手工業多為文昌之東北婦女所獨專，三十年前出口甚盛，今已式微，五十年前文昌所有本品之品種，似同馬來半島所有之Queen種而較小，但香甜過之。乾隆年刊之潮州府志亦無記載本品，但光緒年刊之揭陽縣志卷八物產條仍稱為波羅云「俗名番梨，近山鄉民種此為業，出最多。」此又有番梨一名詞，或由近鄰福建語所稱之黃梨所衍變，但番字亦有意義。總之，關於廣東一系多稱本品為波羅。依據文獻，似本品傳入廣東為較晚，且南洋華僑能知此名者不多。

此外，尚有嘉慶年間吳其濬所著之植物名實圖考稱本品為露兜子云，「露兜子產廣東，一名波羅，山野間，實如蘿蔔，上生葉一簇，尖長深齒，味色香俱佳，性熱。」吳氏對於本品旁徵博引，圖文并茂，最有趣者，其所記雲南之思茅等處，以象形而名本品為打銅槌。至於吳氏自撰本品之名為露兜子，不免纏

誤，弄錯。按露兜之種類甚多，皆屬露兜樹科（*Pandanus*）露兜樹屬（*Pandaneaceae*），馬來人通稱爲 *Mengkang*，我國所常見者爲 *Pandanus Tectorius* Sol.，其形狀雖與本品相類，然其所結之子迥殊，且不供食用，瓊人稱爲蕁菓，此番蕁之名所從出也。至於知識廣博之趙學敏，於乾隆年間所撰之本草綱目補遺，不將本品錄入，殊以爲怪耳。

一九五四年六月四日韓槐準草于星洲郊外愚趣園

黃梨在雲南，別名打羅槌（見吳其濬著植物名實圖考長編第八二二頁）

思茅廳（屬雲南省）採訪，打羅槌葉似珠蘭而厚勁，寬寸許，長尺餘，邊有刺如鋸，實自苗中出，皮紋鱗起，熟時色黃，大于罌而略長，若槌然，故名，味甚美，刈而插于瓶，香可月餘，頂有叢芽，分種之，無不生者。

按：抹猛果，打羅槌、波羅蜜，滇志多載之，然非一物，據此所述，則露兜子也，迺西羅觀察天池云：打羅槌，形如茱藍，葉硬有刺，截其櫻種之，自櫻苗一莖生葉色紫，九秋變黃，味如哈蜜瓜，滿室皆香，鎮康灣甸名產，夷人頗寶之，即波羅蜜也，閩粵所在都有，蓋抹猛夷言，打羅槌狀其形，波羅蜜肖其味，本無的名也。粵人言波羅麻布，即此果之莖所績。