

一直以来,媒体与市民对槟榔的态度从来都是“两边倒”甚至“模棱两可”。有人认为,槟榔是四大南药之首,收录于《本草纲目》,且承载了深厚的历史文化内涵,对其不啻赞美,也有人称长期嚼食槟榔可能引发口腔疾病,视其为洪水猛兽。

历史是过去的回声,也是当下的镜子。槟榔究竟是何面目?拨开迷雾见月明,下面,让我们一起翻开槟榔尘封已久的历史,历数其功效、历史、工艺、产业等各大环节,以期揭开槟榔的神秘面纱。

是药能食 揭开“古”槟榔神秘面纱

功效

文献记载槟榔是药材

人类嚼槟榔的历史大约可追溯到公元前900年左右。古印度诗人马可的诗里,记载了印度诃哩史那王所率领的士兵嚼食槟榔的情景,当时印度人称槟榔为Gouvka,嚼槟榔的习俗很快普及到亚洲热带地区。

我国也是较早嚼食槟榔的国度之一,南方嚼槟榔已有两千多年的历史。东汉杨孚《异物志》有记载;西晋嵇含在《南方草木状》中又作了详细介绍;到了宋代,岭南人嚼槟榔之风达到了鼎盛时期,宋人罗大经在其客居岭南时曾写过:“余始至(岭南),不能食(槟榔);久之,亦能稍稍;居岁余,则不可一日无此君矣!”

罗大经还在《鹤林玉露》书中对嚼槟榔的作用作过如下概括:“槟榔之功有四:一曰醒能使之醉,盖每食之,薰然颊赤若饮酒然;二曰醉能使之醒,盖酒后嚼之,则宽气下疾,酒醉顿解;三曰饥能使之饱,盖饥而食之,则充然气盛,若有饱意;四曰饱能使之饥,盖利饮食消化,不至(饮食)停滞。”

事实上,作为我国四大南药之一的槟榔(其它三种为益智、砂仁、巴戟),具有杀虫消积、降气、行水、截疟等多种功效,一直作为我国常用中药。据李时珍《本草纲目》记载:“槟榔治泻痢后重,心腹诸痛,大小便气秘、痰气喘急,疗诸疳,御瘴疠”。《名医别录》《中国药典》《中华本草》等多种文献也有录,槟榔“可杀肚虫,医脚气”,直至今日,我国民间仍有不少应用槟榔治肚中虫病的验方。

市场

槟榔在过去曾风行全国

中国之大,当下似乎只有湖南、海南、台湾有吃槟榔的风气。今天可能是这样,以前不是。槟榔在国史上亮相,应是西汉司马相如的《上林赋》,其时尚将这种来自遥远南方的异物称为“仁频”。而最早成为中国学者研究的对象,则似乎在汉和帝时期杨孚的《异物志》中。

物以稀为贵。及至南北朝时期,南方司空见惯的食物,到了北方,竟成为非贵族不得亲近的奢侈品。朝廷用来赏赐(梁王僧孺《谢赐于陀利所献槟榔启》),宴会设为佳肴(沈约《竹枝词》),戚友相互馈赠,丧葬引为供品,士人们的日常生活,满是槟榔渣的味道。

梁武帝时有一个嚣张的大臣任昉,曾对武帝笑称“我若登三事(称帝),当以卿为骑兵”。他与他爸都酷嗜槟榔,他爸临终还要吃口好槟榔才愿上路,可是剖了一百多个壳子,竟没一颗好的,死不瞑目。任昉因此抱憾,发誓“终身不尝槟榔”。

南朝刘穆之官至左仆射,然出身寒门,曾去舅老家吃傍片,一日,“食毕求槟榔”,舅老爷调侃他:“槟榔消食,君乃常饥,何忽须此?”不愧是将来要发达的能屈能伸的大丈夫,穆之嚼着槟榔,一笑置之,不以为忤。倒是老婆看不下去,自此停了夫妻生活。不过,后来穆之发迹,还是小小报复了一把,他请舅老爷来家吃饭,饭后的槟榔竟是用金盘盛上来的,富贵之气逼人。李白诗“何时黄金盘,一斛荐槟榔”,就是羡慕这种暴发户的风采。



工艺 传统槟榔味美且无害

湖南人爱吃槟榔,据说与瘟疫有关。

传说在清朝顺治年间,湖南瘟疫流行,很多人身染疾患,吐泻而亡,而当时在湖南的一些海南商人却安然无恙。人们注意观察,发现这些海南人平素爱吃槟榔,于是关于槟榔可以祛邪抗病的传说便传开了。于是纷纷从海南引进槟榔,作为一种治病的良药。久而久之,吃槟榔在湖南便成了一种习俗。

而1905年开始挂牌经营的“张新发”门店槟榔,因取料上乘,果形匀称饱满,加上祖传的秘制配方,使得其肉质鲜嫩、口感醇厚、劲道十

足,且嚼后溶渣,口齿留香,回味无穷,受到几代湘潭人的喜爱,成为湘潭槟榔文化的一份中坚力量。

在湖南很多地方,槟榔被称为“天然口香糖”。嚼槟榔成为了当地人独特的嗜好,也是迎宾待客必不可少的美食。逢年过节,各种喜庆,家家必备。销售槟榔已达到“五步一摊、十步一铺”的程度。

槟榔吃法分两种。一是“曝干”,或“以灰汁煮熟”,再“火焙熏干”,“以扶留藤、古赭灰合食之”,味道“滑美”。扶留是产于热带地区的胡椒科植物,古赭灰则是牡蛎粉,

以二物混着槟榔大嚼,想想都觉得刺激。另一种吃法,比较简单,即生吃,据说口味最好。

在槟榔老工艺者看来,真正的老工艺生产出来的槟榔,味美、无危害。

家住湘潭的林茂奇,1979年开始开店子卖槟榔,一直做到1996年。他详细介绍了当时传统工艺槟榔的制作过程。买回从海南进来的原槟榔,挑选尖的、棕黑色、蒂部拧起(俗称“究”)的壳子,清洗干净之后放在白酒中浸泡一天,打捞出来,喷上山糖糖水,晾干后切片。之后,填充上用石灰和

给糖熬制的卤水浆,再根据口味的不同,滴上一些辛辣的桂子油。直到上世纪九十年代初都是采取这种现做现卖的方式。

刘赤红也是和林茂奇同一时期的老工艺者,他介绍了卤水的熬制过程:将生石灰添水,氧化、沉淀之后,去掉杂质,加入饴糖进行搅拌,放在火上熬。“生石灰制作不到位的话,会烧口,让嘴里起泡。”槟榔在采集之后,要将其熏黑,刘赤红称该做法源自海南,烟熏之后可以使槟榔保质期加长。此外,用马粪熏槟榔,还可以使其带有草香。

产业 槟榔贴上现代标准化标签

过去较长一段时间内,关于嚼食槟榔可能引发口腔疾病的网络文章风生水起,在公安部和国家互联网办联合打击之后,一大批网络水军、谣言推手受到制裁,关于槟榔的真相也慢慢浮出水面。所谓成见来自于误会,误会源于不了解。

走进湖南湘潭各大槟榔企业,实地了解槟榔加工流程,探访槟榔生产车间,还与槟榔工人“零距离”接触,槟

榔的神秘面纱随之揭开。

尽管不同品牌有不同口味,但槟榔的制作流程和工序大同小异。一颗槟榔最初是由海南生产,经过淘汰、烘干后运送至第二故乡湖南,再经过一次筛选,品质合格的槟榔原果经沸水消毒后,则进入生产车间,这样既保证了安全卫生,又能让味道进入到每个纤维细胞。

槟榔口感好坏,调制卤

料是重点,食用氢氧化钙加水熬成白色豆浆样的液体,加入饴糖、香料、白砂糖以及薄荷油均匀搅拌,这就是槟榔的卤料。

槟榔生产的点卤车间面积宽达万余平方米,室内通风程度很好、光线也俱佳,此外,每个工人进入厂房都需要换衣服、换鞋、戴卫生帽、消毒等一系列严格的流程。接下来,它还将经历包装、封口、成品化验、验收入库,最

后出厂奔向全国各地。

事实上,湖南槟榔产业除了不断提升其加工工艺,近年来,“现代化生产正规军”成为湖南槟榔产业另一代名词。

湖南省槟榔食品行业协会相关负责人表示,当下正规槟榔厂商生产的槟榔不仅有严格的生产标准,而且有专业化、机械化、规模化的支撑,安全质量与其他食品行业一样完全能得到保障。