



中国驰名商标
小霸王
Sinovon



海南五指山区
亭亭玉立的槟榔树
随处可见。

小霸王产区万
余平方米的仓库
内，堆叠成山的
槟榔原果。

色泽棕黄、
纹路深而细密、
形体细长、蒂部
微突，这是一颗
典型的极品槟
榔，俗称“精
究”。

槟榔也分三六九等，在小霸王车间内，
这堆槟榔将被分成六个等级。



【杀青】

最大化槟榔的储存时间
沸水中煎足4小时，烟火中熏烤12小时……

一颗小霸王槟榔，最初的出生地是在海南。
在林木葱茏的海南五指山区，槟榔树是这里最为常见
的一种热带经济作物：它们有干无枝，树干秀颀，丰姿绰约。
与大多数亚热带地区的果树一样，槟榔树也是春花秋实。

每年9至12月间，当地果农们会雇请大量人手，利用
特制的工具将槟榔果从高高的槟榔树上收割下来。

刚下树时，这种梭子状的果实色泽青翠，光洁如玉的表
皮下隐现网状纹理，形象远非日后筋头巴脑的槟榔干果所
能比拟。不过它的缺点也显而易见，不易保鲜、不易储存。

被运往湖南的加工厂之前，下树的槟榔果子们要面
临“优胜劣汰”的生存法则：一些存在破损、开裂等问
题的残果会被剔除出去。而品相完好的果实则会被保留下
来，经历沸水和烟火的考验。

沸水中煎足4小时，烟火中熏烤12小时……这种独
特的“历练”，保存槟榔果特有的辛、苦味道之余，能最
大化槟榔的储存时间。海南人以其千百年与槟榔打交道的
智慧，将这份时间表精确到了分秒。

经过淘汰、烘干的槟榔干果会在数日之内从海南出
发，越过琼州海峡、穿过广东全境、进入湖南。曲曲折折
走过1200余公里，这颗槟榔终于漂流至第二故乡，位于
湖南湘潭境内的小霸王食品有限公司。

而这场奇幻旅程，还只是刚刚开始。

【炮制】

比传统制作「提速」3天
如今，发制和入卤两项费时的工序，

小霸王槟榔厂区内，万余平方米的仓库一眼望不到
尽头。层层叠叠垒砌的槟榔果，渊渟岳峙，数千吨海南槟
榔齐聚于此，在温热的午后阳光中期待蜕变。

一场与出生地海南同样残酷的考验在等待着它们。
在这个仓库里，槟榔原果将再接受一次筛选，其中不合
要求的次果将被统统剔除出去。余下品质合格的槟榔原
果，才被允许进入生产车间。

按照预定的流程，这些风尘仆仆的海南坚果第一站
是“澡堂”，沸水会洗去它们身上的灰尘和污垢。

与此同时，小霸王生产车间内的几百台大型不锈钢
发籽机已经开始虚位以待。洗净的槟榔籽将被投入到这
些恒压恒温的发籽机中，在用饴糖、香料、香精调制的卤
水中进行为期48小时的发制、入卤。

今天的这一幕也许会让传统的湘潭槟榔制作者们
目瞪口呆。10年前的湘潭槟榔，发制和入卤是两项相当
费时的工序。因为要让槟榔坚硬的果壳软化并入
味，就必须用卤水慢慢浸泡。在常温常压下，
这两道工序通常耗时15天，而如今只需2天。

■记者 龚化 摄影 范远志



我今年运道 旺不旺？



WANG





新年好运道
天天寻开心