



【选籽】

的「军规」
在槟榔行家眼中，色、纹、形是选择好槟榔

考究的槟榔生产行家，就像一个好的厨子。除了要懂得辨认食材的品相外，还得知道手上的食材最适合制作哪道菜，或者说要制作某道好菜，要选取哪一种食材。

在小龙王的生产车间内，选籽是一门博大精深的学问。

如我们所见，经过泡发与卤煮并再度烘干的槟榔籽现在已经流转进入操作平台。在槟榔师傅的手头上，它们按品级被分为六个批次。

与一般人的眼光相左，在小龙王选籽车间主任眼中，最好的槟榔一定不是最好看的。如果仅从外观上辨别，好槟榔讲究的是色、纹、形。

所谓“色”，即槟榔通体呈棕黑色，证明腌卤到位；“纹”，槟榔表面纹路密而深，剖瓢后，你会发现这种槟榔果肉肥厚。

选槟榔最讲究的是“形”。而真正的顶级好槟榔的外形大小适中、体形细长，头尖蒂拧（长株潭地区俗称“究老壳”）。就这个“究”也有极深的讲究，顶级的“究老壳”槟榔必须要同时满足槟榔果纹路深、肉质细嫩的特点，而且“究老壳”槟榔入口后不仅口感细腻，而且会越嚼越小，似要融化在口中。

在小龙王的选籽车间，只有这样的槟榔才被称为槟榔中的极品，俗称“精究”，稍次的则依序被称为“精条”、“小精条”、“普究”、“三开”和“坨泡”。

这些品级不一的槟榔会被分捡开来，用于生产不同价位的小龙王产品。比如当前小龙王20元一包的“福和祥”烟果槟榔就是以“精究”为原料进行生产的。

①经过48小时发制、入卤的槟榔原果被吊离发籽机。

②一刀下去，切口平整光滑才算是合格。图为槟榔切籽流程。

③加入秘制香料调配好的卤料，被均匀涂抹在每瓣槟榔内壁。卤汁沾染到切口上，或者涂抹不均，都会影响槟榔品相及口味，最终被剔除。

④点好卤汁后，槟榔将被搬入烤房烘干。“福二十”表示这是一批专供20元一包“福和祥”槟榔的“精究”。

■记者 龚化
摄影 范远志



中国驰名商标
小霸王
Sinovon

万般美意 “祝您福和祥”

