

## 【调香、点卤】

口感好坏的关键：一分果子、九分做功中八分靠卤料……

套着卫生手套的拇指与食指配合，一枚槟榔被固定在铡刀上。小霸王槟榔厂房的师傅顺着槟榔的天然纹路，手起刀落间，瓢肉分离。两瓣切口如同大理石纹路细密的槟榔瓣呈现在我们面前。

但眼前的槟榔，离我们日常食用的槟榔还缺一道最要紧的工序，点卤。槟榔口感好坏“一分在果子，九分靠做功”。而这九分做功里，就有八分靠卤料。

“槟榔口感好坏，调制卤料是重点。”小霸王厂房里制作槟榔的老师傅向我们演示。他先将食用氢氧化钙称重，并加水熬制。直至块状物被熬制成白色豆浆样的液体，他又加入饴糖。两者反应，液体开始变红。直到桶内的液体都变成红褐色的黏稠物，老师傅又另加入了经过称重的香料、白砂糖以及薄荷油均匀搅拌，槟榔卤料初步配好。

每一味香料添加剂量的微小变化，会让槟榔口味天差地别

而卤水中添加的香料，则更为神秘。

目前湘潭所有槟榔生产厂家所使用的香料，都是国家允许添加的食用香料，有数十种之多。这些香料与我们日常使用的油盐酱醋一样，均能方便地在市面上买到。小霸王调香室内的原料，与其他槟榔厂家别无二致。

神秘之处不在于原料，而在搭配与用量。运用之妙，存乎一心。每一味香料添加剂量的微小差别，都可能导致槟榔口感的巨大差异，从而决定一款槟榔的市场成败。

调香的奥秘，是一个槟榔企业的核心机密。张定强作为小霸王食品有限公司的董事长，同时又担任小霸王食品有限公司的总调香师，其每日的工作之一仍是对槟榔的口感进行调味、试味。

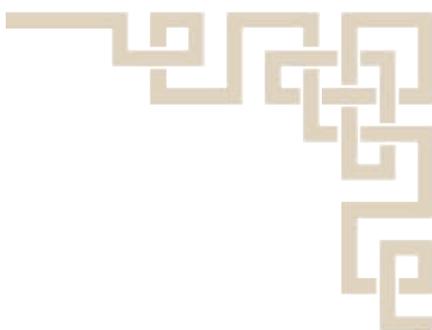
“调香的奥秘是别人学不来的，即便是当前小霸王推出的20元一包的福和祥槟榔，香料的成分也是完全透明的，普通的实验室能将最微量成分分析出来。但香料怎么搭配、调制时先后顺序只要略有差别，槟榔的口味就会完全不同。”就拿小霸王近期推出的“刚刚好”、“寻开心”两款槟榔来说，就是通过不同方式的调香，给消费者口感上不同的惊喜。



①



④



④ 旅程终点，一包包地道的小霸王槟榔出炉。

① 经过几道工序，一排排烘烤过后的槟榔出炉，色泽诱人。

③ 工人将包装好的成品槟榔进行封口，槟榔的制作算正式接近尾声。

② 工人将成品槟榔小心翼翼地装进包装袋里面。



③



②

## 【尾声】

生酒脱的侠客风骨  
裹挟舌齿间的小霸王，  
释放的是人

直至走完点卤这关键性的一步，一颗海南槟榔才算真正蜕变成湖南小霸王槟榔。在旅行尾声，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。

如果把海南槟榔视为一名旅行者，那么这场奇幻旅程之后，他已不再是曾经那个青涩的少年。小霸王赋予的湖南智慧，已让他历经世事，在岁月中洒脱自如。

等你的味蕾终于可以接受它浓郁而直抵心扉的刺激后，还不能说你就领会了它的湖南蜕变。唯有在湖南的街头巷尾，亲眼见过湘人嚼食小霸王槟榔的洒脱与不羁，你才能真正懂得这份槟榔相惜。

湖南街头，常见行人驻足买槟榔。一片在口，神游八方，一路且行且嚼。即便人来人往在侧、郁闷不快在心、贫困潦倒在即，都且随它去，我先自独享这一口槟榔的万千精华。步履匆匆中槟榔愈嚼嚼味道愈绵长后劲愈足，心胸也渐入平和之境，此中那份洒脱岂是他人所能把握与领悟？

如果你吃小霸王槟榔没有吃出这一层不羁自然的意趣，又怎能说你真正读懂了这一口小霸王槟榔之中的蕴涵？

一位湖南饕餮客在食用过小霸王槟榔后，曾用饱含深情的笔墨写道：“湖南有三绝，如果说唇间芙蓉王所缭绕的是名士风流，腹中酒鬼酒所沉淀的是隐士清逸，那裹挟在舌齿间的小霸王，则彰显的是一种豪气干天的侠客风骨。信手拈来一枚，咀嚼间唇齿生津。少时便由香入醉，热气蒸腾汗湿重衣。未了，清风拂面，一股襟怀山岳的豪气顿生。”

■记者 龚化 摄影 范远志

中国烟草公司  
小霸王  
Sinovon