

挺拔的糖棕树



甜蜜的 热带风情之树

撰文 刘思朝 龙春林 供图 龙春林

喜欢糖的甜味，是人类与生俱来的，几乎没有谁会拒绝它给我们带来的享受。在大众的认知中，制糖的原料仅限于甘蔗和甜菜等农作物，殊不知在热带和亚热带地区还有一种产糖的高大乔木。这种大树产出来的糖，甜而不腻，营养丰富，热量极低。在柬埔寨，人们更是把这种大树尊崇为国树，它就是大名鼎鼎的糖棕 *Borassus flabellifer* L.。

糖棕是棕榈科糖棕属植物，广泛分布于热带和亚热带地区，以美洲和亚洲的热带地区为分布中心，是典型的热带雨林植物。它的树形优美，没有分枝，树干上有环状叶痕和舞影婆娑的扇叶。



吴哥窟的糖棕树

树冠巨大而稠密，犹如天然的华盖，能够遮住热带炎热的阳光，也能装点葱茏的原野和车水马龙的街道。只要你到世界盛产糖棕植物的地区做一番调查就会发现，这种树木对于产地人民的衣、食、住、行及文化传播是何等重要。

寺庙园林中的糖棕

在东南亚地区，得益于优越的地理环境，加之具有特定的宗教意义，“五树六花”在东南亚佛教园林植物造景中更是得到广泛的运用。其中，“五树”中的棕榈科植物是最能体现热带亚热带风情的树种，它们不仅外观极具观赏性，且具有特殊的文化内涵。糖棕在寺庙园林造景中也有着独特的韵味，它们有时以列植的方式出现，展示了韵律及肃穆的气氛；有时则以丛植或

散植的方式出现，别有一份优雅宁静、清新脱俗的风韵。

糖棕花里的棕糖汁

糖棕每年只开一次花，花期很长，一般从当年农历的十月份到翌年四月份。在柬埔寨，每到采收之际，农民们先轻轻揉软树梢上的花序，然后用夹子把花序钳住，三四天后再把花序割开一个小口，用竹筒接住源源流出的棕糖汁。平均每棵树每天可流满整整三个竹筒，而且可以持续取汁五六个月，产量十分可观。在越南安江省静边县，为了保证棕糖的口感，高棉族人会将提取回来的糖汁立即放进大锅里慢火加热，待到熬成类似浓稠状的深黄色液体并散有浓浓的香甜时才关火保存。在未开花的花蕾中也能够取

富含糖汁的糖棕花序



竹筒接糖汁



竹筒里的棕糖饮料

出清甜的花汁，作为一种清凉饮料。在柬埔寨暹粒街头、在吴哥窟景区，人们从别致的小摊上就能品尝到这种清爽甘冽的饮料。

不过，采汁的过程真的很不容易。首先就是一棵糖棕树要长到15至20年后才能够从糖棕花中采汁制糖。虽然有人说，等待如药苦涩，但是能喝到甜甜的棕糖水，这种等待依旧如蜜甘甜！其次就是采汁人真的很辛苦，高大挺拔的糖棕树身光滑，几乎是无法攀爬，必须搭起高高的竹架子才能作业。到了采收季节，他们一天至少得爬两次高高的糖棕树，把滴滴糖水的竹筒换下，无论是人工成本还是时间成本都远远高出蔗糖。因此，如果能够找到好的办法培育出糖棕新品种，缩短生长时间，创新采汁技术，在可以预见的将来，棕糖可以批量生产，人们轻易就能享受棕糖的甜蜜带来的味蕾盛宴。

糖棕的果实

对于食物不充足的国家，糖棕还是重要的食物补给。糖棕果实看起来很像椰子，富含大量淀粉。每株糖棕约年产300个果，每公顷可收75万个果。每颗糖棕果一般有3瓣，糖棕瓣是菠萝蜜瓣的一两倍大。糖棕白色的果肉汁水丰富，又嫩又软，而且清香扑鼻。浅尝一口近成熟的果，清甜的味道在口中散发开来，爽口无比，可鲜食、烹调或制果酱。未成熟的种仁呈果冻状，可制罐头。至于过熟的果，也可播种出芽后，食用其管状幼叶，就像我们吃豆芽一样。

糖棕的其他用途

此外，“宝树”糖棕的叶子可以用来盖房顶和夹成墙壁，还能做扇子、提包、斗笠、凉席等各式各样的生活用品；它的树皮可以制扫帚、床垫、绳索及船缆。至于树根，嫩的时候可以做汤或烧着吃，老了之后可以提取染料和入药。在有些地方，还把树干凿成独木小船，在水泊中灵活地穿行。

如此看来，在印度尼西亚的北苏拉威西山地部落，“如果你拥有六棵糖棕，就能娶到漂亮的媳妇”的说法并不是空穴来风。在经济不发达的地区，六棵糖棕确实可以养活一个年轻的家庭。不管这片疆土气候多么炎热，土壤多么贫瘠，但依然有一排排糖棕笔直耸立、枝繁叶茂，为贫乏的生活献出色彩，让勤劳朴实的当地人尝到幸福的滋味。

糖棕制成的糖 供图 / 沈海滨



作者简介

刘思朝，广西壮族自治区亚热带作物研究所助理研究员，主要从事民族植物学等方面的工作。

龙春林，中央民族大学教授，博士生导师，国家民

委重点实验室主任，主要从事民族植物学、生物多样性、植物种质资源、民族药等方面的工作。

(责编 桑新华)



糖棕果实