

# 绿阵烟垠出精节 青紫含露沁彻心 ——甘蔗历史校考



□沛文 沐沐

初冬时节,冷空气一波接着一波,时雨时晴,气候微显干燥,甘蔗这种水果的大量上市,让喜欢啃嚼的人们找到了润燥补水的佳品。普陀的商超和水果店里最常见的就是粗壮的黑皮甘蔗和细长轻盈的青皮甘蔗,无论哪种甘蔗,花一二十元,买上一根,切成数段,就能装上满满一袋,细细品味,便能感觉甘甜汁水萦绕唇齿,特有清香充斥口鼻,丝丝凉意之中却又带着点滴温润,引得人啃完一节又想着再啃一节,不到疲累不休止,属实难以自持。

本文就此延伸,讲述下甘蔗的前世今生,以飨读者。

## 探索共富的 “节节高”

早在1500多年前的南北朝时期,我们浙江地区已经开始种植甘蔗,其中比较有代表性的品种是南朝人郑缉之在地方志里记载的“菰子蔗”。宋代至明清,浙江一直作为我国主要的生产、制造蔗糖的地区,但规模一直有限。明清时期,浙西地区又从福建引入过种苗培育,增加了甘蔗品种。上世纪下半叶至今,由于浙江地区土壤条件好、水分充足,加之栽种手段的升级,杭州、湖州、衢州、温州、台州、金华以及嘉兴等地的县区均推出了独具特色的优良品种。去年开始,我们舟山也有了首家栽种甘蔗的种植户。

这位名叫董波的种植户已在舟山生活了六个年头。身为退伍军人的他,一直有着爱钻研、肯吃苦的珍贵品质,自小便在老家云南省河口瑶族自治县学种甘蔗,还曾以一己之力在当地种植了12年的香蕉、芒果等热带水果。每每说到这些,他的话语里都充满着自豪与骄傲。

在舟山生活的日子里,董波总是思考着在千岛街道浦岙村郑家湾住处的空地里种些作物。当然,首选即是再熟悉不过的水果——甘蔗。可他当时面临的棘手问题是,这片空地土壤只能勉强勉强地达到其种植甘蔗的基础条件,如果要确保甘蔗的质量达到优良水平,一定要通过抛洒生石灰提高碱性等方法,逐步改良土壤品质,等到两至三年后,方能达到理想的预期。

“那就试试看吧。”董波暗下决心,于去年年初划定土地,初步尝试甘蔗的种植。这一种不要紧,当年成熟时就吸引了大批游客和本地居民前来围观、采摘,董波甚至成为了社交平台上的“网红”水果种植户,他种植的甘蔗林也被冠以“舟山第一家甘蔗”的名号,相关短视频点赞及浏览量居高不下,持续升温。这令他喜出望外,坚定了继续种植下去的信念。

今年2月初,他又在田地里种植了2000垄(云南农户称之为“窝”)甘蔗,占地达7至8亩。除了从云南老家引种而来的云南水果脆皮甘蔗外,还新种了广西桂二黑皮甘蔗。前者品种优势在于清甜多汁,入口脆而不硬,被人们归为“果蔗”。后者品种优势在于滋味甘甜,表皮黑而油润无虫节,蔗身高而挺直,在种植期间能够防风抗倒伏。与其他甘蔗在同一时间点开始种植的情况下,能够提前1至2周上市,抢占市场先机。

谈起种植甘蔗时遇到的磕磕绊绊,董波告诉笔者,在舟山种植甘蔗最需要注意的是天气因素。

每年不规律的台风会让甘蔗植株出现倒伏的现象。今年10月份“潭美”和“康妮”等台风经过后,甘蔗林出现70%至80%的倒伏。董波见此情形,及时挨个进行了扶正。他深知,如果倒伏的甘蔗未及时扶正,接触地面的部分可能会长出新的根须(俗称“地芯”),侧面抽芽,整根甘蔗就会慢慢变得弯曲,消耗主干内部的营养,最终导致甘蔗干瘪空心,发育不良。

其次,舟山的雨水比较丰富,大雨过后积水会比较深,积蓄时间也比较长。董波通过观察发现,一般连续降雨达到两到三天,天晴后的田间排水需要三到四天。长时间的积水会导致甘蔗无法持续吸收养分,导致甜度降低、蔗身由粗壮变得细长。因此,每次降雨过后,董波都马不停蹄地进行清淤、导流,避免长时间积水不畅。

甘蔗对温度和阳光有着较高要求,而舟山冬天的室外温度较低。“我知道本地人过年有在家门前摆放甘蔗的习俗,所以想着把一小部分甘蔗留到12月下旬再采摘,结果这些甘蔗都被冻伤了。”冻伤后的甘蔗往往不耐储存,甜度、糖分都会同步降低,甚至出现空心、内里变质、颜色发黑等情况。这个小教训让董波明确了舟山种植甘蔗的采摘时间节点:即每年种植甘蔗的最早时间为2至3月份。当年的10月至11月一般为甘蔗的成熟可采时节。由于室外温度的原因,12月中旬之前,甘蔗必须收割售卖完毕。过了该时间点,田地里的甘蔗大概率会出现冻死冻伤的现象。

他还告诉笔者,甘蔗售卖周期都是从11月初开始算,40天左右结束。12月初是甘蔗口感最佳时期,也是客流量最高的时候。

对于未来,董波充满了期待和憧憬。“在普陀生活了这么久,感觉这边人很热情,我也很喜欢这里。就想把甘蔗种好,让更多的人吃到更甜、更脆的甘蔗,把这份甜蜜好好分享。”他乐呵呵地说道。



(本版图片由通讯员王杰提供)

## 两千八百年的食用史

据研究,甘蔗中国种起源于我国华南和云南地区,从文献记载角度看,古人最早开始食用甘蔗可以追溯到距今2800多年前的周代周宣王时期,那时候出现的“柘”这个字指的就是甘蔗,跟“蔗”发音也相同。稍晚些的战国时期诗歌《楚辞》有一句“脰鳖炮羔,有柘浆些”里的“柘浆”指的就是甘蔗浆汁,看得出那时候的人已经发现甘蔗汁水丰富,又认为咀嚼过于费力,将甘蔗浆汁挤出饮用。

两汉时期的“柘”种植逐渐广泛,所以,无论是西汉官员司马相如所著的《子虚赋》还是东汉的史籍《汉书》等文献都频繁出现了这个字眼。与此同时,很多典籍也开始将“柘”改写为“蔗”。东汉时期的官员杨孚在著作中首次提到人们用甘蔗榨汁制糖:“甘蔗,长丈余,颇似竹,斩而食之既甘,榨取汁如饴,名之曰糖”。

到了魏晋时期,长江流域以南的区域因为光照良好、气温偏高,适宜种植甘蔗,因此这种作物的栽种量达到了一个巅峰。在人们的引进和培育下,品类逐步增多,唐代医学家孟诜曾回溯过,彼时“蔗有赤色者,名昆仑蔗,白色者名荻蔗、竹蔗,以蜀及岭南者为胜,江东虽有,而劣于蜀产”。南宋时期科学家王灼在编写制糖专著《糖霜谱》时有说:“蔗有四色:曰白糖;曰西蔗;曰芳蔗,《本草》所谓荻蔗也;曰红蔗,《本草》所谓昆仑蔗也。红蔗止堪生嚼;芳蔗可作沙糖;西蔗可作霜,色浅,土人不甚贵;杜蔗紫嫩,味极厚,专用作霜。”这两本著作里提到的昆仑蔗、芳蔗(又名蜡蔗)、竹蔗(又名荻蔗)以及西蔗都是在两汉魏晋时期出现

的。再后来的南北朝时期,南朝梁医药学家陶弘景在医书《本草经集注》里也提到了“甘蔗”这种植物,还记录了它的两个别名“竿蔗”和“薯”。另据北魏官员贾思勰所著《齐民要术》记载,彼时,长江中下游地区因为甘蔗种植数量多、品质高,已有挑选并进贡的习惯了。

值得一提的是,前文提到的竹蔗是甘蔗中国种的原始种代表,曾经是古人的主栽品种,其外形与竹子相近,所以才有了这个名字。

不过,两汉魏晋时期的蔗糖制造工艺依旧仰赖于光照曝晒,类似于晒制盐法。纪传体史书《汉书》和西晋嵇含所著的《南方草木状》都有提到“榨汁曝数日成饴”,人们还将这种蔗糖称为“石蜜”。

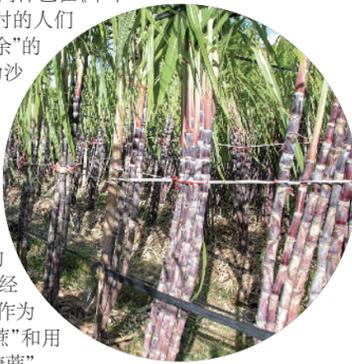
相较于榨汁曝晒,熬糖法的出现,让蔗糖制作剔除了天气因素,同时,相应提升了出产率和品质。宋代的《新唐书》记载,这种方法是唐代贞观年间从摩揭陀王国(古代中印度王国)引入,制作出来的蔗糖“柘沈如其剂,色味愈西域远甚”。宋代词人苏轼和黄庭坚都在词作中提到“糖霜”“蔗霜”,说的就是蔗糖。北宋的医药学专著《本草衍义》里还记载当时的浙江地区等多个地方种植甘蔗,出产“石蜜、沙糖、糖霜”,在全国各个甘蔗产区中,蔗糖类制品“唯川、浙者为胜”。

甘蔗的第二次种植巅峰在明清时期,源于当时的对外贸易交流频繁、商品经济繁荣以及生产技术的大幅提升,一些盛产区出现了“蔗林一望皆是”“州人多以此致富”等盛况。当然,这也离不开劳动人民和相

关领域专业人士的经验总结。明末清初的科学家宋应星在著作《天工开物》中系统总结并介绍了甘蔗从“蔗种”“蔗品”到“造白糖”“造兽糖”的整个过程,比如提到下种时两芽要平放,这样才能够确保蔗株生长得整齐、均匀。此外,我国东南地区的一些地方志和著作还提到甘蔗与棉花地套种、甘蔗种苗水浸萌芽法等各种宝贵经验,甚至沿用至今。《天工开物》其书更是提到了古人使用黄泥水提纯蔗糖的方法。这种方法又被如今的人们改良为使用活性炭提纯,蔗糖纯度能够达到99.8%以上,提取出来的就是我们熟知的白砂糖。如果再进一步提升纯度的话,就能制出冰糖。明代医学家李时珍同样也在《本草纲目》中提到那时的人们

将“如大竹、长丈余”的甘蔗拿来“取汁为沙糖”。

如今,我国已有百余种甘蔗品种供生产使用,均通过杂交获得。在自然分化和人为选育的推动下,甘蔗已经清晰地划分出了作为水果食用的“果蔗”和用于榨汁制糖的“糖蔗”。



## 保健养生的绝佳食材

除了直接作为水果食用和作为制糖原材料外,纪传体史书《隋书》里还记载有“赤土国(今马来半岛)”将甘蔗汁液制酒,西汉时期辞赋家枚乘的《柳赋》里提到了一种甘蔗汁酿成的酒“金浆”,供上层人士饮用。如今国际上流行的“朗姆酒”也是用甘蔗汁、甘蔗糖蜜、甘蔗糖浆或者其他甘蔗加工产物为原料蒸馏、调配制成。《糖霜谱》记载了利用甘蔗渣制醋的古法。各典籍还记录人们使用甘蔗渣制造纸张、香料、垫料和饲料等物,例如宋代陆游曾在诗句中提到过的熏香“穷四和”(又称为“小四和香”)其中一味原料

就是甘蔗渣。在很多古人眼里,甘蔗渣质地、纤维、芬芳都近似于竹子,因此将其当作竹子用,也是理所应当的了。

古人还将甘蔗汁与其他食材搭配,烹成“保健药膳”。宋代词人林洪的《山家清供》记载了一道“沉湮浆”,就是把甘蔗和萝卜统统切块,一同炖煮出汤汁,饮下能够润肺生津,起到安神的效果。明代医学家李时珍的《本草纲目》提到,在粥当中加入“甘蔗汁七升,加生姜汁一升,和匀”,可以治疗反胃吐食,或者将甘蔗汁加入青粱米煮粥,可以治疗咳

嗽和润肺。

清代的美食典籍《调鼎集》提到了一种用甘蔗制作的美食“假杨梅”,就是将甘蔗去除外皮,“取心削圆,酒红色,或拌洋糖、姜卤,内放带叶小梅条一、二枝,俨与杨梅无二”。通过此番趣味描述,大抵知道这种方法不仅好玩或许还兼具食疗效果。

如今,南方有很多地方将甘蔗作为烧菜煮汤的原材料之一。例如在冬季与鸡、排骨、鱼一起炖汤,兼具口感和营养。也可以和马蹄莲、雪梨一起炖煮成汤水,清甜滋润,味道甚妙。

## 独特的“蔗”意文化

在我国古代,人们有将甘蔗作为祭品的习俗。晋代文学家卢谌所著的《祭法》里有“冬祀用甘蔗”的说法,晋代医学家范汪的《祠制》里也有记载“孟春祠用甘蔗”。彼时至今,人们使用土产品做祭品,一般都是源于“反古复始,不忘其所由生”的理念。我们普陀乃至舟山地区的人们都有“谢年”的习俗,也会将甘蔗作为祭品水果代表之一,源于其含有“芝麻开花节节高”的吉祥寓意。

江浙地区还有些地方的人们会在过年时将整株

带根叶的甘蔗买回家,源于他们认为这样具备“有头有尾”的寓意,或者在每年除夕用两株“甘蔗”抵门,寄托好事成双的美好愿望。

在古代的诗词文化里,频现甘蔗这种水果的身影。在很多诗人的笔下,它带有一种甜蜜美好的意味。比如一些诗句里出现的“蔗境”这个词,源于晋代书法家顾恺之吃甘蔗时喜欢从尾部倒着啃,认为这有“渐至佳境”之意。“甘蔗老来甜”这句原本是诗句后演化为谚语,说的同样是年纪虽大却有用

的意思。不过,更多诸如“荷锄锄甘蔗”“土瓜甘蔗窖深藏”“如渴啖甘蔗”等诗句无非就是讲述诗人自己种甘蔗、品甘蔗的寻常事。



## 营养成分和食用禁忌

《神农本草经》《本草纲目》等传统医学典籍记载,甘蔗味甘、性寒,归肺、胃经,具有清热解暑、润燥和中、和胃止呕、滋阴润燥等功效,对治疗治口干舌燥、津液不足、消化不

良、反胃呕吐、呃逆、高热烦渴等病症有好处。值得注意的是,脾胃虚寒、胃腹寒疼者不宜食用甘蔗,会加重病情。

此外,现代医学表明,甘蔗营养价值极高,除了含

水量占比84%外,富含糖分、蛋白质、脂肪、钙、磷、铁以及多种有利于人体的氨基酸、维生素,有预防低血糖、健脾利尿、解酒护肝等效用。