20世纪70年代中期，笔者在云南大学新闻专业进修时，一位马关县的同学从家乡带来一小包奇特的干果让我们品尝。那东西比西瓜子略大，比核桃仁小而扁，嚼了几口，大家都盛赞其味香美。他又端来凉开水，让我们喝。顿时，如饮甘泉，口中甜蜜清爽，真比喝任何高级饮料都舒坦。

同学们都知道我当时是搞林业报道的，便在赞叹这神奇的干果之余，问我是什么树结的果。我首先想到原产非洲西部热带地区的山榄科植物神秘果 (*Synsepalum dulcificum*)，其果实可使口中的酸味产生甜感。但一想，神秘果的浆果果实不大，不可能有这么大的种仁。再者我们喝的是凉开水，原无酸味，怎能变甜？于是，只得承认孤陋寡闻，摇摇头“交白卷”了。那位马关县的同学见我都不答，便笑了笑自豪地说：“这就是我们滇东南和滇南特产的马槟榔。”

经他这一点拨，我才恍然大悟。原来，马槟榔在古代就是很有名的树种。明代吴宽的《马槟榔》诗云：“有树我不识，人云马槟榔。槟榔产南海，结实因瘴乡。生平冒其名，岂亦如丁香？白花纸而密，实甘翻可尝。其叶与麻同，沃若泽且光。麻马或言讹，欲问郭陀亡。”《群芳谱》载：“马槟榔欲讹为马金囊，一名马金南，一名紫槟榔。结实紫色，内有核而壳薄。去壳，其仁色白，盘转，与北方文官（冠）果无异，第文官果干久，食之刺喉；马槟榔虽干，嚼之软美。嚼完以新汲水送下，其清甜香美，凡果无与为比，味甘寒无毒。出云南金齿、元江诸夷地。核仁气味苦，甘寒无毒，治产难、伤寒热病、恶疮肿毒，俱以冷水嚼服数枚。”《本草纲目》《花镜》及《植物名实图考长编》等古籍，也均有记载，《本草会编》还载：“马槟榔，产难临时，细嚼数枚，并华水送下，须臾立产。再以四枚去壳，两手各握二枚，恶水自下也。欲断产者，常嚼二枚，水下，久之则宫冷，自不孕矣。”可见，古人已知马槟榔不仅是无与伦比的佳果，而且是治多种疾病，特别是妇科催产及避孕的良药。

当然，古人也免不了有讹误，例如，吴宽诗所谓“其叶与麻同”并认为“马槟榔”可能是“麻槟榔”的音讹，因而想找那位著有《种树书》的古代林学家郭陀问个究竟，便可能因吴宽根本就没见过马槟榔这种植物所致。

马槟榔 (*Capparis masakari*) 系山柑科 (有些著作归入白花菜科)，山柑属常绿乔木、灌木或攀援植物，它高达7.5 m，老枝褐色，新生枝略扁，带红色。叶片椭圆形，长7~20 cm，宽4~9 cm，全缘，表面绿色光亮，托叶有时变为粗壮、尖利的钩刺。显然，其叶的形态与麻是截然不同的，3~8朵花集生成亚伞形花序，花白色或粉红色，花瓣4枚，长1.2~1.5 cm，雄蕊多达45~50枚，长2~3 cm，长须茸茸，颇耐观赏。浆果球形或近椭圆形，长4~6 cm，顶端有长1.5 cm的喙，果皮硬革质，紫红色，干时皱缩，有不规则的棱脊和棘状突起，果不开裂。《植物名实图考长编》载：“老则开

裂，殊误”。种子数枚至10多枚，长约1.8 cm，宽约1.5 cm，厚约1 cm，种皮紫红褐色。

马槟榔为罕见之物，不仅古人记载可能会有讹误，即使现代植物学专著也免不了有出入。例如：马槟榔一名在典籍中早有记载，但《中国高等植物图鉴》(第2册)却以“水槟榔”作其正式名称，而以马槟榔作别名，殊欠妥当。另一别名“屈头鸡”也是错误的，因屈头鸡 (*Capparis versicolor*) 是山柑属的另一种植物，主产广西 (云南不产)，屈头鸡与文山山柑 (*C. fengii*) 的形态很相近，故不能将“屈头鸡”作为马槟榔的别名。此外，该书载“种子供药用……并能酿酒”，似亦欠妥。而《中国经济植物志》载“种子入药……并能醒酒”，则较为可信。前已述及，马槟榔乃稀罕之物，用来“酿酒”，则无异于像用博士后教小学生一样可惜。

马槟榔以去皮种子入药，为清热解毒、生津润肺及清喉火的常用药，是“上清丸”的重要药源，还有助消化、去斑疹、醒酒等作用。

马槟榔还是一种优良的天然甜味剂植物，其种仁含马槟榔甜蛋白4%，因其最低浓度在0.1%时即可产生持久的甜味，所以嚼后有持久的回甜感。马槟榔与从非洲热带引进的神秘果，从南美洲引进的甜叶菊 (*Stevia rebaudiana*) 一样，是食品工业和医疗保健业的重要甜味剂原料，是不可多得的天然甜味资源。特别是随着各种食品、饮料在我国消费市场的迅速扩大，食品、饮料的人工合成甜味剂的安全性已引起人们的关注。因而，这种可用于绿色食品的天然甜味剂，必将越来越受人们的欢迎，其开发利用前景极为广阔。

马槟榔是热带、亚热带植物。全世界有近400种，我国约有30种，我省有近20种，我国仅云南的文山州及红河州的屏边等地，以及广西和贵州的局部地区有分布。它性喜荫蔽环境，生于海拔1600 m以下的沟谷或山坡密林中，马槟榔在云南的分布地区，比古籍记载的“金齿、元江”似乎窄了些，因为“金齿”在唐代指傣族居住的滇南及滇西南地区，明代时的永昌 (保山) 亦称

佳果良药

马槟榔

□祁振声

(责任编辑□杨云锦)