



一棵结满红色和黑色果实的油棕树。

中国热带农业科学院 供图

『世界油王』油棕简史

文/海南日报记者 王玉洁

日常生活中，大豆油、菜籽油、花生油、山茶油、橄榄油等等，都是厨房中的常客。其实，还有一种油，它虽极少以桶装油的形式出现在国内的超市或厨房中，却充斥在人们生活的方方面面。

它就是棕榈油，从大量煎炸食品背面的配料表中，都能找到棕榈油的身影。我们吃的每一袋方便面、每一份膨化食品都离不开它，除了直接用于煎炸食品外，棕榈油还能加工成多种油脂制品，例如黄油、人造奶油等等，我们吃到的饼干、蛋糕等也离不开棕榈油。可以说，没有棕榈油，烘焙小能手便“巧妇难为无米之炊”。

而可以生产出棕榈油的植物，就是油棕。除了种植园之外，在城市的景观带上，也有油棕的身影。



王超和摄
害防治状况。
潜(左)在观察油棕病虫
科研所高级工程师姚若
一九八四年，南滨

非洲来的油椰子

油棕是一种最具潜力的多年生热带木本油料作物，原产于非洲热带地区，属于棕榈科的常绿乔木。目前经过植物学家确认并保存的种类有非洲油棕、美洲油棕和奥达拉油棕。

和我们日常所见的棕榈树有那么几分相似，油棕也拥有巨大的、羽裂状的叶片，粗壮的、三棱形的叶柄呈螺旋状层层交叠，构成了茎的主体结构，油棕掉落的老叶留下的叶柄，形成了茎上突出的“鳞甲”。在残留的叶柄之间，有大量叶柄边缘分裂而来的棕毛。

油棕喜高温、湿润、强光照和土壤肥沃的环境，能够长成10米多高的油棕，粗看上去还和椰子有几分相似，因此油棕又有“油椰子”的俗称。

“据考古和化石考证，油棕起源于非洲热带地区。”中国热带农业科学院橡胶所油棕产业发展课题组组长曾宪海介绍说，油棕是古老的油料作物，直到18世纪末和19世纪初，才进入世界贸易，逐渐为更多人熟知。

中国出版社出版的《中国油棕产业发展战略研究》一书写到，最早在1435年至1460年航海家阿尔维塞·卡达莫斯托的航海记录中明确提到了油棕树：“找到一种橘红色坚果的乔木树种，坚果上有黑色芽眼，果很小，但数量很多，油作食用，像番红花那样的颜色。”

在非洲当地，人们利用油棕榨取油脂食用的历史有数千年之久，甚至在古埃及的墓葬中人们都发现了疑似棕榈油的痕迹。时至今日，非洲当地还有将油棕果肉直接打碎，作为油脂丰富的食材和肉类同煮做成酱汁的料理方式。

据了解，目前全球共有43个亚非拉国家种植油棕，主要分布在南纬10°至北纬15°之间的热带地区。曾宪海说：“其实主要生产国只有2个，分别是马来西亚和印度尼西亚，这2个国家的油棕总产量占世界油棕的八成以上。”

世界上第一个油棕园，于1911年在印度尼西亚的苏门答腊岛开建，随后在印度尼西亚、马来西亚半岛等亚洲国家大量建立油棕种植园，紧接着，非洲原产地和中美洲国家开展商业性栽培。

从1926年开始，我国开始零星种植油棕，分布在海南岛、广东雷州半

岛、广西北流和云南河口等地，上世纪50年代末起海南曾大规模引种。

世界油王名不虚传

随着大航海时代的来临，棕榈油被作为非洲的一种特产，成为大西洋航海贸易中重要的贸易物资之一。不过，油棕“走出非洲”的历史并不长，喜欢湿热的油棕无法忍受欧洲较冷的气候，因此向欧洲的引种都以失败而告终。直到十九世纪末，油棕才被引入中美洲加勒比海地区及东南亚地区。在东南亚，适宜的气候让油棕得以茁壮成长。

作为热带植物的油棕，并没有固定的开花、结果时期，只要环境适宜，那么它能持续不断地开花结果。一旦种植，2年之后即可收获，8至10年进入旺产期。

油棕是世界上单位面积产油量最高的油料作物，每亩油棕产油量是花生的6倍、大豆的8倍、油菜的10倍。油棕种植面积仅占世界油料种植面积的5%，产油量却占到世界植物油的40%，是公认的“油料之王”。

“我国是食用油进口大国，国内食用植物油自给率不到40%，单单棕榈油每年就要进口600多万吨，占世界棕榈油总产量的11%，棕榈油成为我国第三大食用植物油。”曾宪海介绍说。

一经大面积栽培，油棕园便可被当作“可再生的地上绿色油田”，使油棕成为最具潜力的战略资源作物。我国热区发展油棕产业潜力巨大，油棕属热带木本油料作物，能在丘陵坡地种植，不像大豆、花生、油菜等传统油料作物要占用耕地，可在提高我国食用油自给率的同时，也有助于减缓“粮油争地”矛盾。

那么，如此巨量的棕榈油都去了哪里呢？答案是，大量的棕榈油都进入了食品工业，成为了生产副食的原料油，棕榈油为丰富餐桌花样而做的贡献，是无法被抹煞的。

相比于其他植物油，棕榈油具有两个优良特性：成本低和抗氧化性好。这决定了它在工业化食品生产中的重要性，除食用外还大量用于橡胶工业、食品加工业、油脂化工业、生物质能源等领域，用途十分广泛。

另外，油棕还可以生产多种副产品，例如茎叶、核壳等可用于制作家具、工艺品、生物质燃料、造纸、肥料、饲料、活性炭等。

棕榈油和棕仁油

油棕最为夺人眼球，利用价值最高的，当属它那大串的果实。油棕果实由外果皮、中果皮、内果皮和核仁组成，成熟的中果皮又称果肉。

鲜果肉含油率达60%，通过传统的捣碎蒸煮，或是现代化的浸出、萃取，获得的就是棕榈油。粗榨棕榈油的颜色通常呈现橙红色，即使经过精炼也通常带有较深的黄色，这是来源于果皮中含有的大量β-胡萝卜素。

将油棕果实一劈两半，便可以看到乳白色的油棕仁，这就是核仁部分。油棕仁中的油脂含量也相当丰富，经过榨取后，可获得颜色较浅的棕仁油。除了颜色不同外，棕榈油和棕仁油的成分也有较大不同，这种差异也决定了二者用途的不同。

如果将棕榈油加氢饱和化，那么就会得到性质类似黄油的氢化棕榈油——而它也是食品市场中氢化植物油的重要成员，诸如市面上的人造酪脂、人造黄油等，其主要成分都是棕榈油。

色浅的棕仁油性质温润细腻，与椰子油很相像，口感清爽而略带果香，能够代替椰子油的功能来佐餐食用。此外，棕仁油还可代替部分可可脂来制作巧克力等甜品。

不过，棕仁油更大的用途并非走上餐桌，而是作为高级化妆品、护肤品的原料。上好的香皂要加入一定比例的棕仁油，使其更为润滑舒爽。而护手霜、面膜等产品中，也都能看到棕仁油的存在。

油棕就在不知不觉之中，已经用它丰富的油脂浸透了我们每个人的生活，是当之无愧的“世界油王”。



油棕树是海南常见的景观植物。
中国热带农业科学院 供图