



### 榭叶包装应该大力推广

河南科技大学 吴龙奇 杨玉兰

我们每年过端午节都要吃粽子。包粽子的时候，传统做法是将竹叶或苇叶用清水清洗后就用，大叶大用，小叶小用，以至粽子总是大小不一；即使煮出来的粽子包装已经发黑，我们也很少考虑到要改变现状。

日本人过男孩节，吃一种叫做“和生果子”的食物。该食物的包装也是采用一种野生植物叶子，叫榭叶。日本每年使用的榭叶大部分从我国进口，并且呈逐年增多的趋势。

榭（音hu）是一种与栎相似的野生植物，分布在我国许多省份，多数生长在丘陵山野之中。因其木不成材，当地农民大多用来烧火做饭。榭叶形如荷叶，宽度大多在15厘米左右。在长期劳动实践中，人们对榭叶的药用取得了一些实践经验。本草纲目记载：榭叶，气味甘、苦、平，无毒，具有止血、止渴、利小便的功效。产地的百姓也有用榭叶来治疗一些疾病的，但因为榭叶的医疗效果并不十分独特和显著，使用起来也不方便，所以在我国很少大规模将其用于治疗，更少投入科研经费对其用途进行研究，而是任其在荒野中自生自落。

但是榭叶在食品包装中的用途越来越受到人们的重视。首先是日本。在日本，榭叶被称作柏叶，象征着吉祥如意、长命百岁。用榭叶包装食品，寄托了商家对消费者的祝福，带给消费者一种喜庆和对未来的美好憧憬。

经过多道工序加工的榭叶，给人一种精美的感觉，用来包装食品，可大大促进人们的购买欲。我们曾经做过一个小测验，将传统包装的粽子与用榭叶包装的粽子混在一起出售，结果最先被挑中的都是榭叶包装的。大多数消费者都认为榭叶包装的粽子看起来更新鲜美观，竹叶包装的粽子发黑，好像是隔夜的产品。榭叶的诱惑可见一斑。

榭叶用于包装食品，与当今人们的环境保护意识紧密相连。首先榭叶包装不会对食品产生任何影响，不会与食品发生反应；其次这种包装在使用后会很快分解，分解物不会污染环境。应该说这是一种理想的环境保护食品包装材料。

榭叶在国内的食品包装中很少使用，但在日本却有巨大的市场，这除了与两国的传统习惯有关外，也与经济发展程度、生活水平和重视程度有关。在日本，考虑到卫生和规范，包装食品的榭叶都要经过多道工序的加工，主要有清洗、腌制、脱盐、整理、分级、去皮、漂洗、真空包装等。经过加工后的榭叶，不仅消灭了附着的有害微生物，而且韧劲增加，色泽纯正。加工后的榭叶已经完全脱胎换骨，成了“食用级包装纸”。

由于日本劳动力昂贵，自己加工榭叶成本太高，所以多年来直接从我国进口，每年约十几万箱（每箱3000张）。这几年我国山东、河南等省都有榭叶出口到日本。但是在国内，人们对榭叶的包装潜能还认识不足，没有企业用榭叶来包装自己的产品，应该说是一个遗憾。

加工榭叶出口的国家不使用榭叶，这是忽视商机的表现。目前国内食品企业还没有发现这个巨大商机。河南是榭叶加工的主要基地，河南嵩县加工的榭叶占据了日本一半市场，但在整个河南省内，很少见到使用榭叶来包装食品的。国内的粽子消费市场巨大，一年四季都有粽子出售，如果穿上榭叶外衣，相信能受到消费者的青睐。

榭叶包装食品的优势首先在于味觉遐想：卫生、天然、不污染食品和有利于环境保护。在人们对纸包装的前期污染（造纸过程中产生大量的污水）、塑料包装的后期污染（自然情况下难以分解，废旧塑料袋随风飘扬）、金属包装的高昂费用进行讨伐的时候，榭叶这一自然包装材料理应受到更多的关注和推广。在人们对回归自然要求日益迫切的今天，榭叶包装给人耳目一新的感觉。

榭叶用于食品包装应该受到政策扶持。在河南嵩县，榭叶的加工已经受到各级政府的支持，包括税收、信贷、政策倾斜等，这些以鼓励榭叶加工业出口为目的的扶持收到了较好的效果，促进了当地经济的发展。据我们调查，当地的榭叶资源还有很大潜力，如果有进一步的市场需求，会有更大的经济效益。我们认为，应该在三个方面给以扶持。

一是先行扶持科技。虽然我国榭叶出口占据了较大的市场份额，在榭叶加工方面积累了一些经验，收到了一定的经济效益，但对榭叶的包装特性、药用机理等还缺乏系统的理论研究和应用探讨，如果能得到有关方面的科技扶持，对榭叶进行系统研究，就会获得进一步开发市场的技术支持；

二是在榭叶使用的前期给以经济补贴。由于加工规模比较小，使得单个榭叶的包装成本目前还高于纸、塑料等材料，规模扩大以后，成本就会大幅度下降。榭叶的使用是一件利国利民的好事，在前期推广阶段，适当给予扶助，使得首先使用者受益，从而迅速扩大榭叶的市场份额，当市场完全打开以后，规模自然扩大，榭叶的成本就会大大降低；

三是给以必要的宣传，大力宣传榭叶的环保功效，造成使用榭叶就是支持环保的良好氛围。

相信在各级政府的扶持下，榭叶定能在环保包装方面、在食品包装方面发挥更大的作用。

中国包装杂志社 版权所有

地址：北京市东城区东黄城根北街甲20号 邮编：100010

电话：(010)64036046 64057024 传真：(010)64036046

E-mail : zazhi@chi anpack.org.cn      zazhi@cpta.org.cn