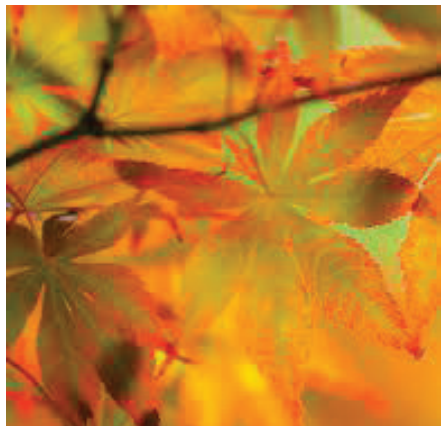


枫树与枫糖浆



春风将沉寂的大地唤醒，树干中的汁液开始缓缓流淌，在最美味的枫糖季节，一起走出户外，去了解枫糖浆的制作方法，品鉴不同的等级和种类，乘坐马车穿越丛林，品尝雪上太妃枫糖，享用鲜糖浆浇涂的烤薄饼，甚至还可以夜游枫林……

古老而香甜的枫糖浆是加拿大文化遗产的象征，每年三四月间，各地都会举办形式各异的活动，庆祝大自然的慷慨馈赠。

一、原住民中关于枫树的神话传说



枫树在加拿大奥吉瓦民族中具有崇高的地位。在他们早期甜蜜的神话时代，枫树一向被看作“枫月”。在奥吉瓦民族传说中，大地之母，也就是人类始祖，名字叫 Nokomis。有一个关于季节变换的故事讲到，吃人的妖怪 Wendigos 是邪恶的化身，他满世界寻找可爱的 Nokomis。Wendigos 生活在冰天雪地里，他要是进入到人的身体里，人的心脏就会立刻冻成硬疙瘩。所以，wendigos 代表即将来临的冬天。而 Nokomis 则是丰产、热情和美丽的化身。她虽然已经垂暮，但却深深地爱着夏天。邪恶的 wendigos 对可爱的 Nokomis 穷追不舍，目的是想把她带进地狱。为了摆脱恶魔的追索，聪明的 Nokomis 就躲到秋天的枫树林里。那深红、橘黄的枫叶巧妙地遮住了 wendigos 的邪恶视线。这些枫树都生长在瀑布的边上，瀑布的水雾常常笼罩着枫树，让枫树变得若隐若现，朦胧不清。当 wendigos 往枫树林里窥视的时候，眼

前红艳如火，他以为他的猎物烧着了。实际上，那位老祖母就藏在枫树那色彩鲜艳的秋叶里。所以说，是枫树拯救了大地之母。为了表彰枫树的救驾之功，它们被赐给了一件特殊的礼物：它们的生命之水永远是甜的，人类将永远利用枫液糖浆制造营养品。

二、枫叶标志的故事

自从 1965 年以来，糖枫树 (sugar maple) 的叶子就一直作为一种象征性的徽号，被镶绣在加拿大的国旗上。早在 1868 年，魁北克和安大略两省的盾徽标志，选用的就是枫树叶子。所以，1921 年经过国会批准的加拿大国徽标志，仍然沿用枫树叶子。然而，也可能是某个历史事件将盾徽标志与枫叶关联到了一起。有人说，作为象征的枫叶起源于战地伪装。在 Frank Quance 的作品《加拿大的拼写者》一书中，作者重复过这样的民间故事，说在 1812-1814 年加美战争期间，身穿鲜红色夹克的加拿大和英国士兵，几乎成了美国敌人的活靶子。当战斗在树林里进行的时候，为了迷惑敌人保护自己，英加士兵就摘下枫树的小树枝和叶子塞进上衣里。这大概就是枫叶成为加拿大标志的较早雏形。1867 年秋季的一天，一位名叫 Alexander Muir 的多伦多中学老师，正在多市的一条大街上散步，一切似乎都被脚下温软的落叶铺成的地毯盖住。忽然，一片枫叶落在他外套的袖子上，久久地停在那里。在 Muir 好几次试图将枫叶掸落却始终未果之后，他就冲着同伴开玩笑说，瞧，这就是“永远的枫叶”。当天晚上，Muir 在家里写了一首诗，并将它谱成乐曲，用于庆祝当年早些时候成立的加拿大联邦。Muir 的歌名就叫“永远的枫叶”，随即传遍了整个加拿大。从此，人们就将枫叶升华成一种神圣的象征，与加拿大以及所有关于加拿大的事物永远地联系在一起。

三、枫糖浆、枫木及糖



东部森林部落易洛魁族人 (Iroquois) 发明了用 Maple Syrup 腌制肉类的方法，后来成了白人定居者的礼物。红烧鹿肉、牛肉甚至猪肉时，适当放一点枫液糖浆代替白糖或红糖，烧出来的味道很是特别。

Sugar Maple Tree 不仅能榨取枫液糖浆，而且其珍贵的木材具有广泛的用途。作为一种受人欢迎的家具制作材料，糖枫树的木材带有好几种非常稀罕的花样纹理，因而显得特别漂亮。品种 Birdseye 的木材带有斑点状的剖面图案；提琴枫和卷曲枫则带有令人赏心悦目的、波浪起伏状的年轮。

虽说 Red Maple 和 Black Maple 也是榨取枫液糖浆的枫树树种，但主力还是 Sugar Maple，也就是糖枫树。糖枫树的学名叫 Acer Saccharum。其中的种名 Saccharum 是中世纪拉丁语含糖的意思。它是英语 sugar 词源历史的一个组成部分，同时也是世界词源学的伟大旅行者之一。古罗马有位大百科全书的编撰者叫普里尼 (Pliny)，他曾经创造过一个古拉丁词叫 Saccharon，用于表达从甘蔗榨取甜汁的意思。罗马人关于糖的词汇是从希腊借来的；希腊人的词汇是从阿拉伯人那里借来的；阿拉伯人的词汇则是从波斯人那里借的；波斯人的词汇是向古印度人借的，而古印度语就是梵文。甘蔗原产中国或南洋，后来流传到印度，并辗转流传到波斯、阿拉伯、非洲和近东、腓尼基、希腊、意大利、西班牙和欧洲其他国家，最后由哥伦布于第二次环球航行时，带到了北美新大陆。甘蔗种植园在北美的落脚，直接导致了臭名昭着的以贩卖、抢夺和奴役非洲黑奴为特征的蓄奴制的产生。

四、枫糖浆的制作



采集枫液说来不难。在枫树干上打好孔，插上一个塑料或金属插头，连上塑料导管，枫液就流入了储藏罐。树龄在 50 岁以上的枫树才能采集枫液；打孔也很有讲究，深度不能超过 75 毫米，直径要小于 12 毫米，并且要稍稍向上倾斜；来年要换地方重新钻孔，不能用原孔；每年抽汁液也要控制在 10% 左右。“这样做都是为了保护枫树，因为树液如同人的血液，抽液太多或钻孔不慎都会伤害树木。

节日期间，当地人聚在古色古香的制

作坊里，制糖人把枫汁熬制成的可食用枫糖倒入大锅中加热，用特制的勺子将烧得滚烫的糖水捞起，浇在白雪上，冷热融合，即刻凝结成糕状，人们拿起调羹和小刀切割品尝枫糖，边吃边交谈。你还可以去当地的“枫糖小屋”过过瘾，小屋由原木搭建，有专人讲解和表演枫糖的熬制过程，还有民间歌舞表演，当然，你还可以在农场作坊买到新鲜的枫糖制品和枫液糖浆。

五、枫糖浆的价值



加拿大被称为“枫叶之国”，到处都能看到枫树，加拿大国旗上那一片枫叶就代表了特点。枫树不仅看起来养眼，用枫树树液制成的枫糖还十分养胃。因此，秋天赏枫，春天过枫糖节，品尝新鲜的枫糖浆，就成了加拿大独有的风情。在加拿大东岸共有近百种枫树，其中安大略省、魁北克省的枫林最多。在近百种枫树中，最有名的莫过于“糖枫树”了，枫糖浆就是产自这个树种。这种糖枫树只生长在北美洲的中部和东北部，加拿大得天独厚的地理位置，使得各式各样的枫糖浆产品成为加拿大独特的旅游纪念品。枫糖加拿大境内生长着 10 种北美特有枫树树种，几乎都产糖浆，其中又以糖枫和黑枫产量最高。这两种树寿命长达 250 到 300 岁，树干可长至 90 厘米粗、30 米高。枫糖热量比蔗糖、果糖、玉米糖等都低，但所含钙、镁和有机酸成分却比其他糖类高很多，枫糖浆中钙含量更是高达 10%，与牛奶相当。

据说在大约 1600 年前，就已经有了“印第安糖浆”。加拿大原住民印第安人首先发现了枫糖——一种清香可口、甜度适宜、润肺健胃的甜食，并用“土法”在枫树树干上挖槽、钻孔采集枫树液。当时的“印第安糖浆”就是今天“枫树糖浆”的前身。加拿大的冬天又冷又长，这期间根本没有农作物可以生长，早期的印第安人因为冬天没有办法耕作，只能打猎吃肉，缺乏维生素、矿物质等营养素，死了很多人。后来印第安人逐渐学会了制作和食用枫糖浆。枫糖浆提供了丰富的营养素，是当地印第安人过冬不可少的食物。