



石山黑豆。李幸璜 摄

万年前的火山喷发,上千年的历史积淀,原始的坚硬石头上,孕育出了最美味、纯正的食材。

石山人从小吃着当地的黑豆和壅羊长大。每天上学揣一把黑豆,逢年过节家家户户宰羊。石山镇道堂村委会三卿村村民小组长王杰说,“它们就是童年的味道,家乡的味道。”无论日后外出求学,或定居他乡,大家都觉得本地的黑豆、壅羊品质最好。

2015年,海口开始打造石山互联网农业小镇。互联网推动了黑豆、壅羊种植、养殖的标准化、规模化、产业化步伐。如今,黑豆、壅羊已经供不应求,全镇4000亩黑豆完全不够卖,过年前一个月壅羊就被抢订一空。

5月,石山黑豆、石山壅羊正式通过国家地理标志证明商标认证。石山镇农业服务中心主任陈大江说,这给了石山人更大的信心,接下来该镇将依托本地富硒、绿色资源,从品种、质量、供销、配送等农业生产的各环节对黑豆、壅羊进行包装设计,让古老的产业焕发出更大的活力。



石山镇通过规模化养殖扩大壅羊数量。

秀英区宣传部 供图

## 黑豆生石山

古老种植方法坚守千年

6月的海口,空气因午后的降雨变得氤氲,这正是种植黑豆的好时节。

“农历5月开种,10月就能收获了。”石山镇美玉村村民王礼才这两天刚刚把黑豆种下。王礼才家和石山很多家庭一样,世世代代与火山土壤打交道,种黑豆已经成为他们生活的一部分。

石山镇地处低纬度热带北缘,气温高,热量丰富,雨水充沛,干湿季节明显,年平均气温在22℃—26℃之间,平均相对湿度85%,这种热带气候十分适宜黑豆的生长。同时,石山地区土壤为第二期全新世晚期火山的喷出物,距今约两万年左右,土壤褐至黑色,肥力高,硒量、有机质、有效磷、有效钾含量高,为石山黑豆的生长提供了得天独厚的先天条件。

“石山的黑豆甘甜醇厚,做出的豆腐有韧性,豆香浓郁,是其他豆子比不上的。”在王礼才的记忆中,小时候一放学回家,就能闻到厨房飘出炒黑豆的香味。“小时候没什么吃的,炒黑豆就是最好的零食,每天上学前都要捧一把放在书包里。”

平日里,村里人还用黑豆煲酸菜,做黑豆饼。无豆腐不成宴,过年的时候,黑豆更是少不了的元素。家家户户要提前做

上十几斤豆腐,仅放点酱油和葱在锅里同豆腐一起煮一煮,就十分美味。黑豆煲猪脚更是过年少不了的“硬菜”,“连汤汁都喝得一滴不剩。”

王杰说,石山黑豆能保持如此高的品质,和当地人千年来的古老种植方法有关。当地人对火山土壤充满感情,创造了自成一脉的古法种植。石山的黑豆颗粒小,品质纯净,种子代代筛选,一直没有同外来品种杂交过。另外,黑豆耐旱,当地土质肥沃,根本不用施肥、打农药,完全半野生状态生长。“黑豆长得太快农民还要压梢,否则只长蔓,不长果实。”

农历10月,待果实成熟的时候,农民从地里把黑豆拔出来,放到自家院子里在烈日下暴晒3天,待豆荚裂出缝后,一点点将豆籽挑出来,完全纯手工脱粒。

### 海归、白领纷纷返乡网上卖豆

随着互联网农业小镇的建设,近几年越来越多海归、白领纷纷返乡,通过专业包装和营销,打响“硒字招牌”,高价将黑豆卖到全国各地。

海口90后姑娘郭霖是法国商学院研究生,回国后进入北京一家外企工作。2013年回家时在石山镇尝到用传统手工制作出的黑豆豆腐,她惊讶这个小镇竟有如此美味的食材。

村民以石山黑豆为原料,用石磨人力磨豆成浆,制成黑豆腐。李幸璜 摄

# 从童年记忆到「网红」美食

文海南日报记者  
计思佳  
通讯员  
陈创森  
韦世杰



“石山的黑豆个头小,表皮灰灰的,看上去也没有光泽。虽然颜值不高,但味道确是好。”郭霖说,石山黑豆品质好,但在当时还缺乏好的推广、销售渠道。回到北京后,郭霖辞去工作,来到石山镇创办“火山公社”互联网营销平台,对当地农产品进行精心挖掘和包装。2000年,石山黑豆的价格每斤仅5元,现在已经卖到每斤15元。原本养在深闺人不知的农产品,摇身变成“网红”,销往全国各地。

王杰也是本地走出的大学生,原本在外企年薪达30万元的他,2009年辞职回家发展农业。2012年,王杰通过黑豆打造主题农家乐,在爱哪哪网、旅行社、俱乐部等媒介进行推广。种豆、磨豆,了解黑豆故事和风俗,每个周末,都有不少游客和学生专程赶来体验。现在每个周末,农家乐能接待10桌至20桌客人,月营业额3万元左右。

### 石山出壅羊美味名扬 石头房里圈养,肉质不腻不膻

石山壅羊也是石山特产之一,因其特殊的喂养饲料和独特的养殖方式而出名。

“壅”即堵塞,“壅羊”就是形容在小房间里饲养的羊,这样的称呼非常贴切。饲养壅羊的农家,把羊圈养在石头垒起的羊圈里,使羊不受日晒雨淋之苦,不负满山觅食之劳。石山地区生长着1400多种植物,其中上千种可以入药,这些壅羊吃营养丰富的百草长大,加之常年圈养,石山壅羊毛色乌黑发亮,皮薄肉嫩,骨头酥软,羊肉没有膻味。

“石山羊只吃本地药草,不喂饲料,虽然长得慢,个头小,但是味道、营养更好。”陈大江说。

壅羊是石山人“公期”中必不可少的元素。当地传统的吃法是“打边炉”,炉中一锅清水加上简单的葱、姜等调料烧开后,直接放入腌制过的壅羊块煮熟即可。吃时按喜好蘸上用

什锦酱、桔子、酱油等调制的蘸料,羊肉的鲜嫩爽滑顿时尽现唇齿间。

此外,白切、红焖、药炖也是当地人喜爱的吃法。一盘白切壅羊上桌,看着皮筋肉厚,但咬进嘴里,肥而不腻,别有风味。

提到吃壅羊,曾经最有名的是石山地区的荔枝湾酒店。当地人还记得,上世纪90年代海口羊餐馆还很少,恰逢当时海南房地产开发热潮。每天晚上,府城地区的老板和市民专门开车来到石山镇,荔枝湾酒店的整个院落坐得满满当当,大家得排队吃羊,成为当时当地一景。

### 每只羊制作“身份证号码”

随着石山壅羊的出名,当地很多农户已经依靠养羊发家致富,发了“羊财”。

“我的羊过年必须提前一个月预订,宰杀前60元一斤,宰杀后120元一斤。我只卖给关系好的私人老板,因为价格太高,一般餐馆买去做菜要亏本。”说起自家的壅羊,石山镇美玉村村民王光璧很是骄傲。他现在经营的合作社里有58只羊,去年养羊的收入已超过5万元。

王光璧的羊完全圈养,肉质松软嫩滑。村民符圣波则在自家的农场里放养了10多只石山羊,“放养的羊活动量大,肉质更加弹滑有嚼劲。”符圣波说,无论放养、圈养,石山羊肉都风味十足。

由于羊肉供不应求,价格不断上涨,石山镇一直想扩大壅羊养殖规模。2015年,一家企业在石山镇投资建设了火山公社,采取现代化养殖方式,壅羊数量已经超过1000头。

进入壅羊公社,首先在消毒间进行消毒。公社分为产羔哺乳区、公种羊区、待配母羊区3种类型,有20多个羊舍。产羔哺乳区是刚刚生产或者怀孕的母羊,每只母羊都享有一个隔间的待遇。

公社专门辟出120多亩地种植壅羊需要吃的牧草,另外每天还要补充饲喂玉米、豆粕等精饲料,以补充营养。每个羊舍后面专门有一块地供壅羊活动。“虽然壅羊传统养殖方式是圈养,但多活动,能够预防肺炎、红眼病。”养殖工人唐章文说。

这里的每只羊耳朵上都别着一个黄色的条码。“我们给每只羊制作了一个‘身份证号码’,其背后是壅羊成长的详细数据,不管销售到哪里,消费者都能通过‘身份证’溯源。”火山公社负责人毛森说,这两年还是公社打基础阶段,这次石山壅羊获国家地理标志认证,进一步提升了壅羊品牌效益。

“公社将带领当地农户进行规模化养殖。未来将对壅羊进行深加工,并通过微信等电商平台,拓展销售渠道,让网上卖羊也成为现实。”毛森说。