

◀上接B02版

浸约六七日,取出后槌击使纤维与叶肉分离,以梳排除叶肉及其他杂物,再投入清水浸泡、沥干晒晾,反复数次,纤维颜色渐白加工成纱线后以普通织机纺织成布,称“菠萝麻布”。

日寇占领海南岛期间,三友殖产会社在琼山兴建纺织厂,安装有混纺机、梳棉机、精纺机、力织机等机器设备共229部(套),拟就地取材,采用棉花与野生纤维原料混纺成布,但“只以多种资料不易得手,及种种原因,未能按照计划次第实现已耳”。

海南大学金山教授的《胜间田善作:从探险家到侵略者》一文也曾记述抗日战争爆发前期,日本商人兼间谍胜间田善作在海口创办了“健寿堂”药店,之后,又开设了农场、天然丝制造厂等,最多时在岛内拥有13家办事处。

从野生蚕品种到蚕养殖

上世纪60年代,桑蚕生产也曾在海南蓬勃发展。《海南省志·农业志》称:蚕业生产,上世纪60年代初广东省卫生厅曾在文昌新桥建立僵蚕厂,1963年海南农业处在文昌县三角亭建办一个海南蓖麻蚕原种场,可算是海南国营养蚕的开端,继而在儋县、琼中进行试点初获成功。1965年全岛铺开。上世纪70年代初,国营蚕种场、站被撤消,技术力量转行,生产停滞。

据琼中黎族苗族自治县农业技术研究推广中心副主任陈李叶介绍,1988年,海南建省办经济特区后,对种桑养蚕、缫丝织绸业较重视,养蚕业有所发展,浙江、江苏、四川等地的丝绸企业纷纷涌进海南发展桑蚕产业。“但由于当时各企业没有对海南地理环境及气候深入了解,就直接引用温带地区生长的品种,对于海南高温多湿的热带气候很难适应,加上企业指导服务不到位等因素影响,1991年,各企业都基本宣告失败退出海南。”

桑蚕是单食性昆虫,以桑叶为唯一食料。资料显示,海南桑科植物有51种,占全国桑科种类的五分之一,在琼中、三亚等地,现在还有野桑生长。在野生时代,凡有桑树分布地区就有野生桑蚕栖息化丝。

要想在海南发展桑蚕业,应该因地制宜引入合适当地气候和生长环境的品种。

“我们村包括琼中主推的是耐高温高湿能力较强的‘九美七湘蚕’品种。”琼中湾岭镇岭脚村种桑养蚕致富带头人陈世锦说,这种蚕织出来的丝细腻不容易断,收购企业更青睐。

截至今年上半年,琼中桑田面积已达25000亩,此外昌江6500亩、儋州6500亩、临高3000亩、澄迈1500亩、海口1000亩,全省面积共计约43500亩。

古老的桑蚕产业,从发韧到延续,正是中国农业数千年发展变迁的农耕图景一角,这样的图景,在天之涯、海之南的海南岛也在延伸和再现。■



一名蚕农正在为蚕宝宝喂食。

海南日报记者 陈元才 通讯员 朱德权 秦海灵 摄



昌江黎族自治县十月田镇的农民正在桑田里采桑叶。

海南日报记者 苏晓杰 通讯员 杨耀科 摄



在琼中红毛镇共建村,桑田不但为蚕虫提供食物,桑果成熟时节,还吸引游客前去采摘、游玩。

桑林拾童趣,桑茶可解渴,桑果成佳酿

“天宝”桑蚕乐农家

文\海南日报记者 傅人意

作家茅盾先生在《春蚕》一文中,曾写到每年四五月间,他的家乡浙江桐乡家家户户伴随着“沙沙”的蚕声,呈现出蚕事一派繁忙的景象。

8月1日,在海南琼中黎族苗族自治县湾岭镇岭脚村,一间间五十平方米大小的蚕房里,白色的“蚕宝宝”正躺在柔软的桑叶上睡觉。

岭脚村的村民刚刚得知一个好消息,和这群“蚕宝宝”密不可分:近日,农业农村部发布《关于公布前六批全国一村一品示范村镇监测合格和第八批示范村镇名单的通知》,认定300个村镇为第八批全国一村一品示范村镇。湾岭村(桑蚕)等海南五个村入选。

今年51岁的岭脚村村民陈世锦是这些蚕宝宝的“监护人”。靠着一批又一批的“蚕宝宝”,陈世锦家里培养出了三位大学生,盖起了新房“桑蚕楼”。

“我们农户养的都是四龄蚕和五龄蚕,蚕苗由镇政府和合作企业提供。”陈世锦告诉记者,从给蚕第一口叶到其眠起饲食前称为一个龄前。一龄蚕至三龄蚕为小蚕期,四龄蚕至五龄蚕为大蚕期。

“我们半个月可养一批蚕,相当于一个月领两次工资。”陈世锦给记者算了一笔账:按照目前市场收购价20元/斤的收入,该村合作社年产5万—6万斤蚕茧,一年的产值可达100万元。家家户户种桑养蚕年均收入可达3万元。

陈世锦说,村里人把这些蚕宝宝称为“天宝”。在陈世锦的带领下,全村38户村民一起种桑养蚕。湾岭村原有23户贫困户,截至去年底已完成脱贫21户。

如今,岭脚村已成为湾岭种桑养蚕示范基地。

在这里,每年的春天,红红紫紫的桑果便挂满了枝头。酸酸甜甜的桑葚不仅是美味的水果,还是有益于身体健康的良药。其性味甘、酸,性寒,具有补肝益肾、生津润燥、补血养颜、乌发明目等功效。

今年海南黎族苗族传统节日“三月三”琼中分会场上,陈世锦就带着他自己酿的100多斤桑葚酒参展“三月三”,售价80元/斤—100元/斤,很快被一抢而空。

“我们村民自酿的桑葚酒都是供不应求的。”陈世锦介绍,近几年,每逢三月桑葚成熟季,不少游客到村里来采摘桑葚果子,人气火爆。

桑葚酒如何酿?陈世锦说,应选择那些果实成熟好,果粒饱满、颜色黑紫的作为酿酒的原料。由于桑树多数都是在田边生长的,基本上没有农药残留的果实,在酿制时不建议清洗,后备好白酒、冰糖发酵后一段时间即可食用。

桑蚕对于农人而言,是致富的“天宝”,对于孩子而言,则是天然的游乐园。

在岭脚村,穿过一条木栈道,一片绿油油的桑田扑面而来。站在木亭内眺望,仿佛看到一群孩子们在桑田里追打嬉戏;桑葚成熟时节,随意采摘一颗,送入口中,酸甜交织的味道让人回味无穷;累了,乏了,回到家中,母亲早已取来两片桑叶泡茶,趁着茶水荡漾的白气,咕咚咕咚,一口气喝光,清冽,甘甜……

桑园童趣,桑田硕果,从城市到乡村的游人乡愁也便在这片桑林中凝结了。■

海南日报记者 陈元才 朱德权 秦海灵 摄