



白沙青松乡上演歌舞节目欢庆丰收。

# 2021年白沙“啦奥门”山兰文化节在青松乡启幕 青山稻浪谷飘香 黎家丰收庆小康

本报记者 曾毓慧 特约记者 吴峰

**中国热科院专家驻村实现  
帮扶与科研两不误、两“丰收”  
农户增收“金谷子”  
提升科研“含金量”**

■本报记者 曾毓慧

对白沙黎族自治县青松乡的农户而言，那一粒粒饱满的山兰稻是助农增收的“金谷子”，而对长期致力于热带作物研究的科研团队来说，白沙山兰稻的科研价值可谓“含金量”十足。

“我们已向国家知识产权局申报了关于山兰无公害栽培方面的国家发明专利，目前有关部门还在审核中。”近日，中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所副研究员黄海杰在接受海南日报记者采访时介绍，自2017年热科院品资所派出科技部驻点白沙青松乡驻村扶贫工作队以来，该科研团队就选址白沙耕种村一处山兰稻种植基地，开展《山兰米种植无公害防治栽培技术》课题研究。据悉，该项发明专利以山兰种子选取、图象采集、温度监测、光照数据采集、土壤酸碱度检测、病虫害预测等多方面研究数据为系统整理，从而进行申报专利。

“我们按照山兰稻原生态的种植方式，从点种、拔草、病虫害管理、生长、开花、灌浆、收割等，在长达4个多月的生长期里，坚持不懈地做好这块种植基地的每一项工作。”黄海杰介绍，这项发明专利（申报书）旨在通过环境数据进行环境调整，辅助生物防治手段用于有效防治山兰稻的病害，并在保证山兰稻的绿色、安全的情况下，有效地提高山兰稻的产量。

参与这项课题研究工作的当地农户吉亚才介绍，他们严格按照该科研团队的要求，认真细致地做好这块种植基地的每一项工作。海南日报记者注意到，该科研团队负责人黄海杰在申请国家发明专利时不忘在“发明人”这一栏添加了“吉亚才”这一名字。

据悉，该团队另一项关于山兰稻的课题研究《一种绿色环保型立体米靶共作系统》目前已向国家知识产权局递交专利申请。

(本报牙叉 11月21日电)

11月21日，在白沙黎族自治县青松乡拥处村、青松村等村庄的山坡上、山谷里，放眼望去，在群山叠翠间，漫山遍野都是金黄色的山兰稻田，这般丰收的场景尤为赏心悦目。当天，2021年白沙“啦奥门”山兰文化节在青松乡拥处村启幕，活动旨在让更多的人知晓海南黎族山兰稻的农耕文化，进一步提升“啦奥门”山兰文化节民族品牌活动的影响力，助力乡村振兴“加速跑”。

在黎语中，“啦奥门”是“吃新米、庆丰收”之意。近年来，得益于白沙县委、县政府的支持，以及海南日报报业集团通过全媒体、多渠道的文化宣传报道，白沙深度挖掘山兰文化内涵，讲好山兰文化故事，白沙青松乡多年种植的山兰稻规模也从最初的大约1000亩，逐年增至约3500亩，山兰稻已成为白沙生态农业的“明星产品”，白沙“啦奥门”山兰文化节品牌活动定型成势，已成为白沙打赢脱贫攻坚战与提速乡村振兴的支柱产业之一。

## 九大主题活动 欢庆“啦奥门”

根据海南的独特的自然生态环境而培植出来的旱稻品种，一年一造，亩产量仅为200余斤，但富含硒、铁、锌等适合人体吸收的微量元素。“一家煮山兰，全村味飘香”，山兰旱稻自古以来就是海南黎族同胞接待尊贵宾客的佳肴。作为山兰旱稻产地，白沙青松乡位于海南热带雨林国家公园霸王岭片区的东侧，每年农历十月山兰稻收获的季节，当地黎族群众就会举办盛大的“啦奥门”庆丰收活动，感恩大自然的赠予。

活动主办方介绍，2021年是“十四五”开局之年，也是海南全面深化改革开放和加快建设自由贸易港的关键之年，在全面实施乡村振兴战略的大背景下，今年白沙“啦奥门”山兰文化节活动亮点纷呈，民族文化特色更为浓郁。据悉，此次活动设置了丰收大道大场欢迎仪式、非遗印象展、“啦奥门”山兰文化节活动开幕仪式、祈福祭祀仪式，山兰稻实景演出，“建党百年迎盛世·山兰稻香庆丰年”主题节目表演，丰收长桌盛宴、消费助农集市等九大主题活动，邀请八方宾朋相聚青松乡分享黎族山兰丰收盛宴。

正是在一个山兰“正能量”人

物的接续奋斗下，白沙的山兰稻产业不断发展壮大并焕发新活力，也让更多的人读懂黎族特有的山兰文化。青松乡政府有关负责人介绍，今年全省山兰稻种植面积大约有8000亩，而青松乡山兰稻的成面面积约为3500亩。近年来，得益于白沙县县政府的支持，以及海南日报报业集团融媒体矩阵的大力宣传报道，白沙深度挖掘山兰文化内涵，讲好山兰文化故事，通过电子商务等渠道进行推介，让山兰稻迅速成为白沙生态农业的“明星产品”，白沙“啦奥门”山兰文化节品牌活动也日益定型成熟，山兰稻产业助农增收成效。

在海南大学农学博士、品牌中国战略规划院副院长周秋平看来，产于白沙的山兰米口感好，营养价值丰富，数年前就已得到省内权威的科研、营养机构检测认可；白沙“啦奥门”庆丰收习俗也已于2017年获批白沙县级非遗项目，经过数年积淀，目前正在着手申报省级非物质文化遗产。周秋平建议，白沙要从打造山兰“文化印记”出发，依托“啦奥门”山兰文化节等契机，结合全国首批获批的县域农业公用品牌“白沙良食”进行推介，让更多人得偿所愿，记住山兰文化，也让山兰文化品牌更好地反哺山兰产业。

（本报牙叉 11月21日电）

## 讲好山兰故事 产业振兴乡村

“这种农趣活动挺好的，能让大家体会到黎族山兰农耕真不易！”“这趟带着孩子来玩，这种体验就是很好的劳动课堂”……当天，活动主办方安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

当天，活动主办方还安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

当天，活动主办方还安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

当天，活动主办方还安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

## 多彩非遗展示 集市助农增收

“啦奥门”山兰文化节活动启动后，将围绕山兰稻谷制作技艺、黎族陶器制作技艺、黎族骨器制作技艺等3个国家级非遗项目，以及黎族传统纺染织绣技艺、黎族传统纺染织绣技艺等25个省级非遗项目，通过各种形式的非遗展示、非遗传承人现场演示、非遗产品销售等形式，助力山兰稻谷制作工艺的传承与弘扬。

当天，活动主办方还安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

当天，活动主办方还安排了古法磨米、舂米打糍粑等山兰农耕体验互动环节，不少宾客纷纷挽起了袖子，挽开架势“去亲身体验黎族同胞的山兰稻谷制作工艺”。活动中一名游客表示，她第一次体验到山兰稻谷制作工艺，感觉非常有趣，也让她更深入地了解了黎族文化。

白沙已有“啦奥门”等25个县级非遗项目

渡水腰舟等4个省级非遗项目

黎族片陶制作技艺、黎族骨器制作技艺等

3个国家级非遗项目

黎族传统纺染织绣技艺

跻身联合国非遗项目名录

制图/张昕

“啦奥门”伴“啦奥门”或伴“么门”：即“拿稻头、请稻神”，首先由德高望重的“奥雅”（黎

# 白沙“啦奥门”山兰文化节 吸引企业及游客订购山兰新米 新米入仓 助农惠农

■本报记者 曾毓慧

在请白沙富涵实业有限公司签约代表上台，与白沙拥处村仙婆岭专业合作社签订采购10万斤山兰稻谷协议后，海南日报报业集团工会与白沙黎族自治县青松村兴民养专业合作社签约认购价值12万元的山兰米协议……

11月21日举行的白沙“啦奥门”山兰文化节，吸引了省内不少爱心单位、企业及游客前来订购山兰新米。作为扎根白沙本土的农业综合开发公司，白沙富涵实业有限公司每年销售白沙特色农产品金额达2000多万元，该企业还为产自白沙青松乡的山兰米推出了“得稻高升”这一颇有创意的营销品牌，近年来正是这一山兰米产品广受市场好评。此外，作为白沙青松乡青松村挂钩帮扶单位，海南日报报业集团每年都会积极动员党员干部及工会会员参与青松乡助农消费活动，此次采购价值12万元的山兰米，将作为工会福利发放给广职工。

“5000元认购一亩山兰稻田，来年收成时可按照200斤的产量回馈。”除采购稻谷、订购新米外，此次活动主办还遴选白

沙仙婆岭山坡上数片稻田，精心推出了爱心认购山兰稻田的活动环节，也赢得爱心企业及游客积极认购。“白沙位于海南生态核心区，产自白沙青松乡的山兰米是原生态、高营养的健康大米，这种爱心认购的形式很有创意也很有意义。”当天，主营宝马品牌的海南宝悦汽车销售服务公司还邀约宝马车主及其朋友计30多人前来白沙参加爱心认购山兰稻田活动，该企场经理符敦敬介绍，经初步统计，当天这些爱心车主认购山兰稻田的金额达数万元。

“希望大家继续以各种形式助农、惠农，让白沙青松乡的老百姓生活越来越好！”作为本次活动的特别支持单位，海南惠农慈善基金会秘书长胡娟表示，山兰旱稻是黎族传统的农耕食粮，正是在王选媒体的大力宣传及社会各界的齐心帮扶下，现今已成为助农增收的“金谷子”；该基金会将借助白沙“啦奥门”山兰文化节的契机，助力白沙积极拓展“特色农业+民俗旅游”产业，帮助当地农户实现持续增收，提速乡村振兴的步伐。今后，还将协同相关部门，继续致力于社会主义新农村建设，助力“三农”健康发展。

(本报牙叉 11月21日电)

## 从“啦奥门”读懂黎族山兰旱稻农耕文化—— “吃新米 庆丰收” 祈福来年五谷丰

■本报记者 曾毓慧

“啦奥门，丰收，可不仅仅是摆长桌宴、吃山兰米、饮山兰酒，这其中还蕴含着海南黎族千百年来传统的农耕文化。”11月21日，白沙黎族自治县文化馆馆长符少玲介绍，“啦奥门”是黎族祖先在长期的农耕生产中创造出来的稻作文化，也是民族传统文化的生动展示，最早起源于白沙青松一带的黎族村庄。

近年来，黎族传统丰收习俗也有较大的变化，在白沙青松乡方言村落，“啦奥门”丰收习俗得以遗存至今，并于2017年被白沙黎族自治县列入县级非物质文化遗产名录。符少玲介绍，经考证，“啦奥门”丰收习俗的程序有诸多“讲究”——

黎语“伴奥门”或伴“么门”：即“拿稻头、请稻神”，首先由德高望重的“奥雅”（黎

族老人）选吉日吉时，上山割下一把颗粒饱满的山兰稻谷悬挂家中，以隆重的仪式祈求风调雨顺、五谷丰登。此外，黎语“灰门”为削稻谷；“灿门”为挑稻谷；“帆门”为晒稻谷；“测门”为春稻谷；“粉门”为筛稻谷；“磨门”为磨稻谷；“东歪”的意思是把山兰米蒸熟，做成糯米饭，然后将糯米饭放入石臼中舂成糯米饭糍粑。

符少玲说，到了“啦奥门”时“吃新米、庆丰收”环节，主要准备有猪、鸡、鱼茶、肉、糯米糍粑、芭蕉芯、糯米酒等，由

庆丰酒、庆丰饭、庆丰汤、庆丰饼等，主要召集村民和外嫁女回来参与庆丰收习俗活动。在黎族族长桌上，由德高望重的“奥雅”主持，召集村民和外嫁女回来参与庆丰收习俗活动。在黎族族长桌上，由德高望重的“奥雅”主持，召集村民和外嫁女回来参与庆丰收习俗活动。在黎族族长桌上，由德高望重的“奥雅”主持，召集村民和外嫁女回来参与庆丰收习俗活动。

(本报牙叉 11月21日电)



11月21日，在白沙青松乡拥处村，群众收获山兰稻。

本报图片均由本报记者 李天平 摄



2021年白沙“啦奥门”山兰文化节中的歌舞表演。



实景演出在山兰稻田里上演。



主景推介白沙的特色农产品。



黎族群众进行“乐器”演奏。