

琼岛种稻三十年

目前可见海南岛种植稻类的文献记载,最早为《汉书·地理志》中的“儋耳、珠崖郡,男子耕农,种禾稻苧麻。”广东技术师范学院教授陈光良在《海南经济史研究》一书中提出,海南岛引入种植水稻的年代应早于文献记载一千年至两千年,可推测至今大约三千年至四千年。

从汉代至唐代,海南的水稻种植水平一直不高,虽然《唐大和上东征传》说鉴真和尚在海南崖城见当地民众“十月作田,正月收粟,收蚕八次,收稻再度”,但当时海南农业水利设施十分落后,所种水稻产量不高,且品种多为刀耕火种的旱稻。李德裕在被贬海南时写的诗就提到了“五月畚田收火米”。

至宋代,宋真宗遣使取种占城(今越南南部地区),引入占城稻(也称占稻、占禾),先在福建等地种植,后推广至海南。这种稻种植周期短,产量较高,海南人称之为“安南占”(安南即今越南北部地区)。

在宋真宗之后,当大才子苏东坡来到海南时,占城稻已在琼种植多年。东坡写诗云:“半园荒草没佳蔬,煮得占禾半是薯。万事思量都是错,不如还叩仲尼居。”不知道身为“吃货”的东坡先生食用伴着薯预煮的一锅占城稻米会是什么味道。

古时海南的稻谷也有粳、糯之分,粳米用来做米饭,糯米用来酿酒,直到今天海南的黎族群众还保留着用自家糯米酿酒的习惯。而粳米、糯米之下的细分品种就更多了,粳米有百箭、香梗、乌芒、珍珠、鼠牙、东海、早禾等,糯米有黄鸡、乌鸦、光头、九里香、小猪班、狗蝇、虾须、赤米等。清道光《琼州府志》中记载的稻谷品种有77种,其中粳类54种、糯类23种。

虽然海南古代稻谷品种很多,但受制于落后的生产力,很多时候琼岛无法做到粮食自给自足,仰赖外部供给。苏东坡所言“北船不到米如珠”,反映出当时琼岛居民面临的窘境。

目前可见海南岛种植稻类的文献记载,最早为《汉书·地理志》中的“儋耳、珠崖郡,男子耕农,种禾稻苧麻。”广东技术师范学院教授陈光良在《海南经济史研究》一书中提出,海南岛引入种植水稻的年代应早于文献记载一千年至两千年,可推测至今大约三千年至四千年。

文海南日报记者 梁君穷

米丰不忘稻古香

“五谷者,万民之命,国之重宝。”无论是对于老百姓还是国家、民族,粮食安全都是头等大事。海南地处祖国南疆,长夏无冬,光热充足,特殊的地理气候条件让稻米与海南有着数千年的不解之缘。特别是近数十年来,全国的科研工作者纷至沓来,在琼州大地上躬耕育种,培育出许多优良的稻种,擦亮了南繁育种的金字招牌。

“隆望两优889”“野香优海丝”“美两优秋香”……除了新培育的水稻品种,山栏稻、定安富硒大米、文昌紫贝赤稻等本地特色稻米也颇有名气。历史上,海南先民培育或引进种植了数十种水稻,其中不乏米粒清香可口、形若珍珠的优良品种,正可谓琼州古来稻米香。

古来稻米好滋味

苏东坡谪居儋州之时,当地老百姓种得更多的还是糯稻,其中一个有名的品种便是铁脚糯。苏东坡在《东坡杂记》中写道:“黎子云言,海南秔稻,率三五岁一变,顷岁儋人最重铁脚糯,今岁乃变为马眼糯,草木性理,有不可知者。”“以黏为饭,以糯为酒,糯贵而黏贱,盖以其性善变,罕得佳实也。”这说明当时儋州人经常更换种植的稻谷品种,前几年刚种铁脚糯,今年又变成了马眼糯。

明代黄省曾编撰的农书《稻品》记载:“铁脚糯……其秆挺而不仆。”可见这铁脚糯也算名副其实,有一双“铁脚”,具有抗倒伏的特性。

清道光《琼州府志》记载,梗稻一类又称香粒、香稻,“粒小性柔而味香”。正如其名,香味是其最突出的特点。香粒并非海南独有,其他地方的史志也对其有记载。

明代《农圃四书》提到:“香稻……粒小而性柔”“以三五十粒入它米数升炊之,芬芳馨美,谓之香子。又谓之香樛”。魏文帝与朝臣书曰:江表闻长沙有好米,何得比吴中香稻耶?上风吹之,五里闻香。”“上风吹之,五里闻香”这样的赞誉是否真实今天已不得而知。

古时海南人还用香梗酿严树酒。清屈大均《广东新语》中称:“有酒树,曰严树,产于琼州,捣皮叶浸之,和以香梗。或以石榴叶酿酝数日即成酒,曰严树酒。”

早在明代之时,海南就产出“珍珠”“珍珠粒”之类的稻米,史志中称其“米稍圆而色洁”,与今天市场上的珍珠米类似。此外,还有“珠盖”这一稻谷品种,其“谷圆如珠”。



昌江白石黑米。资料图

海南米香「出深巷」

《广东新语》记载,清代时海南澄迈是优质香稻产地,这里出产的香稻“粒白而长,亦绝香。”可见澄迈稻米自古便负盛名。如今在澄迈,还流传着“龙吉贡米”的故事。

相传龙吉村建村已800多年,该村始祖郑宋公于宋代庆元年间渡海入琼,游览迈岭,远见有一巨石犹如一巨龙盘踞岭上,认为此地风水很好,便定居于此,有了后来的龙吉村。

来到龙吉村,还未进村,先人眼宿的便是一处开阔的田洋,田洋一直延伸至澄江支流岸边。据当地传说,自明代弘治年间往后的300多年间,这里生产的稻米曾作为贡品被送进京城。

相较于传说,这里的自然条件适宜水稻生长却有实实在在的根据。龙吉村田洋的土层中有一层厚厚的黑土,有利于作物生长。

在琼岛东部的文昌,同样有特色水稻品种流传至今,比如紫贝赤稻。紫贝赤稻米被当地群众称为“虱子米”,米呈红色,米的颗粒较普通大米稍小。据当地群众介绍,紫贝赤稻这一品种世代相传,已有一千多年的种植史,这种米有很高的营养价值。

新中国成立后,海南新培育或引入了许多水稻良种,比如琼海的“科六”。早在1976年,琼海种植“科六”的面积已达24万多亩。如今,海南仍有一些品牌餐饮店将清香可口的“科六”米作为制作海南鸡饭的专用米。

近年来,海南一些市县打造特色稻米品牌,让本地好米香飘千里。如昌江黎族自治县乌烈镇白石村出产的黑米,呈墨黑色,非常适合用来煮粥喝。上世纪80年代,白石村村民开始种植这一水稻品种,一些村民用黑米加入银耳、桂圆等煮粥,用于招待上宾。此外,还有临高胭脂香米、文昌冯坡节仔米、儋州东坡红米、琼海大路米等,过去一度“藏在深山人不知”,如今随着品牌建设力度的加大,越来越被市场认可。

民间曾有跟稻花「习俗」

提到海南的特色稻米,近年来在各种交易会、推介会上大放光彩的山栏米也是一个十分重要的品种。“无平原旷野,伐树火之,散布谷种于灰中,即旱涝皆有收获,逾年灰尽。土饶瘠不可复种,又更伐一山,岁岁如之。”这就是所谓的刀耕火种。

屈大均在《广东新语》说“吾粤最重占米”,同时又热情地称赞琼崖历来“黎米最香”。所谓黎米,即黎族村落出产的稻米,也就是山栏米。《广东新语》中称“凡畚田所生曰火粒,石田所生曰石粒。石灰咸,其粒颇苦;木灰淡,其粒绝甘”,由此看来,在山木灰中长大的山栏米,其“绝甘”的名声在当时已传播于外。

作为海南好米的代表,山栏米还因其千百年来与黎族先民的生产生活息息相关,衍生出独具特色的山栏文化。山栏稻一年种一茬,待到收获季节,稻谷入仓,人们都要载歌载舞畅饮庆贺一番,同时举办相关的民俗活动,由此慢慢形成了山栏节。

此外,黎族同胞还有“封米缸”的习俗。过年之前,男人上山拾柴火,采集伤补草药泡酒,而妇女则在家中加工稻谷,将谷子舂成白米,在腊月里把新米(近期吃的除外)装满米缸,用红纸封口,一般要过了小年才能开封启用。

海南文史专家蒙乐生介绍,以前万泉河畔有“跟稻花”的习俗,所谓“跟稻花”,其实是一种淳朴的民间互帮互助模式。它以亲邻为对象,以自愿为基础,以互帮互助为目的,以稻米为实物,大家合力帮助因红白喜事遇到困难的村民。一般由德高望重的乡绅做“花头”,组织十几户人家“跟稻花”。水稻抽穗扬花,象征着丰收在望,“跟稻花”就像水稻开花一样,让人感受到温暖和希望。图



万宁市南桥镇出产的提纯复壮山栏稻。周皓颖 摄



琼海市嘉积镇温泉村出产的杂优米。特约记者 蒙钟德 摄



洋浦经济开发区三都新村村民在制作米烂。海南日报记者 陈元才 摄

海南米食江湖

文海南日报记者 罗安明

自小麦从西域传入,中国开始形成“南稻北麦”的农业生产格局,“南米北面”的饮食差异随之出现。

海南自古便不是全国的大米主产区,但在海南人的餐桌上,米食是当仁不让的主角。一碗热气腾腾的粉汤、一个内容丰富的粽子、一碗清甜的地瓜稀饭……几乎每个海南人的一天都是从米食的清香中开始的。

民以食为天,吃饭是天大的事,而米食的出处却是大地。一株株青翠的稻苗,追逐阳光雨露,接受旷野滋养,最终出落成黄金稻穗,再脱去谷壳,捧出洁白晶莹的米粒,进入胃肠,供养生命。

在海南人的食物清单里,米食有不下百种之多,其中饭、粥、粉、粳、粽、酒为大类。仅饭就包括白米粉、鸡饭、鸭饭、竹筒饭、椰子饭、辣汤饭、煲仔饭、三色饭、八宝饭等,而粉则有海南粉、后安粉、抱罗粉、甲子粉、枫木粉、港门粉、灵山粉等,每一类都是一个门派众多、百家争鸣的江湖。

俗话说:“食不厌精,脍不厌细。”性格像大海一样包容的海南人在制作米食时也有“苛刻”的一面,比如黎族群众做竹筒饭或糍粑,一般只选用当季出产的新米,定安人做粽子,不仅有10多道工序,还要用大火蒸够10小时。在制作粉、粳、糕的过程中,因着各地的风俗和饮食习惯,合理搭配使用粳米、籼米、糯米,更是大厨们的拿手好戏。

海南人懂米,识“米性”,制作米食既追求“精细”,也懂得崇尚原味,回归自然。在海南农村地区,许多家庭夏天的主食是一盆地瓜稀饭。天气炎热,喝上一碗爽口的地瓜稀饭,即能解渴,又能妥帖地安抚肠胃。

而在儋州,一碗粥(páo)米粥是当地人记忆中的乡味。粳米是由经过长时间水煮再晒干的稻谷去壳而成的熟米。用粳米做出来的粳米粥,色泽微黄,米粒饱满,有一种特别的香味。

“我小的时候,粳米粥是家里常见的主食,现在这种粥只能在宴席上吃到。”儋州文史专家陈有济认为,古时儋州人制作粳米,与当地缺粮有关,把稻谷加工成籼谷,一筐谷子大概能多出小半筐,而且喝粳米粥不太容易饿。

洁白鲜嫩的米粉,甘醇可口的米酒,香飘街巷的粽子,远渡重洋的鸡饭……各式各样的米食,浓缩着海南的饮食文化,让海南人口里带着米香,乐活于天地岁月之间。图

海南特色米一览

儋州 东坡红米
产于儋州木棠镇,呈紫红色,比普通红米更饱满红润,口感香糯,2013年被评为儋州市特色旅游商品。

琼海 “科十三”米
米粒较修长,色泽晶莹剔透,属于香米的一种,吃起来有香甜味。

琼海 缤纷黑米
缤纷黑米一号为耐热、抗早品种,已在琼海大路镇试种成功。缤纷黑米米质优良,花青素含量高。

文昌 冯坡节仔米
节仔稻适宜在海边盐碱地种植,种植周期100天左右。节仔米圆而短,香气独特,营养价值高。

昌江 白石黑米
产于昌江乌烈镇白石村,糙米呈黑色或黑褐色,被誉为“黑珍珠”,适合用于煮粥。

临高 胭脂香米
产于临高东英镇,呈暗红色或紫红色,因颜色似胭脂色而得名,有茉莉香味。

白沙 山栏米
产于白沙青松乡等地,富含硒、铁、锌等微量元素,当地群众常用于酿制山栏酒。

制图/孙发强

专家在三亚的一处稻田里对参评“海南好米”的水稻品种进行田间测产评议。尚野摄