

琼岛种稻三千年

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,种禾稻苎麻。”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“五月畲田收火米”。

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蓣煮的一锅占城稻米会是什么味道。

古时海南的稻谷也有梗、糯之分,粳米用来做饭,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、狗蛹、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。

# 米丰不忘稻古香

文海南日报记者 梁君穷

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,海南秧稻,率三五年一变,顷岁僧人最重铁脚糯,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,粳稻一类又称香粒、香稻,“粒小性柔而味香”。正如其名,香味是其最突出的特点。香稻并非海南独有,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。又谓之香槁”。魏文帝与朝臣书曰:江表闻长沙有好米,何得比吴中香稻耶?“上风炊之,五里闻香。”“上风炊之,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,或以石榴叶酝酿数日即成酒,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”。

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。

《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,先入眼帘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。

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。■

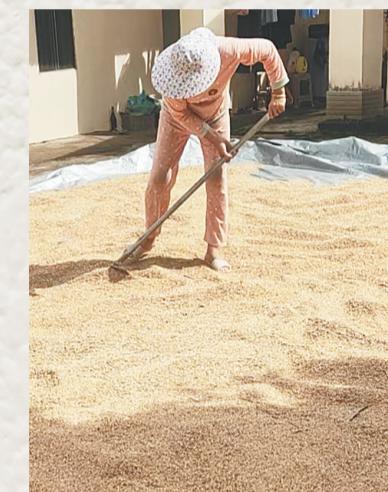
提到海南的特色稻米,近年来在各种交易会、推介会上大放光彩的山栏米也是一个十分重要的品种。“无平原旷野,伐树火之,散布谷种于灰中,即旱澆皆有收获,逾年灰尽。土碗瘠不可复种,又更伐一山,岁岁如之。”这就是所谓的刀耕火种。

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“凡畲田所生曰火粒,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,在山木灰中长成的山栏米,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。■



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区新村的村民在制作米烂。海南日报记者 陈元才 摄

## 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、抗旱品种,已在琼海大路镇试种成功,缤纷黑米品质优良,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,当地群众常用于酿酒山栏米。

制图/孙发强

## 海南米食江湖

文海南日报记者 罗安明

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议。尚野 摄