

琼中一群人爱山栏、种山栏、深耕山栏加工业

守望千年一粒种

海南日报全媒体记者 刘宁玥

又到山栏稻丰收时。琼中黎族苗族自治县各地稻浪翻飞，稻香四溢。

在海南漫长而原始的农耕历史中，山栏旱稻一直是当地少数民族群众赖以生存的口粮。然而，这种特殊的稻种，由于成本高、种植难、亩产低等诸多因素，一度遭到弃种。

近年来，有这样一群人，爱山栏稻、种山栏稻、深耕山栏稻加工产业，吸纳、鼓励和引导群众加入到山栏稻种植中来，留住了丰富多彩的山栏稻作文化。



琼中上安乡南万村村民采用古法种植山栏稻，劳作间隙合唱山歌。受访者供图

琼中南万村村民王志妹：找寻逝去的山栏记忆

自金秋播种以来，琼中上安乡南万村村民王志妹便不时到梯田查看山栏稻长势。

她的梯田位于五指山脚下，透过一层层云雾，可以看见错落层叠的山峰，一直绵延到五指山最高处。“奶奶的田就在山的那头。”她望着远方的一座山，对海南日报全媒体记者说。

王志妹的山栏记忆，主要来自她的奶奶。以前，农业不发达，黎族老百姓只能依靠刀耕火种的办法种植山栏稻，尽管产量不高，家家户户都能勉强糊口，甚至拿部分稻米换些生活必需品。因此，许多故事都是在山里发生的。

山栏稻抽穗成熟时期，会引来许多飞鸟啄食。因此每年，一到山栏稻抽穗期，王志妹的奶奶便会独自搬入种植山栏稻的深山守田。而每周末放学后，王志妹就钻进山里找她。

山路崎岖蜿蜒，王志妹总是从一条上山耕种的小路出发，循着记忆翻山越岭，直到远远闻见一阵淡淡的山栏香，便用黎语大声喊“奶奶”，顺着老人远远地回应声，加速小跑入深林中。汇合后，祖孙二人就蹲守在稻田旁一块遮风蔽雨的小小篷布下，奶奶会用树墩子和木板搭一个简易的板床。“守田是很艰苦的，正因如此，我们学会爱惜粮食，感谢丰收。”王志妹说。

对孩子来说，守田意味着一种冒险。山里没有灯，太阳下山后，各种窸窣窸窣的声音便从四面八方冒出来，鸟鸣、蛙叫……听多了倒成家常便饭，有时甚至有野兽出没。在山栏稻田旁，奶奶讲述起黎族人的世代代代……

然而，等王志妹嫁作人妇后，这段山栏稻的故事也不知不觉戛然而止。“老人没力气上山，年轻人也不种山栏稻了。”王志妹说，种植山栏稻需要农户长时间地赶鸟、防鸟，且产量不如水稻，出于生计考量，人们逐渐习惯了吃水稻。直到2022年，在帮扶单位的带动下，南万村重新将山栏稻作为村集体特色产业，在全村打造了一条山栏稻景观带。王志妹也复种了一批山栏稻。

王志妹种植的品种叫“黑丝”，口感和奶奶种的很像。头一年丰收后，她做的第一件事，便是将割下的稻子送到奶奶家中。年迈的奶奶闻到山栏稻香，眼中立刻浮起一层濛濛的泪光，她

的牙齿已掉光，口齿模糊不清，仍不停地对王志妹说：“就是这个味道。”

近两年来，王志妹带领姐妹种植山栏稻，并发挥自身特长，帮助合作的科研机构看守山栏稻田，定期查看病虫害，向大学生传授种植技术。此外，她还成为山栏稻社区种子库的负责人，让更多优质山栏稻种在这里妥善保存，在未来生根发芽。

琼中媳妇胡桂兰：护送一把稻米“回家”

“这是我们黎族老百姓自古种植的山栏稻，欢迎大家购买品尝……”连日来，琼中中平兰姐种植制山栏滴液专业合作社负责人胡桂兰总身穿黎族服饰，举着手机，向屏幕另一端的消费者讲述山栏稻种植的故事……

胡桂兰与山栏稻结缘于十年前。彼时，她跟随丈夫到琼中中平镇定居。擅长做生意的她，经常到偏远的黎族村寨收购农产品。当地老百姓跟她熟悉了，便邀请她到家里吃饭。一次，胡桂兰在村民家闻到一股香甜的稻米香气。她循着香气掀开锅盖，发现这户人家在煮一种很特别的米，“紫红色的米，比我闻过的所有米都香”。黎族同胞告诉她，这就是紫山栏稻米。

2017年，胡桂兰想开辟一块土地发展种植业，首先就想到了紫山栏稻。然而，由于传统山栏稻种植收益不高，这一珍贵物种遭到老百姓弃种。“这么好的东西可不能丢！”胡桂兰心急如焚，每天辗转各村，最终在一个农户家满是灰尘的仓库角落，找到了仅剩的一捧紫山栏稻米。她像保护奥运圣火一样，“护送”这一把米回了家。

创业之初，胡桂兰四处奔波，连块好土地都租不到。“大家都知道不挣钱，你为什么还要种？”村民的质疑、亲人的反对，反而激起了胡桂兰的倔脾气：“我相信好东西是一定有市场的，别人都不做，我更要撸起袖子使劲干。”

功夫不负有心人，中平镇南坵村的农户被胡桂兰感动，帮助胡桂兰租到了一块荒废的坡地。经过两三年的培育、选种，胡桂兰选育出了一批面积约40亩的优质紫山栏稻。她将收获的紫山栏米拍照发到社交网络上，很快引起了关注。“这种米是我们小时候吃过的，几乎失传了，兰姐怎么会有？”除了当地客户订购，省外消费者也纷纷向胡桂兰购买品尝这一罕见的稻米。

胡桂兰发现，要扩大山栏稻市场，必须依靠电商等新兴的销售渠道，打响优质农

产品品牌，走好“小而精”路线。她与琼中有关部门、海南大学山栏(兰)稻研究组合合作，选育优质山栏稻品种200多个，种植大区示范品种70个，开展生物多样性栽培技术试验，进一步提升山栏稻的产量与品质。此外，她积极参加当地组织的“网红”一对一培训，运营电商平台，让山栏紫米插上“云翅膀”，销往全国各地。

最近，随着大批山栏稻成熟，稻田金黄如画。胡桂兰看着这美丽的一幕，酝酿着新的计划：“我想打造一个山栏稻旅游研学景点。希望借助电商平台，让更多人看到我们的山栏稻美景，带动当地山栏稻产业实现农文旅融合发展。”

海南山栏酒庄：

将山栏酒打造成助农好产品

近些日子，经过收割、去壳、晒干的山栏稻陆续送至位于琼中营根镇的海南山栏酒庄。在酒庄酿酒区，一缸缸山栏米经过多次蒸煮、酒曲淋酒后，与酒曲充分融合，后转入发酵车间……

自2016年海南山栏酒庄有限公司落户琼中以来，历经8年技术研发，截至目前，已推出“拙耐”“黎匠”两个系列产品，带动当地山栏稻种植面积突破5000亩，助力山栏稻作文化系统的传承发展。

从酿造传统山栏酒到研发标准化产品，离不开两个人、两段故事——

第一个担起酿制山栏酒重任的，是年过古稀的酒庄首任总工程师梁衍樟。来到琼中前，他深耕黄酒酿制多年，研发多项核心专利技术。

他的严谨认真，奠定了酒庄酿酒的基调——起初，由于传统山栏米在脱皮时技术较为粗糙，梁衍樟多次采用古法酿制，要么产生酸败、要么口感欠佳。为了酿出风味独特的好酒，梁衍樟与妻子将一袋山栏米倒在一块大大的乒乓球桌上，戴着老花眼镜一粒粒挑出形态完好无损的米，才酿出了第一份山栏酒试验品。

他发现，由于山栏稻比一般的糯米“娇气”，不仅出酒率低，倘若米粒不够完整或发酵环境控制得不好，还会极大折损口感。米蒸得不够均匀，发酵时温度太高，发酵容器混入了杂菌……团队反复试错，终于梳理出包含“三蒸两淋”在内的37道酿造工序和一系列操作规范。

第二任酒庄总工程师费雪忠，为了酿出更适应市场需求的产品，与“技术”较劲。“如今，从脱壳的山栏米，到出厂的产品，几乎每一步都运用专利或核心技术。”他说，针对传统山栏酒酒体不稳定、杂质多的情况，他们也找到应对之策，“我们采取瞬间冷冻技术，快速冷却酒液，促使小颗粒物质在低温状态下凝聚、沉淀。同时还用三种过滤膜，过滤不同孔径的颗粒物，获得清澈透明的酒体，使得酒具备更久的保质期。”

对山栏酒的酿造工艺研究永无止境。11月2日，2024年琼中山栏丰收文化旅游节暨东坡文化宣传推广活动在海南山栏酒庄举行。活动邀请相关专家针对山栏稻的相关特性开展研讨，从提高山栏稻育种质量到山栏稻作文化如何传承，大家纷纷提出建议。大家满怀信心地说，未来还将下大力气和决心继续传承山栏稻作文化，积极引进现代科学技术，全面提升产业附加值。■



海南山栏酒庄工人正采取“三蒸两淋”工艺处理山栏米。

海南日报全媒体记者 李天平 摄



琼中上安乡南万村山栏稻田。海南日报全媒体记者 刘宁玥 摄