

编者按

最近,走在海口、儋州等地的街道上,不时可以看到卖烤甘蔗的小摊。每年11月底至次年清明节,是海南传统榨蔗季,蔗农忙着采收甘蔗,糖厂开始新一轮制糖作业。本期《海南周刊》封面带您了解海南种植加工甘蔗的历史,以及甘蔗育种故事、蔗味美食。

海南蔗样甜!

■ 海南日报全媒体记者 罗安明

“开榨咯!”1月16日,位于儋州市白马井镇学兰村的“海儋土糖”生产基地又热闹起来,工人们忙着榨蔗、熬糖、晒糖。浓郁的糖香随风飘入村庄的每一条小巷。

甘蔗是一种喜光作物,由于光温条件好,海南的甘蔗糖分高,品质也好。历史上,海南蔗糖业有过辉煌时刻:建于1953年的海南甘蔗育种场曾为全国唯一的甘蔗良种场;20世纪90年代初,海南每个市县都有农民种甘蔗,大部分市县都有糖厂。产自琼岛的糖,曾大量销往江、浙、沪等地,也曾作为外贸商品出口至国外。



临高县博厚镇道德村,村民采收甘蔗。



儋州市“海儋土糖”生产基地的工人制糖。



儋州市白马井码头,一批白糖被装进轮船销往省外。

运蔗车在糖厂门口排队等待过磅。
海南日报全媒体记者 王凯 摄

▲海南一家制糖企业生产车间的糖浆。
苏晓杰 摄
本版图片除署名外均由海南日报全媒体记者 陈元才 摄

琼岛种蔗历史悠久

我国南方地区一直是甘蔗主产区。有专家认为,早在东汉时期,海南已种植甘蔗,并有榨糖制酒作坊。也就是说,海南先民种甘蔗,早期可能是用于制酒,后来制糖技术传入,才开始制糖。

明正德《琼台志》记载,唐代,产自海南岛的糖(应为土糖)已被列为贡品,当时儋州上贡的物品有“金、糖、香”。至明清,甘蔗已在海南规模化种植,各地有不少采用土法制糖的糖寮。

“生意畅于春,清气生于夜。点铁可成金,糖原是蔗。”《重编琼台会稿》收录了明代中期海南籍名臣丘濬创作的这首咏蔗诗。有一次,丘濬的学生蒋冕(广西人)正要从京城归乡探亲,丘濬以此诗送别。丘濬入京为官初期,在许多人眼中,海南仍是落后的蛮荒之地,但从丘濬的诗来看,他对甘蔗的特性、榨蔗的季节十分熟悉,这从侧面说明当时海南种植加工甘蔗的技术,已较为成熟。

海南传统蔗糖业的发展,表现为糖的产量和品类增多,有产品销往岛外。日本学者小叶田淳著《海南史》记载,康熙二十五年(1686年),一个叫游传李的船主曾在海南装上40多斤生姜以及沉香、牛角皮、黑糖等土特产,运往日本。

海南糖业的辉煌时刻

清道光《琼州府志》记载,“糖,名繁多,不外乌、白、赤三种。乌者糖块,白者糖霜。霜有三,曰结粉、曰贡粉、曰上洋。赤块有厚有薄”,又说“琼之糖,其行至远,白糖则货至苏州、天津等处”。

陈铭枢总纂《海南岛志》介绍,民国时期,海南岛种有3种甘蔗,即竹蔗、黄皮蔗、红皮蔗。当时,国内民族工业已有一定的发展,但海南的糖寮(糖房)仍在旧的技术轨道上缓慢前行,用牛拖转两个石碾,将甘蔗放入石碾之间压榨,蔗汁流入储存槽后,转入锅中熬煮……这种方法出糖率偏低,而且对牛的依赖性较大。民国初年,陵水出现过一次牛瘟,致使当地制糖业一度陷入困境。

尽管如此,依托本地充足的甘蔗原料,民国初期,海南所产的土糖仍在销往岛外。据陈正祥《海南岛地理》等文献记载,1924年以前海南每年出口土糖约达十万公担,其后逐年递减,土糖当时是出口量仅次于食盐的大宗商品。海南各地的糖贩将生产的土糖运往海口集销,每年运往广东、澳门、上海、天津等地数万包。与此同时,因技术落后,海南也进口白糖、冰糖等。20世纪30年代前后,荷兰等地的洋糖相继输入,本岛糖业受到冲击。

20世纪80年代,全省几十个糖厂每天上报收蔗、榨蔗和产糖情况,报表贴满了办公室的墙壁。“当时,因为糖厂的效益好,除了工资,还给员工发奖金,一些刚毕业的大学生宁愿不去机关,选择进糖厂。”

1997年至1998年榨蔗季,我省甘蔗种植面积为142.80万亩,产蔗量达431.68万吨,产糖量达51.67万吨,蔗、糖产量均创历史最高水平。2010年以后,因糖价疲软、种植和砍收成本居高不下等,海南甘蔗种植面积总体呈减少趋势,部分糖厂因蔗源不足关闭或被整合,仅儋州、昌江等地仍有规模化的制糖企业。

“现在我省各地种植了火龙果、蜜柚等许多经济作物,甘蔗种植面积占比不如以前,但海南种植甘蔗尤其是糖蔗的基础性优势仍在。甘蔗是典型的高光效作物,海南甘蔗生产比较容易获得高产高糖,种植10个月便可成熟砍收,比内地周期短2个月左右。”李京介绍,20世纪70年代,三亚、澄迈小面试点试验种植甘蔗,曾创造过亩产量超过20吨的全国最高纪录。2019年至2020年榨蔗季,海南省平均甘蔗蔗糖分达16.03%、产糖率达13.90%,名列全国各产区之首。在中国糖业协会开展的全国“绩效同业对标”评比中,海南的糖厂包揽了甘蔗糖分前三名。

散落的蔗糖文化遗存

虽然一些老糖厂已退出历史舞台,但关于甘蔗和蔗糖的文化记忆,仍留存于老一辈人心中。

陈运腾说,当年利国糖厂的产品主要为白糖、赤砂糖,也生产酒精。糖厂是当地的明星企业,周边建有学校、医院等。因部分顺德籍的职工在此定居,糖厂一带的居民日常生活中大用粤语交流。2002年,乐东撤乡并镇,原冲坡乡并入新设的利国镇。如今,糖厂没有了,但“利国”这个地名保留了下来。

位于儋州的长坡糖厂,已有近70年历史,目前由南华糖业集团运营。该糖厂保留着20世纪50年代至90年代不同时期的厂房,是具有海南产业特色的工业遗产。2020年,儋州市公布第一批历史建筑名录,位于东成镇长坡墟的长坡糖厂入选。目前,省自然资源和规划厅也已将该糖厂列入历史建筑名录。

近年来,我省相关部门出台多项举措,推动甘蔗产业振兴发展,初见成效。

比如,省农业农村厅2024年底印发《关于推动甘蔗产业提质增效的意见》,提出利用我省甘蔗产业的传统优势和比较优势,加大良种良法推广力度、推进甘蔗生产全程机械化、支持订单农业生产。

“海南的甘蔗大多种在干旱的坡地上,应该完善水利设施,提高机械化作业的覆盖面,鼓励种植户以现代化农业的理念与方式适度规模种植甘蔗。”李京认为,蔗农和糖厂休戚相关,历史上形成了“有蔗必收、相互协作”的上下游关系,这种利益联结机制应该进一步巩固和完善。他建议,糖厂在生产原料糖的同时,探索研发生产精制糖,比如医药专用糖、营养糖、冰糖、泡咖啡用的白糖、黄糖、方糖等;海南有大面积的富硒土壤,甘蔗硒含量全国最高,可大力开发富硒红糖产品;同时,可以走文旅融合发展之路,让游客体验传统

制糖的流程,有条件的糖厂可开放生产车间供游客参观。

目前,位于学兰村的“海儋土糖”生产基地,已成为当地知名的亲子游打卡点。该基地负责人吴少玉是土生土长的儋州姑娘,也是“儋州土法制糖技艺第六代传承人”。2013年,她放弃在上海的事

业,返村与父亲一起筹建传统制糖体验基地。

基地有现代化的生产

车间,也有土法制糖技艺展示中

心,榨蔗季有30多名工人上班。

“榨蔗季,游客可以通过预约,到我们这里参观了解土法制糖的十八道工序,跟着我们体验砍甘蔗、用石碾榨甘蔗。”吴少玉告诉记者,基地的产品除了土糖(糖砖、糖块),还有月饼、黑糖曲奇饼干等。

“我国居民每年消费糖1000多万吨,需要进口糖400多万吨,海南发展蔗糖产业的空间还很大!”李京说。曾任华南理工大学轻化工程系读制糖专业,毕业后分配至海南黎族苗族自治州轻化工业局等单位工作,对该厂的情况比较熟悉。

2020年,儋州市公布第一批历史建筑名录,位于东成镇长坡墟的长坡糖厂入选。目前,省自然资源和规划厅也已将该糖厂列入历史建筑名录。

“海南自贸港建设是我省制糖工业发展千载难逢的机会,

建议糖厂往自动化、智能化方向发展,在能源发电、精炼糖等领域

发力,提升市场竞争力。”

心灵故乡 “甘蔗园”

■ 杨树

“先祖来自甘蔗园”,这是海南许多村镇志书的常见记载,也是族谱记载中的常见说法。那么,“甘蔗园”在哪里?目前没人能说清,只有一个较为模糊的指向——福建莆田。

在海口府城街道,有一个拥有数百年历史的甘蔗园社区(以前叫甘蔗园村)。关于它得名的原因,说法有二:一为村庄曾种植很多甘蔗;二为这一带居民的祖先来自福建甘蔗园村。第二种说法,并非空穴来风。

相传,澄迈县马村部分居民的祖先就来自福建莆田甘蔗园村。《马村志》记载:“始祖于宋靖康至建炎元年自闻化府莆田县甘蔗园村迁徙来海南岛。”

在《老城镇志》等海南村镇志中,也有类似“先祖来自甘蔗园”的说法。在族谱中,这一说法也存在,比如海南《孙公族谱》载:“迁琼始祖讳开文,原籍闽之莆田县甘蔗园村。”

历史上,福建是重要的甘蔗产区。宋代《图经本草》云:甘蔗为“今江、浙、闽、广、湖南、蜀川所生”。清代《兴化府莆田县志》记载:“芦浦有陡门地,产荔枝、甘蔗,最著。”既然福建盛产甘蔗,那么历史上福建是否有“甘蔗园”这一地名呢?

笔者查阅诸多福建古志书,尚未找到“甘蔗园”这一记载,但看到了“甘蔗洲”“甘蔗巡检”等。这些名称与甘蔗相关,不过地点都不在莆田境内。在地名考证中,现如今福建莆田已无“甘蔗园”这一地名。有学者推测,它可能指的是一片甘蔗种植园,而非具体村落。

这片甘蔗种植园在哪里?经学者考证,其位置指向了莆田县仁德里。莆田地处浅海与沼泽交错之地,境内蒲草丛生。唐代时,莆田仁德里的澄渚一带属内海,为应对人多地少的困境,当地先民清除蒲草、排干海水以辟农田。至宋代,木兰陂水利工程建成,加之盐碱地的土质恰好适宜甘蔗生长,澄渚一带的围垦区开始种植甘蔗,逐渐形成了一大片甘蔗园,还形成了一个个村落,且历经宋、元、明、清数朝绵延不衰。

有学者认为,莆田凭借临近兴化湾、平海湾的地理优势,成为福建迁琼移民的重要集结与出发地。移民登船后,漂洋过海抵达海南,多定居于澄迈、文昌、儋州等沿海地区。这与海南族谱中迁琼始祖多落籍上述区域的记载一致。

“甘蔗园”情结体现了琼州两地的历史渊源,许多海南人将它视为家族根源和心灵故乡。



《砍蔗制糖图》。张昕 AI制图