横山大米

綦江历史上的贡品系列报道之四

“山势绵亘,上多平田,出嘉谷。”这是清道光版《綦江县志》对横山特征的描述。而由“嘉谷”加工的横山大米,自清朝成为贡品之后,则更是远近闻名。如今它与“长寿之乡”一道成为横山镇的并蒂双莲,蜚声海内外。

康熙年间成为贡品

横山大米性干味香、爽口鲜美,具有健脾养胃、益精强志、聪耳明目之功效。千百年来当地长寿者众多,成为有名的长寿之乡,人们多归功于常食横山大米。

常言道“好酒不怕巷子深”,在通信交通都非常落后的时代,出产于西南山区的横山大米,也穿越千山万水进入了京城御厨。

那是清朝时期的事情。据传康熙年间,该镇堰坝村碑基岗组有一张姓大户,家里三兄弟中有两个先后科考进入朝廷做官。有一年一个带着随从自京城回乡,刚到綦江县城,便派人先回告知家里,晚上要大宴族老府弟和邻里乡亲。

家里人得知儿子荣归故里,便一番忙碌摆下宴席。张公子回到家中,一阵寒暄后只待开席。其时厨房正在“沥饭”(煮甑子饭的一道工序),一股馨香涌出,张公子多年不闻家乡饭香,便快步进入厨房,只见厨师正将“沥饭”倒入甑子,一盆米汤放在案板上。饭香诱人,禁不住舀碗米汤先喝了下去,一碗米汤下肚顿感神清气爽,连说:“安逸,安逸!我好多年没有品尝过家乡米饭的香味了!”

用餐时,餐桌摆上自家酿制的醪糟美酒和家乡美味,张公子独独只吃米饭、饮米酒,并称赞道:“好多年没吃到这么美味的饭菜了!”族亲中一人问道,像你这样在京城做大官的,哪样山珍海味没吃过,是不是酒喝多了哟?一句点醒张公子,如此珍稀之物,何不带些回京献给皇上?

几日后,张公子便离乡回京,张府家人特备上好大米和用尖刀糯所酿制的醪糟米酒一同带回。回到京城,张公子先送了一些给同僚,大家都称赞不已。随后张公子选了一个吉日觐见皇帝,呈上所带之物,并详陈大米美妙。皇上即令御厨蒸煮,果然味美爽口,大加赞赏,即赐名“横山大米”,将其列为贡米,年年纳贡。横山大米自此名闻天下。

横山大米成为贡米后,张氏族人雇佣专门能手,在耕作上狠下功夫,形成了一套犁田、管水,播种、插秧、管护、收割、晾晒、碾米(加工)的一整套生产流程。同时精选优良品种,扩大种植规模,每年还举办插秧比赛、评选秧师等活动,把水稻种植搞得轰轰烈烈。横山呈现出“梯田滚滚禾成片,但遇金秋香满天”的景象。

独特环境孕育珍品

“我们横山大米具有晶莹剔透、无心腹白、滋润可口的特点。它与一般大米相比,经检测千粒重高出3%,整精米率高出25%,蛋白质高至6到10%,脂肪含量多达4%以上。”该镇新寨村党总支书记汪洪森介绍。

据了解,横山大米产区主要位于该镇新寨、回龙、堰坝等村的黎家沟、封家扁、施家山、兴菌店等10个村民小组,稻田规模2500多亩。

“这些稻田居于海拔750米至1000米的丘陵、半山坡地,采光条件很好,气候温暖凉爽,昼夜温差较小,种植的水稻灌浆、成熟期都比较长,使其糊精和支链淀粉含量增加,加之土温日差较大,白天有利于养分的积累,夜间呼吸消耗较少,因此所产大米色泽油润。”该镇宣传委员汪国军介绍。

记者随同汪洪森等一道来到横山大米核心产区黎家沟,只见公路旁边竖立的“清朝贡米基地——黎家沟”碑刻格外醒目。同行的该村79岁老支书代贞强告诉记者:“这里就是横山大米出产最有代表性的几块水田。”

黎家沟的人传说,那里出产的大米好吃,背后还流传着一个生动的故事。据说,在遥远的古代,黎家沟一带土地肥沃、森林茂密、人民勤劳,大家都以种植为生。其中一名叫黎孝寿的人很有才学,事母至孝,忠厚勤劳,大行善举,虽然自己常食不果腹,但宁愿忍饥挨饿也善心不改。人们对他甚为称道。有一天巡视人间的山神获知他的事迹,便禀告天庭。上天便派一神龟化为人形下凡,帮助黎孝寿翻土耕田,并从上天带来稻种栽植。在神龟的帮助下,黎孝寿种出的水稻穗满粒大,煮成的米饭格外清香爽口。此事一传十十传百,横山大米便远近闻名了。

行走在田埂上,只见清水之下的泥土油黑泛黄。代贞强指着其中一块大约2亩的水田介绍,这里的土质较好,含硒量很高,他担任村支书时,市农业专家曾两次从这块田里取土运到重庆化验,泥巴就是他背到公路上去的。

有关资料记载,1964年重庆土壤研究所专程来到横山开展土壤调查,并撰写了以《横山大米的品质及产区与自然条件的关系》为题的论文,发表在《中国农业土壤研究资料第一辑》上。1982年出版的《中国农业土壤概论》一书中,也对横山大米的生长环境作了简明扼要的介绍。这些科研得出的共同结论就是:产区气候温暖,昼夜温差小,因而延长了水稻灌浆和成熟期,使其糊精和支链淀粉增加,呼吸少而粒满质优。



施家山的稻田里,村民忙着运秧、插秧苗。特约通讯员 陈宗武 摄

“我们横山有‘上有雄鹰嘴,下有黎家沟’的说法,这也算是对大米核心产区的两句概述。我估计整个产区面积应在2500亩左右。这些稻田天生水源充足,不愁天干水旱。这也是保证横山大米口感特好的重要原因。”代贞强说道。

市场畅销奉为精品

“我们横山大米十分畅销,今年村集体规模种植的40多亩优质稻田,所产的两万多斤大米,10.8元一斤早就卖完了。”新寨村综治专干杜祥志介绍。

“横山大米品质优良,从来都不愁销售。”代贞强说。据有关资料记载,1953年綦江粮食部门对其实行统购统销。“那时的横山大米因为产量不多十分珍贵,主要供给机关和召开重要会议时使用。”代贞强说。

1980年推行联产承包责任制后,横山大米开始大规模走进市场。它凭借其优良的质地和响亮的品牌,深受广大消费者欢迎,经常成为抢手货而供不应求。

“为了提升品牌的附加值,从1994年开始横山镇便不断优化品种,2002年初成立了以种植大户、村干部、农业技术人员组成的‘綦江横山优质稻产销协会’,后来又发展更名为合作社。通过不断引进新品种、推广新技术,扩大种植规模,提升大米质量。为此横山镇被确定为‘重庆市绿色稻米’生产基地。”该镇宣传委员汪国军介绍。

据了解,该合作社2004年被农业部列为农民专业合作组织部级示范社,2006年被中国科协、财政部评为科普惠农兴村先进单位,2007年被中国科协、财政部定为科普惠农兴村服务站示范单位。如今横山镇“重庆市绿色稻米”生产基地已通过无公害认定,并被重庆市评为“放心大米”。

“近年来,我们专门引进了属感温籼型三系杂交优质稻的‘野香优莉丝’新品种。这种品种具有产量高、熟期适宜、茎秆粗壮、叶片内卷直立、米质特别优等特点,市场上十分走俏。今年村集体种植的野香优莉丝品种,在热天就被巨龙度假村、帝岭小区等纳凉市民买走了大半,剩下的口口相传,或邮寄或专送,很快就销售完了。”谈到野香优莉丝米的销售,汪洪森这样介绍道。据了解,新寨村在销售完集村体大米的同时,还帮助袁礼等种植大户进行了销售。

记者走进种植大户刘照平家。十分健谈的刘照平谈起横山大米滔滔不绝。他说,今年种植野香优莉丝30多亩,一点农药也没使用,生产的大米是纯天然食品。就连加工也采用传统的碾子碾压流程,还专门举办了碾子米丰收节。“我的大米在很短时间内大米就销售一空,单是销售给关爱儿童基金会的就有1.8万多斤。为了表示爱心,还比市场价每斤少收1元。”

据了解,所谓碾子米即传统加工大米的方式,即将滤子(传统的人力剥壳工具)滤出的糙米,用牛拉石滚碾压加工成熟米,这种加工不像机器加工的大米受过高温,煮出的米饭更富清香营养。刘照平说,碾子米生产虽然不破坏营养米质,但每天只能加工200多斤,他家已有5代人的加工历史了。

“横山大米畅销市场,下一步如何做大做强,村里有发展规划吗?”在采访中记者问道。“新寨村是乡村振兴重点帮扶村,我们将充分用好用足政策,主动引进业主扩大耕种,发展智慧农业,进一步提升品牌附加值,把横山贡米品牌叫得更响。”汪洪森表示。

文/刘克洪 包俊

本版图/均为资料图片



横山大米。记者 张静 摄





◀清朝贡米基地——黎家沟碑刻

新寨村金色的稻田。记者 王京华 摄