



宁海红米—— 悬崖边的贵族

《红楼梦》第75回，凤姐抄检大观园，折腾了大半夜，哪晓得回来就病倒了。第二天贾母晚饭，吃的是红糯米粥。一端起碗盖，想到了凤姐，便令人将这粥给她送去。

作为当家奶奶的王熙凤，要什么好吃的没有，偏偏要送一碗粥去？曹公闲闲一笔，让多少读者记住了这“高大上”的红糯米。

宁海桑洲六合村，在海拔400米高的鹰岩山上，这种贾母都稀罕的红糯米已经低调地生长了四五百年，一直都是村民零星种植。直到3年前，被专家认定为是康熙皇帝“御田胭脂米”后，这种非主流的红糯米才开始与“红楼雅阁”、“钟鼎之家”的记忆相重叠。

长时间默默无闻的宁海红米因此名噪一时。只是，记忆的复苏和价值的重新挖掘，能扭转它被边缘化的命运吗？

商报记者 樊卓婧 程鑫 通讯员 童晓静

百年配角

8月，桑洲六合村的鹰岩山，层层梯田缠绕在山腰。300多亩苍翠碧绿的水稻在微风中摇曳，泛起层层碧波。一茬茬秧苗葱翠可人，高高的秆子，修长的叶子，看起来和普通粗壮结实的杂交水稻并无明显不同，只是高得多。这就是著名的宁海红米。

60岁的老农葛政礼戴着草帽在田头清除杂草，上午10点多，烈日当头，数米之外也能看到他脸上亮晶晶的汗滴。他没读过《红楼梦》，但这两年，也听说自己种的是清朝大户人家才能享用的“御田胭脂米”，言语间几分自豪。他说自己虽然和别的农民一样“汗滴禾下土”，但种的东西不一样，他的苗金贵。

葛政礼参加了村里的合作社，种植红米的数量一年年增加，收益也提高了很多，他觉得苦点值。

49岁的葛宏表是合作社负责人，在外闯荡了多年，2007年回到山里搞起了合作社。他把乡亲组织起来，抱团发展，红米水稻便是他目前正推广的项目。

同村里的很多人一样，生在鹰岩山的葛宏表对红米并不陌生。

小时候，山里很穷，红米是只有婴幼儿和孕产妇才能吃得上的滋补品，人们常常将红米和长面、红枣放在一起，作为“生母羹”送给产妇，产妇吃了红米后就会奶水充足。

但那个时候，农户种植的红米很少，很多农家只在田头的边角种上一小块，为自家的媳妇准备，不对外销售。

既然知道金贵，为什么一直是配角呢？

桑洲镇农技站长陈武健解释说，原始品种的红米水稻产量很低，每亩只能收成200公斤左右的水稻，而普通水稻再怎么也有500公斤以上。在物质匮乏的年代，谁还愿意种植如此低产量的水稻呢？再者，红米水稻秆高而细，一碰到大风就容易倒伏，影响收成。

此外，红米的口感限制也是一个很大的原因，这种大米米质较硬，煮起来比较麻烦，不适合做干饭，多用于煮粥。红米里外都呈暗红色，顺纹有深红色的米线，煮成的粥色如胭脂、粒粒饱满晶莹剔透，吃上去口感微甜，柔软却有嚼劲，且清香扑鼻，同白米混煮亦有染色传香之特点。

“但煮粥也是个费事的活儿，需大火烧开了，然后小火慢慢熬四五个小时，否则米还是不烂。多数人家，谁有这工夫？”葛宏表说。

在追求高产高效的比拼中，红米水稻渐渐淡出人们的视野，虽然一直有村民坚持种植，但种植的数量少之又少。朴素的传承，稀少的产量，一代代绵延下来，造就了与众不同的米。

它的命运发生改变是在2011年年初，红学专家的考证和农技专家的到来，使得红米重新引起人们关注。中国红楼梦学会会员、宁波大学浙东文化研究所研究员季学源先生证实，宁海桑洲红米就是康熙“御田胭脂米”的后代。

“这就是《红楼梦》中，贾母所用的‘红糯米’的原型。”季学源说。



葛宏表向记者展示红米。

记者 王鹏 摄

一碗粥的渊源

《红楼梦》第五十三回“宁国府除夕祭宗祠”中描写黑山村乌庄头交租，在上缴的账单有繁多的柴米肉蛋，仅糯米一项就分了4个等级，“下用常米一担”，而“御田胭脂米两担”，足见当时产量的稀少。

到了第七十五回，贾母晚饭，各房都孝敬了菜，贾母只“略尝了两点”，因问：“有稀饭吃些罢了。”尤氏早捧过一碗来，说是红糯米粥。贾母接来吃了半碗，便吩咐：“将这粥送给凤哥儿吃去。”而同一桌尤氏吃的却仍是白糯米饭，贾母斥责下人盛错了饭，王夫人解释说：“这一二年旱涝不定，田上的米都不能按数交的。这几样细米更艰难了。”

想来曹公不会乱下菜单，食物一定应情应景。《红楼梦》里最有名的菜，是刘姥姥吃的茄鲞，香菌新笋折腾半天，还要用“十来只鸡来配”，但那只是贾母存心让乡下老太太开开眼的。不难看出，家常便饭，她中意的是一碗难得的红糯米粥，也就是御田胭脂米。

季学源解释，根据史料的记载，“御田稻米”的名称源于康熙皇帝，是康熙亲自栽培的稻种。清康熙帝很重视农业，他在西苑丰泽园有一块水田，其中1亩3分自己亲自耕种，称做“演礼田”。康熙二十年六月下旬一天，康熙巡视自己的稻田，看到几株水稻很特别：稻秆细高，比周围的稻秆要高出三分之一左右。康熙下马掐了几粒，搓去薄如蝉翼的稻壳，只见里面的稻米色如胭脂，纤细圆润，闻闻还有股清香气味。

他采之贮藏作种子，次年在“演礼田”里试种成功。此红米细长、坚实，煮食的米饭细腻软滑，香气醇厚，余味无穷。康熙帝遂将此米封为“御用稻米”，并赏赐给妃子以及众爱卿共享，“御田胭脂米”的名称由此而来。之后，他还要求在浙江、安徽等地推广种植。

这就是传说中的康熙胭脂米。从一开始，胭脂米同高贵二字就是联系在一起的。那个时候，吃胭脂米是达官显贵身份的象征。

此外，宁海的历史文献中也有这种红米传承的记载。清光绪年间的《宁海县志》中有这样一段：“稻，有早红、晚红、乌精红、缩头红、缩颈红、早老、辣赤……”这些品种名称带红字的都是“红米”。

历史上，浙江一带种植的水稻以产量高的白米稻为主要品种，县志在记载稻种时，为何不是白米稻首当其冲，而是红米稻呢？季学源认为，红米是由皇帝培育并推广的，故县志中放在首要位置加以记载。1987年，宁海县种子分公司编纂的《宁海县农作物品种志》中也有红米的记述。这些史料表明，清代以来，宁海红米的种植就从未中断过。

其实，四明大地，不仅仅宁海桑洲在种植红米，历史上的鄞县，也曾有过种植红米的历史。百年品牌王升大米号的第四代传人王六宝记得，西乡至今还流传着这样一说，乾隆下江南时，宁波府呈送的贡品中就有广德湖红米晚稻。

鄞西一带是从什么时候开始栽种红米晚稻的，现在已无从考证。但是，现在的“红米炖排骨”仍是西乡的一道招牌菜，这足以说明西乡曾经栽种过红米晚稻。

上了年纪的西乡人对红米晚稻至今还有印象，它的禾秆比普通晚稻高，微风吹来，婀娜摇曳，尽显美丽高贵。它的谷粒上长有两三厘米的顶芒，颜色略白，轧出来的米粒比普通米粒稍长，呈胭脂红，所以叫胭脂米，农民们则简称其为红米。而最重要的是，红米晚稻抗病性极强，不受病虫侵害，所以毋需喷洒农药。俗话说，万物有所长有所短，尽管红米品质高贵，但它的产量很低，亩产只有200公斤左右，渐渐地就没人种植了。

拳拳孝子心

埋没很长时间的红米终显金贵之身，葛宏表信心倍增，种植面积逐渐扩大。

2012年，王六宝慕名而来，看到层层叠叠的红米水稻，兴奋得像小孩子。年过六旬的他俯在稻田边，喃喃自语：太好了，可找到老母亲念叨的米了。

2010年，王六宝母亲90大寿。寿宴上，母亲忽然间提出：有生之年如果能吃上一碗红米饭就心满意足了。

做儿子的知道母亲对红米饭念念不忘的原因。母亲一生生养了七个孩子，那时候生活条件差，产奶水少，全靠乡邻乡亲送的糯米做成“生母羹”把孩子喂养大，红米成了母亲这辈子最难忘的记忆之一。

岁月的沧桑早已模糊了王六宝对红米的印象，为了满足母亲的愿望，一辈子从事大米生意的他找来红米稻种，通过熟人到奉化大堰比较适合红米种植的地方租了两亩稻田进行播种。

这以后，他经常在奉化宁波两地来回奔走。眼看红米晚稻快到收割时节，却不知从什么地方飞来成群的麻雀。它们不吃别的，专在红米稻田打转，像是闻到了红米的香味来尝鲜了。等到稻子成熟，红米也被它们啄食一空。

几个月的工夫白忙活，但他始终放不下对母亲的承诺。2012年，经朋友介绍，他找到了鹰岩山上的葛宏表。实地考察后，他发现那里的土壤非常适合红米种植，山上的农民经验也很丰富，于是就租了30亩地，请当地农民代为栽种。

那年十月，红米晚稻成熟了。收割之前他就请人打了一坛两眼灶，制作了两只碾谷用的木笼，又从乡下农民手里买来风箱。他要用最传统的方法为母亲烧一锅最好吃的红米饭。

红米稻谷运回家，随着木笼的飞快旋转，红米像雪粒似的纷纷扬扬飘落下来。坐在一旁的母亲乐开了花。喜悦间时光穿越，她仿佛又回到了那个难忘的年代。

(下转05版)