

# 竹溪贡米香飘千年



在我市，有一句流传已久的俗语：“要娶媳妇到郢西，要吃大米到竹溪。”说的是郢西县姑娘长得漂亮，竹溪县盛产优质大米。

自唐朝以来，产自竹溪县中峰镇彭峪沟村一带的大米就以“贡米”闻名全国，每到稻米成熟时节，数十人肩挑背驮，负囊朝贡，将贡米源源不断地送入京城，送上皇室和达官贵人的饭桌。

2009年12月28日，原国家质检总局正式发布对“竹溪贡米”实施地理标志产品保护。近10年来，生长在鄂渝陕三省交界的这一粒米，从卖大米的传统农业1.0版，到卖品牌的2.0版，再到如今“卖文化”的现代农业3.0版，让农业成为有奔头的产业，让农村成为安居乐业的美丽家园。

■文/记者 杨建波 图均为资料图片

沃野翻金浪，又闻稻谷香。秋收时节，竹溪中峰镇彭峪沟村层层叠叠的梯田里，金灿灿的稻谷迎风摇曳。

## 贡米的历史最早可追溯到唐朝

秋收时节，在竹溪中峰镇彭峪沟村，层层叠叠的梯田里，金灿灿的稻田金浪翻滚，村民驾驶收割机来回穿梭，抢收稻谷，一片繁忙景象。

彭峪沟村种植稻米有着悠久历史，因其米质如玉，自唐代起，这里的稻米就被称为“贡米”。然而，因传统种植规模小、产量低、价格低，竹溪贡米久在深山人不知。

史载，公元683年，唐中宗李显当政，可是不到一年，其母后武则天收回皇位，将他贬为庐陵王，流放到千里之外的房县。李显带着家人从都城长安出发，翻越秦岭，途经竹溪县时，发现竹溪的地方官员早就在此迎候。县令拿出当地最好的东西——中峰镇彭峪沟村生产的大米，热情招待皇室贵客。

长途颠簸的李显一路又渴又饿，吃了用彭峪沟的大米做的米饭，大加赞赏。李显用此大米敬奉女皇，武则天吃后赞不绝口，当即就把该米封为朝廷“贡米”。李显重回长安

当上皇帝后，仍忘不了竹溪大米的香甜，指定年年食用竹溪贡米。

直到明神宗当政时，竹溪大米被指定为皇家特贡——竹溪产异种“香稻”，加征“香稻”数十石，当地政府组织青壮年劳力千里迢迢挑米上京进贡，百姓苦不堪言。当时，出生于竹溪中峰镇的朝廷大臣徐成楚听说家乡人的苦难后，就给当时的竹溪知县出主意，让他挑选背上长陀、颈上长包的丑陋之人挑米进京。徐成楚则暗中让同僚好友奏请皇上召见那些千里迢迢来京进贡的挑夫，皇上见纳贡的挑夫个个面黄肌瘦、丑陋异常，就问这是为何。挑夫们按照徐成楚事先嘱咐的话答道：“启奏圣上，我们也不知道是什么缘故，自从前年干旱以后，我们吃了地里长出来的粮食，就人背上长陀、颈上长包，只能躬着身子走路、吊着颈包出气。”神宗遂宣令罢免此贡，免除了乡民朝贡“香稻”之苦。

## 地标产品走出“深闺”走向市场

竹溪县地处秦岭东槽区东段南缘，大巴山脉东段的北坡，全县山脉与地走向一致，河谷曲流发育，峡谷与山间盆地相间，构成了丘陵、盆地、低山、中山、高山等多种地貌。

同时，该县四季分明，高差悬殊，光照充足，雨量适中。全县全年日照时数为500—1800小时，平均每天4—5小时。全年无霜期平均为238天左右，年降水量1000毫米左右。加之林茂水清，环境洁净，土质肥沃，特殊的地理环境和适宜的气候条件，造就了竹溪贡米的特殊“气质”。

贡米诞生了千余年，却也“沉睡”了千余年。近年来，竹溪决策者重新挖出这一“金字招牌”，大力发展贡米产业，全县贡米全产业链总收入达到5亿元，带动10万户农民增收。2009年12月，原国家质检总局批准对竹溪贡米实施地理标志产品保护。当地政府因势利导，在彭峪沟村建立贡米文化产业园，发展文旅产业，观田野风光，享丰收喜悦，赏地道贡米……

同时，当地政府还成立贡米产业建设领导小组，负责贡米产业发展规划、统筹、协调和管理，启动建设贡米全产业链。

2006年，在有粮食企业改制的大背景下，竹溪先后成立了两家米业公司。之后短短几年时间，两家企业建立“公司+基地+农户”经营模式，整合本地水稻资源，与水稻研究机构

合作，研发统一标准提升水稻质量，形成相对完整的产业链。很快，企业销售额呈阶梯式增长，曾经“偏居一隅”的贡米得到越来越多消费者的认可。

同时，该县农业农村围绕产业链建设总目标，加大产业支持力度，重点抓好“两个基地”“三个中心”“一个品牌”建设。“两个基地”即6万亩竹溪贡米订单生产基地、500亩竹溪贡米“水稻+”高效模式示范基地，进一步夯实贡米产业链基础，带动两万农户实现增收。“三个中心”即技术中心、社会化服务中心、数字化信息中心。

两家米业有限公司还先后与湖北省农科院、华中农业大学建立合作关系，开展“产学研”协作，提升科技创新能力。开展“优质稻+”模式种(养)技术培训，已累计培训竹溪贡米职业农民、种植大户1500人次。更新完善贡米质量追溯体系，新建3个田间智慧农业管理终端，新增线上销售平台3个，贡米线下销售网点达13个。

“直到2016年，我们的大部分市场都在省内，所以开始考虑如何让贡米走出去。”其中一家米业公司负责人介绍，公司组建销售团队，除了直供本地商超、门市部外，派出人员专攻西安、北京、武汉、深圳等外地市场。2019年底，该公司省外销量达到总销量的60%，“本地市场大于外地市场”的局面得到彻底改变。

## 实现从一粒米到满馥香的跨越

随着竹溪贡米知名度的提高，贡米的销售也进入一个高峰期，竹溪贡米城区代理商——十堰乡情茶业开发有限公司(以下简称“乡情公司”)也迎来了销售黄金期。

“竹溪贡米是我们店销量最高的几类农产品之一，尤其是新米才开始上市的那段时间，很多顾客都是提前好几天下单。”作为我市农副产品销售的定点企业，乡情公司董事长赵勇目睹了竹溪贡米产业这几年不断上升的发展势头，从贡米开始进入城区市场开始，他便签下了城区的销售代理权，“从最初的年销售额十几万元，到现在的年销售额500余万元，竹溪贡米逐渐走上了城区人民的餐桌。”赵勇说。

贡米的产量毕竟有限，要想真正让贡米成为带动竹溪县经济增长的引擎，还需要在其它方面下功夫。随后，一个投资6000万元，依托竹溪贡米基地，以“有机、智慧、观光”为主题，打造集有机农业生产、观光体验、知识科普、健康休闲、餐饮娱乐于一体的田园综合体、现代农业产业园诞生了。

金秋时节的竹溪，天朗气清，草木葱茏，位于竹溪县中峰镇的贡米文化产业园里，鄂渝陕三省的游人慕名而来：观田野风光，享丰收喜悦，赏地道贡米；稻田旁，醇厚的饭菜香迎来欢快的车流，引人入胜；稻田客厅、彩色步道、稻田艺术画等网红打卡点，吸引了无数游客前来体验，不同肤色、异样口音的八方游客沉醉其

中，感悟着浓浓的乡愁，体验着农旅融合的现代田园风光……

不远处的稻谷加工车间里，机器轰鸣、工人穿梭，一台漏斗状的机器下方，洁白如玉、晶莹剔透的大米像流水一样，进入传送带上的包装袋，又被叉车装进货车，送往武汉、西安、深圳等地，进入消费者的厨房、餐桌上。

“地还是这块地，之前这里还是农户分散自种水稻田，如今却变成了农业大工厂，既带动了就业，又提高了单产，综合效益十分明显。”竹溪县中峰镇青草坪村村民李玉鑫从中尝到了甜头，“在农业产业园务工，月工资3000多元，每年还有合作社分红，日子越过越红火。”

“周末一般要提前预订，稍微晚一点来的话就没位置了，现在一年纯收入有二三十万元。”提起近期店里的生意，荷花客栈农家乐老板江海涛喜笑颜开。

火爆的人气，推动民宿、农家乐等产业快速发展。让田园变花园，让农民变产业工人、旅游服务人员。竹溪县文化和旅游局局长喻源泉介绍：“依托竹溪贡米，让生产、生活、生态融为一体，让观光、休闲、购物互为补充，逐步把产业园变成观光园、文化园、欢乐园。”

据悉，截至2021年底，竹溪县贡米全产业链总收入达5亿元，带动10万农民在农业产业链上致富，户均增收6000元，实现了从一粒米到满馥香的跨越。

## 要吃大米到竹溪

■杨箫瑟



一车车稻谷从稻田运出，丰收的喜悦在田间弥漫开来。



竹溪贡米经过质检、包装，销往全国各地。

一方水土养一方人，一方山水养一方风情。在鄂西北，“要娶媳妇到郢西，要吃大米到竹溪”的民谣流传甚广，可见郢西姑娘俏，竹溪大米香。

我的家乡竹溪竹木森森，溪流淙淙，风景独好。从水坪镇到蒋家堰关堰子，竹溪河两岸水肥地美，土地平坦，屋舍俨然，多良田美地，茂竹修林。南山汇湾、泉溪、丰溪山水清幽，岭上多白云，茶园如碧玉。竹溪物华天宝，人杰地灵，盛产贡米贡茶贡木，这“三贡”之所以闻名，离不开好山好水好土地的滋养。

历史上的竹溪是移民聚集地，自明成化十二年(1476年)，都御史原杰折竹山尹店社建县以来，几百年来，生活在这里的人们日出而作日落而息，乡民种田采茶，喜闻稻花香，细尝茶汤青绿，少战乱之累，也无饥饿之苦，宛如武陵中人。

民以食为天，竹溪人会吃、好吃，那是出了名的。十里八乡，移民杂居，带来丰富的饮食文化，竹溪菜酸辣咸香，兼川陕菜之美，是下饭的神器。

李渔在《闲情偶记》中写道：“南人饭米，北人饭面，常也。”吾乡人多半是干饭客，最喜那一口贡米煮出来的白米饭。刚出锅的贡米饭，不用炒啥菜，就一碗红鲜鲜的豆腐乳，白嘴吃也能干三碗。

贡米饭散饭，颗颗晶莹透亮，冷饭不回生，炒饭香气浓，剩饭用猪油炒一炒，打上两个鸡蛋，起锅撒上青青的蒜苗，又是一道能勾起儿时记忆的美味。

吾乡把米饭叫干饭，一年四季，这里的人皆以米为主食。竹溪多的是叫嘴佬，好一口好茶饭，也能做一手好茶饭。主妇嗓不嘹亮，要看她茶饭好不好，待不待得出客。而干饭好不好吃，关键要看米。

话说竹溪米可不是普通的米，古时候是进贡皇帝佬儿的。传说唐中宗李显就曾将竹溪米进贡给母后武则天。

竹溪贡米白如玉，颗颗晶莹，色泽饱满，蒸出来的大米香甜可口，且富含许多人体所需要的微量元素。

竹溪贡米之所以好，是因为用清冽的山泉水浇灌。中峰彭峪沟，曾因贡米而闻名，那里地肥水美，草木葳蕤。独特的气候加地理条件，酿就了贡米香甜的味道。

竹溪多山，属热带季风气候，四季分明，温差很大，光照充足，雨量适中。全年无霜期平均为238天左右，年降水量1000毫米左右，中峰、蒋家堰一带特别适宜种植贡米。那里土壤肥沃，水资源丰富，因为独特的温差、海拔、气候，贡米生产周期长，颗粒饱满，营养丰富。

春种一粒粟，秋收万颗子。农人们只管栽秧、薅草、灌溉，剩下的交给漫长的时光。稻花香里说丰年，听取蛙声一片。当风捎来秋天的问候，田埂上的打碗碗花开了，农人们看着金色的稻浪，脸上写满丰收的喜悦。镰刀挥舞，板桶响起，待到中秋团圆时，又能吃上香喷喷的贡米饭了。

秋风起兮思飞扬，秋风起兮思故乡，此刻我眼前翻滚故乡的稻浪，想起儿时炒油饭的清香，那是舌尖上的乡愁在味蕾中绽放。

对身在外地的竹溪人，一碗贡米能疗愈乡愁。一碗不行，就再来一碗。走，我们干饭去！

(作者系十堰晚报编辑，曾在各大报刊发表诗歌、散文数百篇)