

海南篇



植物记

PLANTS

安歌
◎著

愿每一位小王子，都找到他的玫瑰花。

一花一世界，一木一浮生。



中信出版社·CHINA CITIC PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

植物记 : 海南篇 / 安歌著. —北京 : 中信出版社, 2012.9

ISBN 978-7-5086-3418-0

I. ①植… II. ①安… III. ①植物 - 介绍 - 海南省 IV. Q948.52

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第 148336 号

植物记 : 海南篇

著 者 : 安歌

摄 影 : 安歌

策划推广 : 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行 : 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者 : 北京昊天国彩印刷有限公司

开 本 : 880mm × 1230mm 1/32

印 张 : 9 字 数 : 131 千字

版 次 : 2012 年 9 月第 1 版

印 次 : 2012 年 9 月第 1 次印刷

广告经营许可证号 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-3418-0/G.827

定 价 : 39.00 元

版权所有 · 侵权必究

凡购本社图书, 如有缺页、倒页、脱页, 由发行公司负责退换。

服务热线 : 010-84849555 服务传真 : 010-84849000

投稿邮箱 : author@citicpub.com

2631137

Q948. 52

13

海南篇

植物记

P
L
A
N
T
S

安歌 ◎ 著



中信出版社 · CHINACITICPRESS · 北京 ·

踩颗胡椒去旅行	005
飘飞的革命菜：野茼蒿	011
蜜蜂的苦荬菜	017
荔枝在野	023
山竹子	029
南国美人榴莲	037
金银花的春天	043
鸡蛋花树	051
艳若莲雾	057
杨桃花开	063
糖胶树	069
那棵夏天的树：芒果	075
番木瓜	081
菠萝游	087
高高的树上结槟榔	093
猴面包树	099
亲爱的桄榔树	105
椰树上的风	111
雄伟的芦荟	117
旅人蕉	123
透过仙人掌看大海	129
荸荠简静	135
你的酸豆树——纪念故友吴春园	141
开黄花的树：黄槐决明	147

凤凰木	153
青梅在野	159
苦楝花开	165
野草室宝，至毒海芋	171
肌肤相亲花梨木	177
台湾相思	183
母生树	189
沉香木	193
 蕨类之王：单身汉桫椤	199
稀有中的稀有者：海南粗榧	205
印度紫檀	211
十八学士文殊兰	217
五指山兰花	223
檀香：嫉妒的味道	229
刺桐赤色	233
海南龙血树	239
 木棉花开	245
蝴蝶树的音乐	251
独木成林的“林中恶魔”：榕树	259
亲爱的猪笼草	265
桃花心木	271
白藤与红藤	277
见血封喉	283



胡 椒
Piper nigrum

去旅行
踩一颗胡椒

小时候，我有一个能干的小姐姐，她会在暗夜的茉莉花香里唱舒伯特的《小夜曲》：“我的歌声穿过黑夜，向你静静飞去，在这幽静的小树林里，爱人，我等待着你……”歌声中，她黑黑的脸似乎能使夜色明亮悠扬，让旁侧的茉莉放香——这让我很崇拜她。要知道，我们那会儿唱的歌还是诸如“马兰花马兰花，风吹雨打都不怕……”之类的。

后来某天在她家吃饭，大约还喝了很简单的汤。出去玩的时候，她悠悠地说：“要是每顿饭的汤里都有胡椒，就是幸福了。”

我当时真是如雷轰顶，也因此自觉卑俗。我那会儿的幸福观还停留在包括糖、点心类食物的“肉欲阶段”，而她的幸福观竟然触及

食物的精髓——能让灵魂飞扬的香料了。想必我此后多年的漂泊，都是踩在这颗胡椒上的旅行。

或许正是小姐姐声音里的渴望，让那个男人率领5艘小小的船，准备驶离塞维利亚，从大西洋一直向西航行。航行前，他低下身子检查船上的每一个铆、钉，每一条绳索，他的目光沉静遥远——遥远处，就是能让小姐姐幸福的、传说中的香料群岛。这个名叫麦哲伦的男人的手向着那颗飞翔的胡椒解开了缆绳，凭一张错误百出的地图和几则有谬误的传闻，带领一群乌合之众向着地图上根本就不存在的海峡驶去，一往无前地进入一个“万劫不复”之地……在他之前，1498年的哥伦布也曾循着小姐姐的声音，出发去寻找“出产香料的印度群岛”。但他没有到达目的地，却莫名其妙地发现了新大陆。世界就是如此的光怪陆离，如此让人心醉沉迷，它让驶向一颗胡椒的船发现了一个大陆；它也让1519年9月20日清晨向着一颗胡椒出发的船，在文明人类中最坚强的一员——麦哲伦的带领下，完成了人类有史以来最辉煌的旅行。这次人类历史上第一次环球航行不仅发现了大西洋通往太平洋的海峡，还证实了地球是球体的猜想——在人类还没有从外层空间观测自己星球的时候，葡萄牙军人麦哲伦在几百年前就用勇气和意志弄明白了地球的形状。但这个男人弄不懂的大约是，他载着265人出行的船队，最终只有18个人重新回到了塞维利亚港，而其中没有他自己：就在船马上就要驶进香料群岛之时，1521年4月27日，麦哲伦在与菲律宾群岛中的马克坦岛土著人冲突时死去——上帝为什么让他弄懂那么多东西却拒绝让

他驶向那颗胡椒？

每每重温这段历程，我仿佛置身于1519年9月20日清晨，在西班牙塞维利亚城外港圣卢卡尔港，在隆隆的炮声中进入人类最奇异的远航——在无数的波涛的凶险中，地球在麦哲伦的大脑中透过各种形迹可疑的迷雾，有史以来第一次准确地成为胡椒样的“圆”形——这一刻让人潸然泪下。当然这眼泪完全有可能是因为胡椒辛香，因为大海波浪簇拥着的香料群岛的阳光过于明媚，因为热带群岛显露出人们简约衣衫的芳香……

今天的人们大约体会不到餐桌上平常的调味品胡椒在历史中的味道。

公元410年，西哥特人占领了罗马，他们提出：罗马城的赎金为5 000磅金子、3万磅银子、4 000件丝绸长袍和3 000磅胡椒。而在中世纪的欧洲，“他没有胡椒”这句话常用来形容一个无足轻重的小人物。直到近代，荷兰和英国的冒险者对胡椒仍有着强烈的兴趣，他们会为一袋胡椒互相残杀，为了拥有胡椒，甘愿赴汤蹈火，将生死置之度外——随着欧洲人对东方香料的迷恋，香料身价倍增，17世纪初期，从香料群岛采购一船香料只需3 000英镑左右，而卖到英国市场上就成了36 000多英镑。香料群岛成为了“传说迷雾”中的乐土。

“香料群岛”多指当今印度尼西亚的位于苏拉威西岛和伊里安岛

之间，由数百个小岛组成的摩鹿加群岛。古时这里盛产丁香、豆蔻、胡椒等香料，被阿拉伯人称为“香料群岛”。那会儿，从摩鹿加群岛到生产白檀香的印度，再经波斯湾转向欧洲，这条香料航路是古代十大暴利商路之一。

数百年来，牟取暴利的阿拉伯人不仅控制着香料贸易，他们编造的稀奇古怪的香料传奇甚至骗过了历史学家。古希腊历史学家希罗多德曾讲述过肉桂的故事，说肉桂是长在浅水洼里的，阿拉伯人为了收集肉桂，要把全身上下全蒙住，只露眼睛；还得赶着牛做掩护，以免遭到栖息在湖畔的蝙蝠的攻击。又说肉桂还常常生长在毒蛇盘踞的深山幽谷和一些可怕的猛禽的巢里，只有鸟巢掉到地下的时候，才能采到它们。这都是阿拉伯人编造的。

那时候，为了穿过传说迷雾，无数的勇士上路了。其中就有到达中国的马可·波罗。他在游记里说：“有一天，仅中国的杭州一市就运来了5吨胡椒。”这意味着当时仅杭州的胡椒用量就是对香料孜孜以求的整个欧洲大陆的两倍。

但中国并没有因为马可·波罗和欧洲人的羡慕成了种满胡椒的香料大陆，胡椒也没有随着郑和下西洋长进中国内陆——作为世界上最主要的香辛植物，多年生胡椒科小型木本攀缘植物胡椒只忠于炎热，它只愿意攀生在年降水量2500毫米以上的热带地区的树木或桩架上。直到20世纪40年代，人们几乎已忘却了曾笼罩在胡椒周围

的迷雾，胡椒苗才首次登陆中国的热带岛屿海南岛。如今中国是胡椒主产国之一，海南的胡椒产量占全国总产量的90%以上。

胡椒的浆果呈球形，黄红色，在植株上呈串状，每串有浆果50~60粒。如若在尚未完全成熟时摘下胡椒，经堆积发酵或放进沸水中煮几分钟，表皮变黑后晒干，即成黑胡椒；在胡椒完全成熟后采下的，在流动的清水中浸洗8天左右，去皮烘干就是白胡椒。制药多采用白胡椒，中医认为，它性热味辛，具有清热解毒、温中散寒、行气止痛等功效，但发炎和上火的人禁吃胡椒，否则更容易动火伤气。黑胡椒则较多保留了胡椒原始淳朴的香气，且因辣味大，在调味中它的角色显得更重要些。

可我还是弄不太明白，为什么持“胡椒幸福论”的小姐姐如今只在饭桌上有胡椒瓶的家里待着，却由不怎么热衷于此的我陪各地来旅游的朋友在中国的“胡椒岛”上，满大街地捕获胡椒？

凭什么？



野 茼 蒿
Crassocephalum crepidioides

革命菜：
飘飞的
野茼蒿

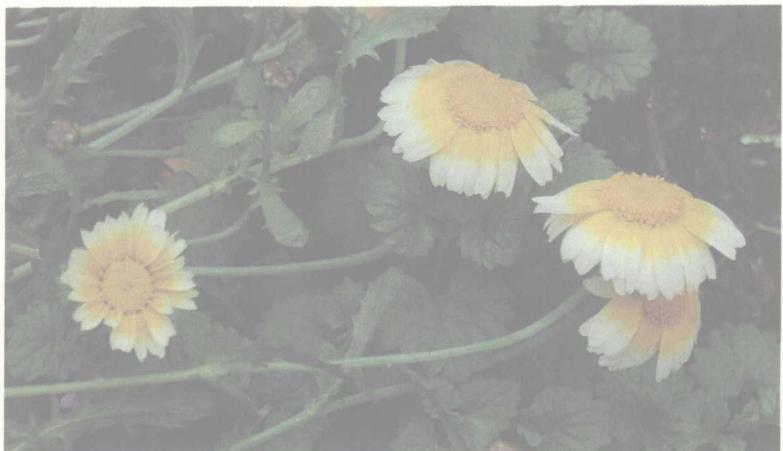
金牛岭正午的骄阳下，看到那“顶”篾席搭成的屋子被木瓜树、椰树和槟榔树紧密环绕，透过这些树叶树干，有星星点点的粉色花儿，远远看时我就想：这屋子久不住人了。

走近再看，爬满屋顶墙篱的是盛开的“新娘花”。它不顾人的离弃——屋前屋后屋顶都是它细碎的盛装，它甚至想办法攀到了旁边的木瓜树树干上，似在瞭望——是在望它的新郎吗？但因为开得极盛，瞭望带着的寂寞之外也有盛开的姿容与娇憨，有满满的希望。

“新娘花屋”的一旁，那株菊科野茼蒿已不见了粉红的筒状两性花，圆锥状聚伞花序已顶满一头白色冠毛，野茼蒿可是当了妈妈了——在周围的无边绿意里，在旁边盛装的新娘花屋下，妈妈野茼

蒿任由微微的风带走已备好的白色降落伞的种子。这会儿木瓜树刚刚结出的小小的绿色果实在它上头，椰树果实更高，几乎已触到了蓝天；野茼蒿的身下也不寂寞：含羞草淡紫的花儿开得小小的，明亮如小号的黄色蟛蜞菊，在草丛中攀爬出梦幻中的道路——不知道野茼蒿的孩子们被风吹到的地方，有没有新娘花屋？被任性的风愈吹愈远的野茼蒿的孩子，想念妈妈时会不会像软禁在寺院中的一休那样给妈妈写信：

母亲大人 您好吗
昨天寺里的小猫 被送到邻村去了
小猫哭着 紧紧抱着猫妈妈
我说
好好的 别哭 不会寂寞的啊
既然是男孩子 就会和妈妈相见
何时呢
总会的
.....



是啊，总会的。无论飘到多远的地方，总会的，因为有着牵挂。有人做过试验，从一株植物上切下的树枝在地下生根后，那些新生的植物可以从“母亲”的射线中获得营养。如果把母体连根焚烧掉，那些没有母亲的植物，就不如母亲健在的植物们长得旺盛。科学家通过试验还发现，植物的母亲哪怕离它的孩子很远，也能为孩子提供保护。哪怕母亲远在另一个城市，另一个国家，在地球上的任何别的地方。对于这种现象，科学家们至今还没给出合理的解释，但我想，一休是知道的吧，因为他信：“总会的。”可是一年生草本植物野蒿蒿，不可能像那些可以生长百年甚至上千年的树们那样，为

它们的孩子们提供那么长久的保护。那么野茼蒿的孩子是不是很可怜呢？也许吧，但也许，这也是草本植物比木本植物生命力更顽强的缘由。

不过，无论是野茼蒿还是一休，大约都不会想到，在中国海南省中部的五指山山区，人们把野茼蒿的嫩茎叶采了，炒后放进碟子里，把这道菜叫“革命菜”吧？在城市生活久了的人，一尝革命菜，都感叹它叶子绵厚、富有肉感，叶柄脆生却并不鲁莽。

五指山山区盛产野菜，有革命菜、白花菜、新娘菜、雷公筍、树仔菜等多达数十种野菜。这些野菜大约和我有着共同的志向吧。虽然它们不会像我那样，夜里在五指山山腰的黎寨信誓旦旦：如果让我只选择海南岛的一个城市居住，我会选择山城五指山市。

我喜爱山区的早晨散发出森林味道的沁凉；喜爱清晨起床后开门见山的朗阔；喜爱无言有声的南圣河绕着山城而过；喜爱清晨雾锁山城之后，午间云开岚散，丽日喷薄；喜爱午后乌云聚合，大雨倾盆，也喜爱入夜萤飞蝉噪，或是夜禽偶鸣的寂静……最喜爱的，还是南圣河旁的路边排挡，黎族阿姨每每用大大的盘子端出满满一盘野菜猪鹅时，总有微微的歉意——她的样子，似乎在抱歉自己没有做得更好。这一无法言说的歉意，对陌路的我们而言，已然是受宠若惊了。但是这惊也是好的，是风吹野茼蒿茎上细细的柔毛的惊，是把它的孩子送到远方的惊，是野茼蒿种子的“轻

盈天地”之后飘落广东、云南、贵州、四川、陕西、湖北、安徽、浙江，飘落越南甚或日本时的惊——这惊也让我明白，真正的民俗民风，就在漫山遍野野花野菜们包围中的黎族阿姨的举手投足间，就是她把革命菜端到我们桌上时微微的歉意，是这人世间点滴方寸的温暖贴切。

菊科植物野茼蒿，黎语叫“叉开”，还有名字叫安南草。因为在革命战争年代，五指山山区崇山峻岭里的革命老前辈曾用它的嫩茎叶来充饥，所以起名“革命菜”。如此看来，琼崖革命23年红旗不倒，它也是功臣呢。它大约不懂革命、功臣这类事；大约也不太懂人类采集它的理由：革命菜每100克嫩茎叶含水分93.9克，蛋白质1.1克，脂肪0.3克，纤维1.3克，钙150毫克，磷120毫克，还含有多种维生素等。采集完、吃完后人们还要下一番结论，这大约也是野茼蒿不懂的，人总需要下结论，我们总是这样：革命菜性平味辛，具有健脾消肿、清热解毒、行气、利尿的功效。可治感冒发热、痢疾、肠炎、尿路感染、营养不良性水肿、乳腺炎等。

暮色渐近，滴水声、鸟鸣突地消失了，有一只小麻雀甚至落在我阳台上的虎刺梅上——这会儿，那些屈尊在我相机里显影的野茼蒿飘飘荡荡的孩子们，有没有着陆呢？