

孙士哲 著

哈密瓜乡

风情录

孙士哲 著

哈密瓜乡



新疆大学出版社
XINJIANG UNIVERSITY PRESS

哈密瓜乡

风情录

孙士哲

著



新疆大学出版社
XINJIANG UNIVERSITY PRESS

图书在版编目(CIP)数据

哈密瓜乡风情录/孙士哲著. —乌鲁木齐:新疆大学出版社, 2008.3

ISBN 978 -7 -5631 -2199 -1

I. 哈… II. 孙… III. 散文—作品集—中国—当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 026082 号

哈密瓜乡风情录

孙士哲 著

出版发行 新疆大学出版社

(乌鲁木齐市胜利路 14 号 邮编 830046)

经 销 新华书店

印 刷 乌鲁木齐八家户彩印有限公司

规 格 850mm × 1168mm 1/32 3.25 印张 10 千字

版 次 2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月第 1 次印刷

印 数 1 ~ 1 000 册

责任编辑 刘乃亭

装帧设计 苗莉

ISBN 978 -7 -5631 -2199 -1

定价:15.00 元

修綢之路吟窗臥

名聲邈邈天下卑

手執四海心肝肺

骨結五洲友誼花

一
天
哲
十
二
六
七



老艺人郭瑞民先生在制作仿真工艺哈密瓜



郭老在淖毛湖指导开发晚熟哈密瓜基地



哈密长城公司淖毛湖农场农工在做田间管理



哈密长城公司淖毛湖农场农工在压瓜整蔓



传统哈密瓜品种——加格达



制作的新老品种哈密瓜

序言

哈密地区行署副专员

魏天哲

据查考,哈密瓜的生产见载于西周,遍种于两汉,流传于唐宋元明,成名于清初,鼎盛于当今。胡耀邦总书记曾称赞为“天下第一瓜”,瓜以地名,地以瓜闻,如今几乎全世界都晓得哈密的大名了。哈密瓜之所以“甲天下”,自有它自然的、历史的、民族的渊源吧。

哈密盆地南北长 322 公里,东西宽 404 公里,总面积 84 977 平方公里,平均海拔 800 米,其年平均气温摄氏 9.8 度到 10 度以上,年积温在 4 073 度到 4 300 度之间,年日照达 3 357.4 小时之多,无霜期有 180 天到 198 天,年最高温度摄氏 43 度,最低温度为负 32 度上下,太阳辐射总量为 151.4 千卡/平方厘米,年蒸发量在 4 500 毫米以上,而年降雨量仅为 34 到 38 毫米,这种大自然状况为哈密瓜生长提供了得天独厚的特殊条件,而哈密的大南湖乡、花园乡、回城乡一线,大泉湾乡、陶家

官乡部分地带,还有新开发的淖毛湖、三塘湖,都属于戈壁下潮地,沙质土壤,盐碱较大,昼夜温差悬殊,光能资源格外充裕,最适合哈密瓜的生长和培育,再加上几千年来勤劳耐苦民族精心栽培,积累了极为丰富的经验,又有解放至今科技人员几十年的研究,独享盛名的优质珍品瓜畅销于五洲四海就是自然而然了。孙士哲同志早年毕业于中文系本科,进疆四十多年来从事教育、文化、行政工作,有着较多的社会阅历和知识积累,本有点舞文弄墨的喜好,退休后仍不甘虚度,于是查阅资料、考究历史,深入生活,调查人文,抚今追昔,相与比印,甘愿发点余热,遂以开发哈密旅游为衣,以提升哈密瓜知名度为体,以发展哈密经济为目标,撰写出散文集《瓜乡哈密风情录》一册,其意图难能可贵,其执着亦有可嘉之处。我草读初稿之后,觉得此书虽小,但内容颇为详实有趣,对开发哈密旅游,发展哈密经济,也许能起到一定的作用吧。因此我是支持该书出版的。此书付印以后,如能产生一定的社会效益和经济效益,在作者已经很满足了,在地区领导也算为弘扬区域文化、促进经济发展尽到一份责任了。

祝此书能顺利出版发行! 本文姑且为序。

2007.3.30

哈密之歌(作者献辞)

皑皑的天山,茫茫的戈壁滩,镶嵌着绿洲沃原。森林里松涛和唱,草原上牛羊片片,大自然的胸怀里,孕育着无限资源。远道的客人请来看一看,看一看,哈密的风光保您留恋,保您留恋。

石油城拔地而起,磕头机林立山间,大陆桥与世界相连。杨柳排排划田畴,葡萄杏枣百里果园,哈密经济正在腾飞,瓜果之乡名不虚传。远道的客人请来尝一尝,尝一尝,哈密瓜香甜妙不可言,妙不可言。

清泉环绕三城,丝绸路古迹闪闪,各族兄弟亲密无间。阿肯弹唱迎送明月,麦西来甫气势浩瀚。哈密精神九州传颂,十二木卡姆(歌曲)振人心弦。远道的客人请来听一听,听一听,哈密民歌百听不厌,百听不厌。

目 录

序言	1
哈密之歌(作者献辞)	3
哈密瓜品尝散记	1
瓜痴郭瑞民	6
瓜田趣事·刺猬篇	20
淖毛湖种瓜记	28
“哈密瓜园”游记	35
林则徐为哈密瓜农申冤的故事	41
红心脆痴呆了尼克松	44
贡瓜觐见趣闻	46
品瓜尝果宜寻趣	52
瓜神·爷爷	59
哈密瓜话古	64
瓜乡养蜂纪事	68
天山白石头趣谈	77
神兽骆驼	82
梧桐窝子覆灭祭	86
再造一个黑树林	91
后记	96

哈密瓜品尝散记

中秋之夕，我有幸参加了哈密市举办的瓜果品尝晚会。入夜，浑圆的明月犹如金雕的神灯高挂于苍穹，将整个大地照得水晶宫一般的明洁莹亮。在园艺场葡萄园里的空地上，由几十张桌子围成了圆月形的场子。宾客满座，欢声波动，笑语潮涌。这个晚会与其叫瓜果品尝会，不如叫它哈密瓜品尝会。在这里，盘碟中摆着的各种形状的葡萄、各种品类的果子、各种瓢子的西瓜，红的白的哈密大枣等等，只不过是相形见绌的陪衬或点缀，越发凸显了哈密瓜五光十色、琳琅满目的壮观而已。你看吧，麻皮加格达、黄皮可口奇、拜克乍得、希克尔酥、黑眉毛、纳希甘、网纹香、炮台红、黄金龙、切克苏、红心脆、白皮酥、香梨黄、金冠……还有那许多说不上名字的传统品种，那许多新培育出来尚未命名、编号的优良品种，不仅摆满了桌子，在中间的草地上还堆成了小堆、大堆。不管它的体态、重量，还是它的色、香、味、汁，也不管它的品类、外观、营养价值和风味特点，凡是能摆在这里的，都可以说是瓜中佳品了。真让人眼花缭乱、目不暇接啊！

主持人说明了这次晚会既是品果会又是赛瓜会的意图以及品评办法之后，实地品尝活动便开始了。每品尝一个品种之前，总有懂行、知情的瓜果科技人员或实地培植者对这一品种进行简明扼要的介绍，然后请与会者细心品尝，鉴定打分。

你看，哈密瓜培植专家老场长拿起一个橄榄形的大甜瓜介绍道：“这种瓜叫黄皮可口奇，皮薄而韧，肉质乳白，质地细嫩，甜而不腻，香味浓郁，且耐碱耐贫瘠，抗病抗旱，适应性强，是传统品种之一。在清人裴景福的《河海昆仑录》中有这样的记载，‘色黄明如缎，味甘如蜜，爽脆如哀家梨’，它原产于哈密二堡等地，近几年来经过我场的培育，单瓜的重量增加了，大的可达十

公斤以上；肉厚增加了，大者可达五六厘米以上；含糖量增加了，由原来含糖量的百分之十左右增加到百分之十七上下……”根据介绍，大家禁不住切牙儿品尝，果然甘甜如蜜，爽脆如梨，一股清香滋滋地透进了每个人的心脾。

你听，贡瓜培育者的后代七十多岁的库尔班·尼牙孜开始介绍了：“这种瓜叫‘醉瓜’，‘绵瓜’，‘老汗瓜’，我们维吾尔族叫它‘维囊阿西’，是个早熟优质品种，它四处飘香，皮薄肉酥，到嘴即化，汁浓无渣，多吃了嘛会甜醉人的。它不单是闻起来香，吃起来甜得呛嗓，还是制作哈密瓜干的好材料呢。我们祖辈，每到夏天，把它去皮瓤、切条晾干，编成辫子，环成大饼，送进王府，贡到京城。据老辈人说，当年王府的陈年瓜干大饼，坚硬黑紫，吃时要用铁斧砸开，又脆又甜，胜过如今的糖果哩。它可以长存不坏，保存越久，品质越好，因而此瓜既是现吃又是晾干保存的极好品种。今天我要把自己培植的‘醉瓜’献给客人，请大家品尝。”听着库尔班·尼牙孜的解说，人们还未拿起“醉瓜”，心就先甜醉了。

接着，五堡的瓜农又起来介绍他的加格达了：“这瓜又称为麻皮大冬瓜，是清朝贡瓜的主要品种。其果实呈卵圆形，果皮底色黄绿，密布网纹，肉色有乳白、淡绿、桔红三种，一般肉厚为六七厘米，种腔为二十四五厘米，宽十来厘米，肉质松脆香甜，含糖可达百分之十四五以上，单瓜重可达十二公斤以上，从九月摘下，若贮于暖窖或埋于沙、草、粮仓之中，直到第二年开春不坏，随时‘抱着火炉吃甜瓜’，可不是胡吹……”

就这样，主人们介绍的品种一个接着一个，客人们品尝的兴味一层浓似一层。品评间，有人竟禁不住吟诵起古人所作‘食哈密瓜’的诗来：“翠滑黄皱不一种，雪中丹里人所夸……玉浆和冷嚼冰松，崖蜜分甘流齿牙！”“欧罗巴州噓奇产，持较哈密谁比谁……。”

听着古诗的吟咏，品尝着香甜爽脆的瓜肉儿，面对着百种千香的哈密瓜，我也情不自禁地心驰古今，回味起有关哈密瓜的知

识见闻来了——

哈密瓜的栽培无疑有着悠久的历史。据《汉书·地理志》记载：“古瓜州地生美瓜，长者狐入瓜中食之，首尾不出。”古代瓜州地，其治所虽在如今的敦煌一带，但自西汉张骞通西域后，哈密长期属敦煌太守管辖，因而可以完全囊括进古代瓜州的范围之内，是确凿无疑的。这项记载中述及的瓜形个头，是与如今的哈密瓜极为相似的。据《伊州地志残卷》记载，唐代哈密种植甜瓜就相当普遍了。清乾隆二年重修的《肃州新志》上说：“瓜州之名虽著，总不及哈密之佳，鲜美胜于崖蜜，各地移植，其味终逊。”这就基本证实了“瓜州之瓜，哈密犹佳”的特点，而且说明其他地方的瓜只不过是哈密移植引种的而已。哈密瓜究竟是不是原产于哈密？这固然还是一个新疆瓜果科学方面有待进一步证实的问题，但近几年来在哈密市大南湖瓜田里发现的一种别处绝无、此地仅有的野生品种，汉族群众叫“狗瓜”，而维吾尔族叫“依提海买克”的，就其植株、枝叶、色泽、香味、生长习性来看，足以成为研究哈密瓜的起源、演变、分类、生理生态和遗传发展方面的重要物证，因而已经受到科学家和科技工作者的高度重视。不过，哈密瓜的大名鼎起，始于清朝的康熙年间，这是千真万确的事实。乾隆三十七年编纂的《新疆回部志》记载：“自康熙初，哈密投诚，此瓜始入贡，谓之哈密瓜。”相传，当年哈密王赴京朝觐，进献哈密瓜时，康熙皇帝品尝后连连称赞，并问此瓜出自何处。额贝都拉郡王回答是哈密当地所产，一瓜一名，实难分辨，因此康熙皇帝即赐名为“哈密瓜”。乾隆进士洪亮吉还亲眼目睹评介说：“哈密回城等处大者如枕，瓜熟时到口即融，无渣。”自康熙帝始，哈密向清宫廷进贡贡瓜（包括哈密瓜干、西瓜等），经八朝二百三十余年。当年生产哈密瓜的贡瓜地在今天的小南湖、回城、二、五堡一带的地方。因此，哈密瓜产于哈密是不言而喻了。究竟哈密是因其瓜得名呢，还是瓜以哈密得名呢，这对熟悉哈密历史的人也是难以确定的。总而言之，“吐鲁番的葡萄哈密的瓜……”“哈密瓜甲天下……”她名震遐迩，声

播海外,是早已得到国内外的公认了。

哈密瓜以贡瓜的身价出现在清以来最高统治者的华堂之上,足以显得它的珍贵难得。然而,当帝后、达官们进用哈密瓜得到消暑解馋之乐时,是否能想到种植哈密瓜的艰辛、运送哈密瓜的劳苦?

哈密瓜宜种植在戈壁沙窝内的沙质潮土上,那里盐碱大,炎热干燥,其年蒸发量往往是降雨量的百倍,年积温在摄氏四千四百度以上,昼夜温差特大……这些特有的自然条件给种瓜人带来的艰辛,便可以想见了。且不说土壤选择、种子处理、播种要求、间苗定株、追肥灌水、压蔓打杈、壅土翻瓜、采收贮藏上的那繁重的劳动和复杂的工艺了,单是优选种籽,就比种植别的瓜果复杂得多哩。据清人纪晓岚的《阅微草堂笔记》云:“……如以今年瓜籽,明年种之,虽此地味亦不美,得气薄也。其法当以灰培瓜籽,贮于不湿不燥之空仓,三五年后乃可用。年愈久则愈佳,得气足也。若培至十四五年者,国王之圃,乃有之。”瓜籽的贮存尚且不易,更何况是在烈日蒸晒、暑热炙人的条件下的种种“下苦”劳作呢?

至于哈密瓜的长途运送,就更使人触目惊心了。清诗有云:“龙迹漠漠风搏沙,胡骑万里朝京华。金箱丝笼慎包匭,使臣入献伊州瓜(即哈密瓜)。长林珍果糜不有,得之绝域何其遐。金盘进御天颜喜,龙章凤藻为褒嘉。”在这一片颂歌声中,尚不免隐隐透出奉献者的惨淡和悲凉。张寅的《西征纪略》中也说:“路逢驿骑,进哈密瓜,百千为群,人执小兜,上照黄绋。每人一瓜,闭目而过,疾走如飞。”为供帝后王公享受,其劳民伤财的程度,由此而明。清人《昆仑旅行日记》中说:“每岁入贡。一次例于元旦日进呈,皇帝早膳后必进哈密瓜,西太后犹喜食之。贡瓜办法,于七月间选瓜最佳者,在未摘前,即用大竹筒装好,待十月间成熟,即连竹筒摘下固封,派马拨兼程送,日夜不停,务于腊月祭灶前赶到,以备元旦日帝后之进用。”这则日记表明其准备、运送之艰难程度。史载,在哈密王沙穆胡索特时期,一次向清廷

进贡特制哈密瓜干竟有三千斤之多,何其惊人! 据此不难推想,每年向清廷进贡的哈密瓜又该是多少呢? 其中所花费的人力、物力又该如何计算啊! 如此贡瓜一直延续到宣统年间,名义上虽因“圣主体恤藩臣,恐途长道远解运维艰,不以口腹累人,罢之”,但实际上则因清末严重的危机,并将面临灭顶之灾不得已而为之也。

新疆和平解放后,享用哈密瓜的权力回归到各族人民群众手里,哈密瓜生产有了较大的发展。随着时代的进步,交通运输业的发达,哈密瓜早已不是少数人独享的“贡果”了,而日益成为全中国人民乃至全世界人民可以共享的佳肴珍品。但是,由于“左倾”的流毒,农村政策的失误,文化大革命的破坏,多少年来,哈密瓜的种植面积总是徘徊不前,因而也不能满足国内外对哈密瓜的需求。“病树前头万木春”,改革、开放、搞活的强劲东风吹到了哈密,随着农村政策的变化,哈密瓜一下子从沉重的枷锁下解放出来了。哈密瓜产量几乎出现了年年翻番再翻番的壮观,质量也有了很大的提高,其销售也呈现出一派从未有过的好兆头。哈密瓜不仅销售到全国各大城市,而且远销到世界几十个国家和地区。据品尝晚会主持人介绍,哈密将被定为全国的瓜果生产基地。哈密除将大面积种植大枣、葡萄外,更要特别重点发展哈密瓜的生产。如今,已进入到 21 世纪,不难设想,祖国四面八方处处都有哈密瓜的销售,世界各地都能尝到哈密瓜的时代怕是不远了吧。

瓜痴郭瑞民

古人学问无遗力，少壮工夫老始成。
纸上得来终觉浅，绝知此事要躬行。

——题记·引自《陆游·冬夜读书示子聿》

隆冬季节，我和几位朋友到老郭家，无不为他家中的摆设而惊叹！在二十多平米的客厅里，简易而多层的隔架上、茶几上、桌子上，到处摆满了色彩斑斓的大大小小的各样品种的哈密瓜：加格达、可口奇、金皇冠、红心脆、网纹香、香妃蜜、含笑……那形体、那底色、那网纹、那质感，无不形神兼备，似乎正在不断散发出各品种所独有的香甜气味，恨不得马上拿起刀切牙儿，美美分享食瓜的乐趣！怎么来形容呢？说是鬼斧神工吧，老郭雕塑哈密瓜并不用刀斧，只是用自制的竹笔，而且他并不是神，而是一个普普通通的人；说是惟妙惟肖、流芳溢蜜呢，未免显得过于文雅，过于抽象些，一般人是难以意会的。我们七嘴八舌地赞叹：“像！真像！神！太神了！”管他叫专家，叫艺术家，叫工艺大师，老郭便赶紧打断话茬：“不敢当，不敢当！我只是个瓜痴！瓜痴！是用心做出来的，玩玩而已。”然而我们还是有点迷惑不解：老郭既没进过艺术院校专门学雕塑，又没专门搞过绘画艺术，也没听说曾拜哪位艺术大师刻苦学艺，怎么能够制出如此出神入化、精妙绝伦的工艺美术珍品，而且捧回了民间工艺品大赛的金奖，成为各家媒体争相报导的公众人物呢？为了弄清这个秘密，还是让我从头说起吧。