

The Economy and Culture of Hemp: Based on a Survey of the Hemp Industry in Bama

Fuling Liang

Guangxi University of Finance and Economics, Nanning 530003, Guangxi, China

Abstract

Based on the investigation of Bama hemp industry, the paper analyzes the difficulties in the development of hemp industry from the development status of hemp planting, processing and sales industry chain. In view of these difficulties, we put forward the path to promote the integration of hemp "longevity value" and national culture, aiming to promote the development of hemp industry and other prosperous hemp industry development.

Keywords: Bama Hemp; Hemp Economy; Industrial Chain

火麻的经济与文化：基于巴马火麻产业的调研

梁福玲

广西财经学院会计与审计学院，广西南宁 530003

摘要：本文基于巴马火麻产业的调研，从火麻种植、加工、销售产业链的发展现状，分析火麻产业发展存在的困难，并针对这些困难，提出促进火麻“长寿价值”与民族文化融合发展，养生需求推动火麻产业发展等繁荣火麻产业发展的路径。

关键词：巴马火麻；火麻经济；产业链

1 问题的提出

食物与人类所栖居的自然环境之产物及生产节奏密不可分，不同的生存环境形成了不同民族的饮食文化，促进了民族文化认同，这种认同又浓缩地以民族节庆食物为象征而体现出来。食物与人们的生活环境密不可分，正如张光直所言：“一个文化的饮食风格，首先当然是由其可以利用的现成的自然环境所决定的”，“这些食物，由于相关的动植物的自然分布模式不同，而随地区各异”^[1]。

目前关于布努瑶饮食和食谱方面的研究较少，迄今为止没有这方面专门的著作，仅仅是在瑶族或者布努瑶的著作中或者在地方县志中稍有提及，并未进行系统研究或深入分析。巴马县志记载“解放前和解放后一段时期，劳动人民的饮食结构比较简单，石山区农民一般以玉米粥为主，辅以红薯、南瓜(粥)、芋头等作为主食；丘陵区农民多吃大米加其他杂粮，副食以野菜为主，肉食一般逢年过节才能够吃得上”^[2]。火麻菜汤是瑶族最喜欢，最常用的一道菜，火麻是山地普遍种植的油料作物，将火麻籽捣碎除渣，与磨好的黄豆浆一起煮，沸后将蔬菜、南瓜苗、番茄下锅煮沸，其味鲜美香甜。谭文胜在《巴马县打造“长寿”特色小吃品牌的思考》中分析巴马火麻饼、火麻年糕、惟仁者寿糕、祝寿糕、火麻糊、火麻猪肚鸡、墨米饼、珍珠黄玉米锅巴、珍珠黄玉米糊、南瓜饼、烤香猪、烤鹅、烤鸭、香猪干巴、甜酒、蛋酒、活血、馄饨、龙碰、火麻汤等数十种特色小吃，以及最负盛名的香猪、火麻、油鱼“三宝”和珍珠黄玉米及其加工品食品的基本情况与优势，提出打造“寿”字号老字号特色品牌的对策措施^[3]。

在官方数据中，我们很容易就能得到一些关于火麻的报告，巴马县在 2015 年申请获批，火麻成为该县地理性标志产物。火麻虽然作为巴马县的主要食品产业，但是大家对于食用火麻的历史由来了解较少。巴

马县对火麻的大众市场虽广，但他们仅仅把火麻当成一种食品，却甚少对火麻及其有关火麻种植人员的深入调研，近年来刮起“长寿文化”之风后，自然科学领域才逐渐被填补。可以说火麻及与之相关的文化、社会科学记录板块较为空白。

2 研究区概况

广西巴马瑶族自治县是布努瑶重要聚居地之一，总人口 27 万(2012 年)，其中瑶族人口 25 万，约占 92.6%。西山乡是巴马瑶族人口最多的乡镇(约 11000 瑶族人，占总人口的 56.52%)，位于巴马县的西北部，距县城 18 公里，区内全部是大石山，耕地少且全部为旱地，石漠化严重。西山乡同时是长寿之乡。截止 2019 年 3 月，西山乡健在的百岁老人 20 位，占总人口的占 0.95%，其中年纪最大的，现年 112 岁。本次调查选取了西山乡东北部的干长村，距乡府所在地 10 公里且瑶族人口较多的行政村——干长村。干长村是西山乡较为偏僻的瑶族村庄，地广人稀，土地贫瘠，全村均为大石山区，有 43 个自然屯，现居住 267 户 1138 人(2019 年统计)。全村人口分为瑶、壮、汉三个民族，其中瑶族人口占 97.75%，壮族占 1.4%，汉族 0.85%。全部瑶族为布努瑶。布努瑶有卢、谭、韦、杨等多个姓氏，现在村里 85%以上年轻人外出务工，中老年人在家干农活。人均收入较低，是精准脱贫的重点帮扶村。

作为瑶族的一个分支，布努瑶和瑶族其他支系一样，在明代以前，经历着不断迁移的历史。明末清初，开始逐渐稳定下来。为了躲避战争和汉族、壮族人的压迫，大部分的布努瑶选择定居在广西的大石山区，也就是现在河池的巴马、都安、凤山等石漠化地区。大石山区常年干旱缺水、是“九分石头一分土”的石山，只能种植一些生命力顽强、适合在石头缝中生长的红薯叶、玉米等农作物。虽然生活条件艰苦，但布努瑶地区是有名的长寿地区，如巴马瑶族自治县是著名的世界长寿之乡，寿星数量较多且身体状况良好。

在饮食方面：布努瑶喜食清淡，长期以来，巴马流传这样的民谣：火麻茶油将菜炒，素食为主锌锰高；地下河水元素多，空气清新人不老，晚婚晚育勤劳动，常享桃李野葡萄；知足长乐心清净……在巴马为何有如此之多的长寿老人，也许歌词道出了关键因素所在。巴马长寿老人的膳食结构基本上是“四低一高”：低盐、低糖、低脂肪、低动物蛋白、高纤维。他们吃的是自己种的无污染蔬菜和粗粮，主食是玉米、大米，并配以芋头、红薯等，只吃少量肉。布努瑶人的健康长寿与当地的气候、空气土壤有必然联系，山清水秀的自然环境和开朗豁达的民族性格，无疑对人体健康和长寿是有益处的。但这样“四低一高”的膳食结构和较高的长寿人口比例更有着密切的关联，这样的食物谱系和饮食习惯正是现当代人们所追求的健康养生的生活方式的主要组成部分和养生食品的主要来源。

3 火麻产业的发展

火麻产业的发展，在巴马主要表现在火麻野生有机种植、火麻加工成系列火麻产品，如火麻油、火麻饼、火麻汤、火麻蛋白粉等，以及火麻销售、火麻研发等环节。其中火麻种植主要集中在西山乡的农户，火麻加工方面，巴马有大大小小 30 多个企业在做火麻产品的销售工作，其中有两个龙头企业，占据火麻市场 80%的份额。火麻加工产品分为粗加工产品和深加工产品，粗加工是当地农家和饭店都常见的火麻汤，火麻深加工产品主要以火麻油为主，当地又称之为长寿油。销售方面主要是线上销售，主要销往北京、上海、广州等一线城市的养生人群。在研发方面，火麻的研发与深加工密切相关，比如火麻的蛋白粉，就主要是研发团队研制的，此外，巴马产业还与当地农作物研究所合作，研发火麻种子等。

3.1 火麻的生态环境与种植

3.1.1 布努瑶村寨的生态环境

布努瑶分布在广西西北部喀斯特地貌的红水河流域的石山地区，该流域平原地带种植石山丘陵稻作农

业，山区经营石山弄场旱地农业。有大量的论据证明，布努瑶几乎无一例外地从事石山弄场旱地农业，而壮族除了部分从事旱地农业以外，大部分住在平地，从事石山丘陵地区的稻作农业。如 50 年代的瑶族调查曾经记载：壮族聚居于山下的田垌，瑶族遍布山间^[4]。红水河流域除了平原以外，更多的是石山地区。在这些石山与石山之间，形成了一个锅底形的“弄场”。当地称为“弄”。人们在这些弄场中种植各种旱地作物，就发展出了所谓“石山弄场旱地农业”。石山弄场旱地农业与当地稻作农业的主要区别在于：旱地农业一般没有很好的人工灌溉、排涝系统，耕作粗放；犁耕与锄耕并用，以犁耕为主；历史上曾普遍采用“刀耕火种”的方法；手工业没有从农业中分化出来，而且极不发达等^[5]。

广西巴马瑶族自治县是世界著名的长寿之乡，蜚声海内，被誉为“世界长寿之乡·中国人瑞圣地”。巴马县是巴马火麻的唯一产地，巴马火麻在巴马种植、食用历史悠久，据史志记载，巴马火麻种植最早开始于秦朝。生长在大石山区的巴马火麻是“汲天地之灵气，凝人间之精华”的特种资源作物。巴马优越的地理环境、独特的气候条件，传统的火麻播种、采收方式，造就了巴马火麻生长周期长、富含人体所需的各种营养成分均衡的特有品质，被世人誉为“长寿麻”。当地人认为，长期食用巴马火麻是巴马人长寿的重要原因，巴马火麻是巴马县百岁老人每日必备的食品之一。

3.1.2 火麻种植

据了解，巴马县的十一个乡镇，除那桃乡和百林乡没有种植火麻，其余所有乡镇都有零星种植。除巴马外，附近的东兰，凤山，大化，都安都有火麻种植。而且种植面积也相差不大。但只有巴马火麻获得批准成为地理标志产品。此外巴马的长寿食品也名声在外，而巴马火麻是巴马长寿食品的主要原料。巴马瑶族自治县的火麻种植面积约为 5 万亩，其中东山乡有一万亩左右，西山乡、所略乡分别有九千多亩和七千多亩。根据实地考察情况和农户反馈，了解到巴马的火麻种植都是和玉米套种在大石山区，分散种植，产量较低，亩产约在 30-40 斤。大部分火麻种植的农户都会自留一部分自己吃，卖一部分，也有部分农户不对外销售，用来养猪或者养鸡。近年来火麻价格大概维持在 5-7 块钱一斤（不同代理商收购价格略有区别），因为产量低，价格也上不去，所以农民种植积极性不高，仅仅将火麻看作是玉米以外的附加产品，并不认为种植火麻可以“赚钱”（增加经济收入）。

3.2 关于火麻产品的食用

当地人对火麻的吃法较为原生态，火麻籽晒干用类似豆浆机的机器碾碎过滤，火麻汁可以用来煮汤或者煲汤吃。这是当地人对火麻较为原生态的吃法，工具有点复杂，但是家家户户都可以自己加工食用。巴马农户家里，几乎三天左右，就会做一次火麻汤吃，有老人的家庭，老人几乎天天都会吃火麻食品。但在外地，几乎都是以加工成火麻油、火麻糊、火麻饼、火麻茶等产品的形式食用。

3.3 火麻的加工

巴马的火麻加工企业和个体户有十五六家。加工产品大多是粗加工，产品做得最多的是火麻油，此外还有一些膨化食品，如火麻酥，火麻饼，火麻锅巴等；也有饮料，如火麻露有一家企业也做得很好，另外有做一些护肤品，但是数量很少。巴马地区（几乎是整个河池地区）对火麻的利用集中在火麻籽，对火麻梗，火麻叶子，火麻根都没有利用，一般是晒干扛回家当柴草或者直接埋地里当肥料。

目前火麻加工企业是广西巴马印象生活体验产业有限公司做得较好，虽然技术没有常春藤好，但占据火麻 50%以上的市场份额。年销售额达到 1.2 亿人民币。产品主要销往国内一线城市，销售渠道主要是通过淘宝，京东，天猫等网络销售，实体店经营减少，主要集中在山姆店。其他市场份额减少的企业或者个体户销售渠道也主要通过特产店，微店，客户推荐等渠道。加工企业收购火麻原材料不仅仅在巴马，在附近县份的东兰，凤山，大化，都安都有种植，巴马很多加工企业也委托代理商过去收购。

3.4 火麻的销售

火麻销售根据企业规模销售渠道不一样，规模较大的企业，年销售额在 500-600 万以上，有一两家做到一亿多（基本上走的是电商模式，还有一家企业是和解放军后勤部合作，专供军队和医院），其他小企业，可能年销售额在几十万到两三百万元的，大多是线下销售的多，特产店，商场，微店，朋友介绍等。他们也觉得下一步要往网络销售这一块发展，但是电商人才缺乏，品牌和质量也无法和外地大企业相比拟。大部分加工企业都有贴牌生产的现象，因场地，某些产品合格证等原因，也有很多外地企业在本地注册，然后没有工厂，找本地工厂生产。好几家企业都表示，火麻产业之所以做得好，其实最主要的是因为打巴马这个牌子。那巴马背后是长寿，康养的文化，和长寿背后的生活习惯，饮食习惯是生活习惯的一部分。火麻食品就应运而生了。但是对火麻的认可，目前还不够，东北和北上广深一代对火麻产品的认可度较高，大部分的产品也是在那里销售。现销量在全国范围内还很有限，认可度还要多做宣传，等将来哪天人们将火麻油当成日常做饭的食用油，那销量的前景就非常可观了。

4 巴马火麻产业发展存在问题

随着“世界长寿之乡”的美名远扬，巴马火麻产业也迅猛发展起来。但由于规模较小、附加值低等，巴马火麻产业的发展依然存在一些问题。首先是火麻原材料紧缺。巴马火麻产业链的销售渠道集中在网络销售，参与群体是农户，火麻籽收购代理商，加工企业，产品研发机构、经销商等。较大利润空间集中在下游的加工企业和经销商，其中研发机构和加工企业合作会获得较大收益。上游的农户种植因为经济效益较低，农民积极性较为有限，有一种种下去让其自生自灭的感觉，再加上土地非常有限，巴马“九分石头，一分土”的耕地面积，种种因素导致火麻原材料紧缺，企业原材料供应不足，另外品种改良没有做好，也是产量较低的一个重要方面。巴马产业发展面临的第二个问题是火麻加工大部分停留在榨油和火麻粉碎方面，附加值有限。这不仅削弱了火麻加工企业在同类产品的竞争力和盈利能力，压缩了利润空间，同时可能会降低客户的忠诚度，甚至会限制火麻产品的发展空间，较难进入到高端市场，同时抗风险能力也随之弱化。此外，巴马火麻的标准较为笼统，不够全面，致使市场上出现较多以假乱真，质量欠佳的火麻产品扰乱火麻市场。

5 繁荣火麻经济的路径选择

5.1 促进火麻“长寿价值”与民族文化融合发展是火麻经济发展的根本途径

渴望健康长寿是人类的一个永恒主题，长寿现象在世界上的某个区域或某类人群中出现，既是一种自然现象也是一种社会现象，巴马的长寿现象由来已久，长寿文化源远流长。作为巴马民族文化精髓的长寿文化，能给予当地民众一种的精神寄托和情感支持，加强民族内部的凝聚力和深化认同感，对民族的生存、发展和繁荣具有重要意义。同时也是促进当地经济发展强大推动力。千百年来布努瑶族人民在自身发展过程中适应大自然创造出来的多姿多彩的瑶族文化是人类知识体系的瑰宝。文化是一种生产力，文化发展水平的高低，文明程度的高低是评判一个国家，一个民族综合实力的重要标志之一。将火麻文化的“长寿价值”与布努瑶的民族文化融合发展，是促进火麻产业发展，繁荣火麻经济的根本途径。

5.2 养生需求推动火麻产业化发展进程

养生，是一个具有浓厚中国文化色彩的词语。“养，有鞠养、培育之意，达到延续生命之意生，可解释为生命，也可解释为生机，即活力、生命力^[6]养生既是中国人保养身体、防御疾病、延长寿命的手段或方法，又体现了中国人的一种生命观念。而养生的重要途径之一就是饮食养生。食物对于动物和人是不同的，对动物而言，是一种生存的手段，但对于人类而言，在享用食品帮助其生存的同时，已经摆脱了对物欲的单纯追求，将饮食行为上升为一种精神享受所呈现出来的文化形态。随着养生观念的不断深入人

心，养生食品成了大众追捧的食品。养生食品对生命机体的健康、长寿和精神的调理怡养，以及人的身心平衡方面能产生特殊的能量补给或精神助益的食品。产自世界长寿之乡——巴马，被称之为“长寿油”巴马火麻。

5.3 康养产业与旅游业的结合发展进一步推动“火麻经济”的发展

近几年来，巴马瑶族自治县把促进康养产业与旅游相结合，打造巴马特色产品，其中以火麻产品为重点，通过商标注册、加工包装等手段，突出打造生态农产品品牌，提高巴马火麻知名度，促进销售畅通，提高经济和社会效益，增加农民收入。以加强对火麻产品地理标志的保护为契机，开展对火麻及其系列产品的打假专项行动，规范生产加工和供销市场，维护巴马特色农产品的声誉。

6 结语

综上所述，巴马火麻是一种富含营养的当地长寿食物，符合人们对长寿、康养的美好想象和追求。火麻的种植、加工和销售等产业链各个环节的发展，在一定程度上促进了巴马火麻经济效益和文化的融合发展。但产业链发展存在产量低、附加值有限，市场准入标准过于笼统等问题，需要我们去直面并解决。同时提出满足现代人的养生需求，同时结合旅游业和康养产业的发展，是繁荣火麻经济的路径选择。

参考文献

- [1] [美]尤金·N·安德森.中国食物[M].马嫫,刘东译.南京:江苏人民出版社,2003.
- [2] 巴马瑶族自治县志编纂委员会.巴马瑶族自治县志,南宁:广西人民出版社,2003(6).
- [3] 谭文胜.巴马县打造“长寿”特色小吃品牌的思考[J].新西部(理论版),2015:15-16.
- [4] 《广西瑶族社会历史情况调查》,第五册.
- [5] 翁乾麟.广西布努瑶经济生活管窥—兼论经济学与人类学的关系[J].广民族研究,1991(4):30-39.
- [6] 路志峻、田桂菊.中国传统养生学[M].兰州:兰州大学出版社,2008.

【作者简介】

梁福玲（1988-），女，汉族，广西平南，广西财经学院会计与审计学院教师，民族经济硕士，研究方向：民族经济。