

耐盐作物纪事

乐东罗马人的红米与乡愁

用『土办法』在盐碱地上种水稻

文/图 海南日报记者 陈蔚林

夏日的骄阳热情似火，洒在农人汗湿的脊背上。细碎的脚步声从田埂传来，是妻子如约提着藤篮来送午饭。

探头一看，一碗淡红色的稀饭、两条煎得表皮焦脆的海鱼静静躺在篮底。这琼南人再熟悉不过的搭配让农人心生欢喜，抹一把汗，扬手把稀饭往嘴边一送，顺着几声响响的“咕噜”，凉爽从喉头蔓延到了全身。

“干了一上午活，没有什么比一碗红米稀饭下肚更让人舒畅了。”乐东黎族自治县九所镇罗马村村民麦昌底今年68岁了，他说这红米吃了几十年，一天不吃就觉得嘴里少了点“味儿”。

我们感到疑惑，稀饭不就是米粒加清水煮成，哪会有“味儿”呢？麦昌底指向远处的一片海防林：“‘味儿’从海上来。”

用最原始的办法守护土地

乐东位于海南岛的西南部，海岸线长达84.3千米。罗马村就坐落在这道漫长的海岸线旁。世代居住在这里的人们靠海吃海，一边享受着自然的馈赠，一边迎着天灾的考验。

每每台风来临，海水就缓缓上涨，漫过沙滩，冲过堤坝，最终涌向农田。麦昌底记得，有一年，强台风刚刚过境，村里的人就不顾风雨往外跑，目及之处一片凄凉——棵棵香蕉

树如被锋利的大刀拦腰砍断，已经抽了穗的水稻东倒西歪。老乡们一边流泪，一边仔细检查倒地的秧苗，发现还没有彻底断开的，就用小棍子撑着扶起来，期盼它还能“起死回生”。

台风带来的伤害是长久的。被倒灌的海水浸泡过的良田，在阳光的照射下泛着白光——这是土地盐渍化最

直观的表现。这些土地土质硬、盐度高，一拨拨种子播下去，长出来的却是一茬茬失望。

“地不能死，地死了，农民也活不了。”麦昌底说，土地在哪里，农民就在哪里。每每台风过境，海水退去，村里人就引来淡水浸泡农田，大约20天后将水排干，观察土质变化的情况，如有明显改善就放水灌溉、犁地插秧。

土质的变化怎么观察？“哪里有什么科学仪器来测量？”麦昌底说，农民有自己的“土办法”：一是用肉眼观察，看土地的颜色是否由浅转深；二是直接用嘴去尝，看细碎的泥土里是否还有海水的咸味。如果土质尚未恢复，就要重复之前的步骤，再次引水浸泡，直到符合耕种标准。

农人们用最原始的办法，守护着自己的命脉。

稻米长出自己的“性格”

显然，这样简单的“清洗”，并不能让一块盐碱地“回春”。

像对待重病初愈的病人，耕种时，农民需要更加小心地照料土地：犁地时，因为土质较硬，要用力深挖；灌溉时，因为盐度较大，要日日观察，勤于补水，让水位保持在高出地面6公分左右的位置，而正常的土地就是干上一两天也不会有太大问题。

因为充足的水量是确保盐碱地水稻成活的关键性因素，罗马村人最怕干旱天气。在麦昌底的记忆中，大约是1978年有过一场大旱，长时间没有降雨，导致水库水位越来越低，好几条水利沟渠都断了流，地里的秧苗全都打了蔫儿，天上却仍然没有一丝云彩。

天不给水，农人们就向地要。各家各户操起工具，连夜打井挖塘，天亮一看，嗨！大大小小的水井、水塘遍布田间，一股股干净的地下水满载着丰收的希望，从3米多深的地下轻快地涌向田间——秧苗得救了！

失之东隅，收之桑榆。在艰

苦环境中顽强成长的秧苗，结出的稻米也形成了自己的“性格”——被当地人称为“海水稻”的它们，颗粒坚硬，耐煮耐嚼，非常爽口，还带着一丝海水赋予的天然咸味。又因其色如胭脂，当地人形象地称之为“红米”。

据祖籍乐东九所罗马的海南文史专家蔡明康先生考证，罗马村立村迄今已有700多年，村民种植“海水稻”至少也有200余年的历史了。

这种稻米含有多种营养素，丰富的硒元素、铁元素、维生素、植物蛋白质等对人体有利，此外，其所含的曲霉毒素K也比一般稻米要高，而这种元素可以阻止生成胆固醇，具有降血压和降血脂的作用。

因此，每年罗马村的“海水稻”一上市，就会有来自乐东其他乡镇乃至三亚等周边市县的“米老板”前来大批收购。即便收购价格要比普通稻米高出许多，“海水稻”同样供不应求。

天地在考验罗马人的同时，也给了他们最真诚的回馈。

红米养活了祖祖辈辈

麦昌底说，起初，“海水稻”产量较少，加之农村家庭大多条件不好，老乡们收获后都只自留一小袋，把其他的全拿去出售，以换回更多普通稻米糊口养家。因此，即使在种植它们的农户家里，“海水稻”也是珍贵的吃食，是孕妇、幼儿、病人等特殊群体的“特供餐”。

“我小的时候，也享受过这种‘待遇’。红米耐煮，自带咸味，营养丰富，是给孩子煲肉粥的最佳选择。不像普通的稻米，煮久了容易散、绵，肉还没软，米就没了。”罗马村村民林鸿曲在旁补充，煮这种米很需要经验，水和米的比例要从一开始就确定好，一旦中途加水就会“水米分离”，令口感大打折扣。

为了提高“海水稻”的产量，在近30年的时光里，麦昌底等人一边种植，一边选育良种，把“海水稻”的亩产从原先的

300多斤提升到如今的900多斤。由于长时间泡在盐碱地里，他们的脚底板变得粗糙，皮肤染上了厚厚的、烟渍般的黄色，需要用“海水稻”的叶子用力擦拭才能褪去。

说到这里，林鸿曲突然发现，“海水稻”在罗马人生活中留下的印记，绝不仅仅止步于餐桌——脱下的谷糠可以喂养禽畜；晒干的秸秆不仅可以烧火做饭，还可以与泥土混合用来糊墙。只是如今日子好了，村里的楼房越来越多，用的都是现成的水泥砖瓦，再也看不到人们拖来老牛，在秸秆和泥土上面踩来踩去的场景了。

依旧不变的，是不请自来的台风，仍会卷着狂风骤雨，推着海水向农田涌去，留下一颗颗晶莹的盐粒。这种情况，在海南并不少见。

不过，海南盐碱地问题已经开始得到农科专家的关注——被称为“盐碱地魔法师”的江行玉及其团队，一边开展对植物耐盐关键基因和调控机理研究，一边调研海南滨海滩涂耐盐植物资源。

通过实验室耐盐性鉴定、田间耐盐性评价和试种，他们已经初步筛选出一批具有不同耐盐能力、适应海南生态区域、具有较高经济价值的作物品种。其中，水稻、玉米、冰菜、菠菜、海芦笋、黄须菜等作物的部分品种已经试种成功并开始推广。

坐拥得天独厚的“光温水”资源，三亚、陵水、乐东等市县就是南繁基地的核心区域。记者在罗马村采访时看到，和麦昌底等人的土地紧挨着的南繁试验田里，秧苗长势良好。村民们都说，专家们经常到村里查看土地改良情况和秧苗成长状况。目前来看，大家对这些“高科技水稻”很有信心。

“但是，他们种他们的，我们种我们的。他们用新办法选种育种，我们用‘土办法’选种育种。”一碗红米稀饭盛着罗马人的乡愁，麦昌底舍不得丢掉了半辈子的“海水稻”，毕竟，红米养活了他们祖祖辈辈。



罗马村民几乎每天都

要吃的红米稀饭。