

紫贝赤稻的稻谷和稻米。

李佳飞 摄



海南好物·美食

稻谷是我国的主要粮食作物之一，具有悠久的种植历史，产量和种植面积一直稳居世界第一。也正因如此，许多人对稻米并不感到陌生和新鲜。然而，在文昌市锦山镇罗豆居，有一种被叫作“紫贝赤稻”的谷物，显得有点与众不同，民间视若珍宝，平常售价是普通稻米的数十倍。

它究竟有何与众不同之处？

日前，海南日报记者专程来到文昌市锦山镇一探究竟。

民间种植上千年

小雪已过，北地已进入寒冬时节，然而南国椰乡的田埂上依然一片葱绿，刚刚收割过的稻田散发着泥土的清香。

农家小院里晾晒着金灿灿的稻谷，收获的农民笑得合不拢嘴，虽说稻谷产量并不高，但是当地这种罕见的赤稻行情很好，价格一年比一年高。

紫贝赤稻，在当地民间又被称为“虱子米”，是一种自然生长的野生红米，颗粒小，有着极高的营养价值和药用价值，百姓像对待药材一样重视它们，世代相传，延续至今。

关于“虱子米”的起源，当地农民也说不上来，只知道锦山、罗豆、三江一带有着零星的分布，据说已经在当地生长繁衍了1600多年。

清代康熙《文昌县志》中有相关记载，称：“稻有糯米、粳米二种。白者性柔，红者性甘。”当地人认为，这里说的“红者”就是指紫贝赤稻，因为去壳的谷粒呈红色，是其鲜明的外部特征。

野生的赤稻种子，产量极低，所以一直没有得到普遍的推广种植。但其药用价值早被发现了，有村民告诉记者，当地体弱多病者，往往会上从老人的建议，去寻找这种野生赤稻，长期食用能够改善体质，增强人的免疫力。

天然有机健康米

红米又被称为糙米，相对于普通的白米而言，米粒小，口感偏硬，并不如白米般软糯，不过米香浓郁。随着社会发展，时代进步，人们的生活水平在不断提高，越来越多人开始关注到红米的健康价值。

2015年，原本外出在河南郑州工作的吕方回到家乡锦山，发现了这种红米。当时，受超强台风“威马逊”的影响，文昌锦山、罗豆、翁田一带被海水倒灌，数万亩良田因盐碱化而撂荒。为让这片土地重新焕发生机，吕方决定和妻子返乡创业，从改良土壤开始，引导当地农民开垦种植紫贝赤稻。

他们四处寻找、收集这种野生稻的种子，从3亩试验田开始，慢慢探索紫贝赤稻的最佳生长环境，同时在当地党委、政府的支持下，启动了万亩盐碱地的土壤改良工程，注册成立了海南璟益农业开发有限公司。

为探知野生红米的营养成分，璟益公司还专程委托第三方专业机构对当地红米进行了检测，结果发现其富含钾、钙、铁、锌、硒等矿物质元素，以及20多种氨基酸，健康价值超出所有人预期，是天然的药食同源的谷物。

“家乡有这么好的稻米，为什么不好好挖掘和推广呢？”吕方说，放弃城市白领工作，决定返乡创业，经过5年多不懈努力，如今，他们已将原本零星分布的紫贝赤稻，扩大种植面积至近3000亩，实现了紫贝赤稻的规模化种植。

为保证紫贝赤稻的营养成分，吕方坚持沿用古法种植模式，在改良当地土壤的基础上，减少人工干预，充分发挥其原种抗盐碱、抗虫、抗病的特性，种植过程中不使用化肥和农药，甚至连天然肥也很少使用，稻谷一年只种两季，稻田休耕期间利用稻梗回填，以休养生息。

盐碱地重焕生机

53岁村民吴清光原本赋闲在家，收入微薄，近年来跟着吕方的公司种植紫贝赤稻，越来越有干劲。

“以前从来没有想过野生的赤稻这么受欢迎！”吴清光告诉记者，紫贝赤稻虽然产量很低，平均一亩只有两百斤，但是一斤能卖到100块钱，是普通稻米的数十倍。

为辐射带动更多农户受益，璟益公司除了开垦标准化的繁育和种植基地，还建起了文昌璟益红米产业园，发展蒸谷米、婴儿米粉、米糠冲剂、方便米饭等精深加工，围绕农业生产的社会化服务，如仓储、物流、电子商务等，促进一二三产融合，初步建成“生产+加工+销售”一条完整的产业链。

日前，在海南省政府公布的《2020年省级现代农业产业园名单》中，文昌璟益红米产业园名列其中。

“每年春耕，或者深秋时，你来锦山，能看到这里起伏的稻浪，要么绿油油的，要么黄灿灿的，再也不是撂荒的盐碱地。”吴清光高兴地说。

傍晚时分，信步走在乡间稻田旁的小路上，看到不远处几个劳作的农民的身影，宁静的村庄，以现代农业发展理念为指引，让人仿佛嗅到古代农耕文明和现代农业产业相互交融的气息，一幅人与自然和谐共处的美好画卷，令人憧憬。■



收割紫贝赤稻。
海南日报记者 袁琛 摄

撂荒地上稻花香

文/海南日报记者 李佳飞



收割紫贝赤稻的喜悦。
海南日报记者 袁琛 摄