

刘建华

“村居原自爽，地又是莲花。疏落人烟里，天然映彩霞。”这是苏东坡的后辈同乡，清代莲花第五任同知李其昌进士的一首诗，诗中的莲花，即今天的江西萍乡莲花县。闲适自然、朴素宁静的乡野生活令多少文人墨客憧憬。高鼎的“草长莺飞二月天，拂堤杨柳醉春烟、张舜民的“夕阳牛背无人卧，带得寒鸦两归”、王驾的“鹅湖山下稻梁肥，豚栅鸡栖半掩扉”等，一首比一首质朴清新，你能说村居生活不惬意吗？

然而，青年时代，我是多么不愿意在乡村多待一刻。身为乡村教师，暑假“双抢”季节就是我的苦难岁月。毒阳火辣辣地照进水稻田里，你得用血肉之躯把上万斤的谷子在一周内抢进粮仓，又得在一周内把千万棵稻秧抢栽水田。割稻、束稻、运稻，脱谷、担谷、晒谷，犁田、耘田、莳田，所有这些农活，全靠一双手、一双脚、一副身板、一副肩膀、一把镰刀、一把锄头、一担畚箕、一担箩筐，踩着泥石交错的山路，收获农家微薄的希望。

与喜欢安详的祖先不同，外面精彩的世界搅得我心神不安，愤懑难平。我那羽扇纶巾的远祖啊，您为什么要选择这山沟避世，让我从出生时就陷入地域差异的尴尬中；我那手提肩挑的父母啊，您为什么要山一重水一重地教子读书，让我从懂事时就矛盾在理想与现实中；我那山路十八弯的故乡啊，您为什么要桃源世界般使人沉醉，让我从启航时就摆满在满是陌生的河床上。希望的风帆一夜间豁然大开，我终于走出逼仄的大山，航行在广阔无垠的新世界。然而，我发现失去了一切参照，滚滚波浪令我浮沉于世，找不到任何可以喘息的空隙，找不到任何可以暂憩的支点，找不到任何可以依傍的横木。这个时候，故乡的绿叶成了我的扁舟，故乡的稻穗成了我的船桨，故乡的泥路成了我的陆地。在这绿荫之下，稻穗之间和泥路之上，是陪伴我几多春秋的、或卧睡或跃食或横行的鸭子，一种莲花山乡传统饲养的小麻鸭，它既是我们亲密的玩伴，又是我们梦幻的美食。

乡愁符号

作为一种美食，鸭肴在中国有几千年的历史。科学家认为，鸭子起源于恐龙时代，祖先叫绿头鸭，被人类驯化后称为麻鸭。鸭肴最初与祭祀有关，战国时期，屈原《招魂》中就有煲煮鸭肉的记载，当然，主要不是喝汤而是吃肉，大抵是为祭祀方便。南北朝时期，北魏贾思勰的《齐民要术·养鹅鸭》和南朝虞悰的《食珍录》中记录，当时流行的是“炙鸭”，也就是烤鸭。唐宋时期，烤、炒、煮、酱等技法使我们开始迈向鸭肴文化时代。明清时期，袁枚的《随园食单》风行天下，蒸鸭、鸭脯、挂卤鸭、干蒸鸭、野鸭团和徐鸭等，标志中华鸭肴文化的形成与成熟。

鸭子全身都是宝，被不同地方的人们做成不同风味的特产。如雷贯耳的四大名鸭是北京烤鸭、南京盐水鸭、湖南酱板鸭和上海八宝鸭。然而，四大名鸭的说法决然不会让人服气，福建的姜母鸭、广西的柠檬鸭、四川的甜皮鸭又该往哪摆呢？还有那些让人欲罢不能的鸭货如鸭翅、鸭脚、鸭头、鸭舌、鸭脖、鸭肠、鸭肫、鸭心、鸭肝等。当然，还有更重要的一道鸭肴，来自我故乡的莲花血鸭，一道以花之君子命名的乡村美食，一道被列为江西省非遗的十大赣菜明珠，又该如何评价呢？

或许，莲花血鸭没有北京烤鸭的世界显名，没有南京盐水鸭的大众口碑，没有酱板鸭、八宝鸭的四季可待，但是，它的纯粹性、整体感、鲜活

莲花血鸭



▲莲花生生态麻鸭养殖一瞥。

度，是独一无二的。纯粹性在于它对炊具、火候、作料没有任何要求，无需烟火壁炉，无需酱葱椒桂，无需腌泡濡浸，无需火之文武，只要一炉柴火、一个铁锅、一身食材足矣。它的整体感在于它是整体入食的，就连流经周身的鸭血（血鸭之所以为血鸭的全部灵魂所在），也是永不分离，以集体的姿态迸发出无边的食力。揪住人们的口鼻，黏住人们的双眼，刺透人们的味蕾，穿梭人们的肠胃，涌进人们的血管，成为江西人历久弥新的乡愁。

莲花血鸭鲜嫩滑口、香辣醇美、生态健康，是一道开胃下饭菜。成本不高、要求不多、做法简洁，但凡温饱之家，都吃得起这道菜。它不是富人的尊享，而是普罗大众的宠儿，哪怕是旧社会饥贫时代，平凡百姓也是有机会吃到血鸭的。在物质极为缺乏的时代，在猪牛羊鸡难觅踪迹的岁月，只要有草木有沟渠有水田，就能见到顽强的鸭子在茁壮成长。小时候，父亲炒血鸭时，我往往央求他把汤汁尽量多保留一些。起锅后，我必先把一碗米饭倒在菜锅里，让每粒米饭充分匀进汤汁，晶莹透亮且带着淡淡红褐色的米饭往往让二哥和妹妹嫉妒不已。在我得意洋洋的咂巴声中，第二碗米饭放在了桌上，我端起菜碗，让汤汁在饭面上柔柔地画了好几个同心圆，待到渗透及底，在筷子的翻动下，铁锅里的白米饭如同崩沙似地倏忽无影，留给父母的唯有铁锅周遭明晃晃的“银项圈”。

制作莲花血鸭，四种食材必不可少，即产自本土的麻鸭、茶油、水酒、辣椒。莲花本土麻鸭到底源自何方，现在已无从考究，可以确定的一点是，它一定来自南方楚吴两地，很有可能来自邻近的攸县。莲花地处吴尾楚头，与楚地湖南的茶陵、攸县有很长的交界线，三县之间经济社会往来频繁，互通姻亲也是寻常事。我奶奶娘家就在茶陵秩堂，那里出过谭用式、萧锦忠两名状元，还有李东阳、刘三吾、张治、彭维新四大学士，据说民国时期首任国民政府主席谭延闿的父亲就迁来自我老家桃岭村。至于攸县，我的几位同姓邻居，有两代人都是从攸县抱养过来做继子的。小时候去同学家玩，经常吃到他父亲从攸县老家带来的牛羊肉等我从未尝过的美食。现在的攸县麻鸭闻名全国，曾经一度消失的莲花麻鸭也多了起来，两县麻鸭的亲缘关系我是有充分依据的。

三季三鸭

80岁高龄的母亲告诉我，莲花血鸭的食材一般为公鸭（母鸭是要养大下蛋的），一年养三季，分别称为蚯蚓鸭、禾花鸭和秋鸭。

蚯蚓鸭主要在春天饲养。这个时候，万物复苏，大地回春，泥土松软，正是蚯蚓繁殖和活跃的天堂，户外泥土里处处是大蚯蚓。我们必须拿个大木桶，在田埂和旱地里扒拉扒拉，拿起长筷子左一夹右一挑，蚯蚓就在桶子里左突右奔，锚定事先放在桶中的土块，拼尽全力抢占山头，它们可能觉得，找到了泥土，就找到了安全。然而，这种短暂的安全往往梦碎于鸭子的大快朵颐中。蚯蚓长大的鸭子大约在农历四月份派上用场，栽种早稻时，能为人们改善伙食增强体力，还可用作祭祀。

禾花鸭主要在夏天饲养，所谓禾花是指早稻抽穗开出的碎花。这种花密密麻麻地包裹在还未灌浆的稻穗周遭，细细的、绒绒的、白白的。如同北京的“驴打滚”一般，黏黏的糖果外裹了一层蓬松的豆粉，风一吹，飘飘欲坠，让年少的我颇为之心惊。后来才知道，这是水稻自我授粉的一种繁殖方式罢了。每当见到这种禾花，提醒我们又有新血鸭了。看着在稻田下伸长脖子不断啄食禾花的鸭子，在对稻穗的忧心中，七月鬼节也来临了。这时候，家家户户要做血鸭欢送祖先亡灵，备上丰厚的纸衣纸车纸钱，好酒、血鸭和鞭炮。充分表达了自己的虔诚孝心后，我们开始心安理得地享用祖先“尝过”的血鸭与美酒。

秋鸭主要在秋天饲养。它们在夏秋之际最酷热的时节出生，于秋高气爽、凉风习习的农历十月长大。农历十月也是大祭时节，女儿要做满箩筐的糍粑回娘家，挨家挨户呈送，表达对邻里帮忙关照的谢意。新坟所需物件都要充分到位，点了香烛，烧了纸钱，放了灯火，算是与亡灵做了彻底告别。这个时候，又是血鸭的天下。秋鸭最为滋补也最为鲜美。人们不是一只一只地做，而是十几只几十只地做；不是隔三岔五地吃，而是整个月地吃。此时进补秋鸭，调理身体，为的是来年更好地工作。秋鸭虽然好吃滋补，但不易养成。小时候的秋鸭较为脆弱，一般是先用米饭喂养，

待它们有一定的抵抗力后才散养户外，最难的考验往往在此时。有时候米饭不小心粘油了，有时候天气太过酷热，有时候盆里的水变质了，都会让秋鸭的生命戛然而止。看着那些不断减少的小鸭，我们的心情大抵是很糟糕的，然而乐观的母亲总是说：“没事的，下次逢墟再买些回来。”事实果真如此，待到金灿灿的水稻延展我们的视野时，那些神出鬼没、振翅飞腾、嘎嘎鸣叫的秋鸭，证明了其延续万年的活力与强大。

本土食材

本土茶油是莲花血鸭的生命线。做出来的菜是活的还是死的，是生机勃勃还是暮气沉沉，是晶莹剔透还是晦暗无光，全靠茶油当家。茶油以其独有的香味浸润鸭肉，成就了让人百吃不厌的乡间名菜。入冬时节，传统的榨油坊就成为全村最重要的公共空间。这个时间定是男女老少最开心的时光。秋天的收获，正等着茶油的到来，小孩们踩在水力带动的转盘上玩耍，碾成粉末的茶籽，经过熏蒸、制饼、装榨等程序后，五六个人用着丈余长树木做成的撞击锤，在喧腾的吆喝声中，几十个铁圈渐渐收紧，忽然齐刷刷冒出了油珠，马上变成了油线，尔后像雨箭一般射入底槽，汇聚成一条小河，在榨床上奔涌开去，最后在泄油洞处骤然坠下去，一道金色的油瀑布全部收入桶中。油在桶里依然喧闹不息，激荡不已，以挣脱束缚的态势，等着主人的奖赏。所谓奖赏，就是舀了几十瓢头批油倒进熊熊大火上的油锅里，把事先准备好的糯米饼、红薯片等食材投进去。金灿灿、软绵绵、暖乎乎的油饼出来了，一口咬下去，满嘴溢油，香甜可口，堪为人间仙品。对于大人们来说，烹制血鸭才是他们的中心工作，古树茶油炒制出来的血鸭不知醉倒了多少男人的刚强，也不知转动着多少女人的柔肠。

本土水酒是莲花血鸭的核心灵魂。可以说，没有莲花水酒的血鸭绝对不是真正的莲花血鸭。血鸭最重要的作料就是自身的鲜血，而鲜血永葆液态的秘诀就是莲花水酒（当然也有用盐或其他材料确保血液不凝固）。与块状的南京鸭血粉丝不同，莲花血鸭的鲜血即

使离开了血管，还必须保持鲜活的模样。莲花水酒分为冬缸酒和春缸酒，有着特有的生产过程。大稻糯米饭是水酒的母亲。不能是早稻糯米饭，早稻因时间匆促日照不够，总有发育不足的感觉；也不能是晚稻糯米饭，晚稻因土地肥力稍薄冷气侵袭，总有发育不良的感觉。大稻是一季水稻，也叫中稻，一般种植在水源无法承载两季稻的大禾田里。有充分的水量，有充沛的阳光，有适中的温度，有充足的时间。必须等稻田的水干了，赤脚踩上去既硬又软，湿润的泥土亲昵着粗糙的脚板，镰刀一轮轮挥过，金稻子汨汨涌出。一切都是那么从容，一切都是那么岁月静好。大稻糯米饭产量并不高，但农人丝毫不因此沮丧。他们欢欣地捻着一颗颗饱满的谷粒，还没沾酒，就已经醉了。冬的时令让大稻糯米饭迫不及待了，喊着叫着要父亲用酒盆装了山间清泉浸泡着。

一个阳光灿烂烟火分明的日子，灶台的大蒸锅有了用武之地。被水泡得松软的糯米饭一桶桶蒸熟，成了糯饭。幸运的前三碗变成了垂涎欲滴的我们的零食，大部队则进入列队的酒盆中，拌匀酒药，放置火塘，密封发酵，等待又一个涅槃后的新生命。生命的裂变在两周之后见效了，酒香一天比一天浓郁，一天比一天让人兴奋，一天比一天让人着急。但是，高明的酿酒师一点也不着急，父亲依然兀自忙着家内家外的事情。终于，父亲重视发酵的酒盆了，一下子摸摸它的体温，一下子闻闻它的气息，一下子掖掖它的被子，依然不疾不徐、成竹在胸。某个清晨，母亲递给我一碗甜香的酒糟，我知道父亲的杰作问世了。第一个欣赏者也就是他的小儿被倾倒了，在我晕晕乎乎的日子里，父亲的冬缸酒春缸酒全部钻入大肚子酒坛，在大厅二楼排了足足十米长。

本土辣椒是莲花血鸭的生命标签。俗话说，“四川人不怕辣，江西人辣不怕，湖南人怕不辣”。莲花县是江西与湖南的交界，饮食文化的最大特征就是怕不辣，“无辣不成席”。莲花血鸭是辣椒之王，几乎是一半辣椒一半鸭肉，新鲜的辣椒如同品牌标签，让人一打眼就看出这道菜是不是莲花血鸭。莲花人每户都种辣椒，我家的辣椒在父母的伺候下更是遍及屋前屋后，甚至偏远的开荒地也种上了。春风拂过睡醒的土地，点种的辣椒秧苗破土而出，谁能料到芝麻大小的辣椒种子竟有这么强大的生命力！几乎可以说是迎风而长、逆风而行，一天一个变化。秧杆越来越粗，叶绿越来越深，枝丫越来越多。一个入夏雨后的艳阳日，一朵朵白色的小花张开了喇叭嘴，拼命地吮吸着阳光雨露。一周过后，花苞收缩，一条细小的黑尾巴拖在外面。再过个三五天，花苞开始泛绿，很快出现了一个圆鼓鼓的绿球。往后就开始疯长起来，狭长的小辣椒伸展了自己的身躯，或横逸或直上或低垂，显出了自己的脾气。再过半个月，中型辣椒就跃跃欲试，勾引着人们的味蕾。这时可不能着急，尚需耐心等待。老家传统的辣椒大体算是中等个子，长不及三寸，有点壮硕，但绝不肥胖，如同伺候它的农民主人一样，是身形矫健的山地劳动者。不是朝天椒的那种死辣，不是菜椒“枉为做椒”的无辣，而是一位中庸规矩的辣椒君子，不长不短、不肥不瘦、不张不驰，可远观可近玩。为了增加其辣度，母亲不断给它浇淋稀释的回龙汤，加上阳光暴晒，当柔软嫩绿的辣椒变成硬梗墨绿的时候，一碗香味四溢的辣椒炒肉片开启了我们味蕾的美好征程。很快，红艳艳的辣椒挂满树身，万事俱备的东风终于齐活了，莲花血鸭揭开了全年的序幕。高高低低的嘎嘎声，噼噼啪啪的柴火声，叮叮当当的炒锅声，奏响鸭们涅槃的交响曲。

黑土地上，新农人锄禾记

在我们此行最后一站，当得知陈雨佳注册成立的宁安市雨佳农产品有限公司已经吸引两名“90后”、一名“80后”投身乡村时，我们得以从“返乡入乡创业”的宏大命题中把这个隐藏在黑土地里的村落故事打捞出来，和其他11位受访者的故事情一起，拼凑出“新农人故事”的一块完整拼图。

只是，偶尔在和客户沟通到口干舌燥的瞬间，陈雨佳也会想起小时候的长跑梦，想起母亲在她三年级时，花城里人几个月工资的钱给她买的一副“黑龙”牌冰刀鞋。

“以前在学校教学生，是用知识浇灌着祖国的花朵，现在真正用新农技呵护着黑土地的种子，本质上是相通的，只不过告别城市里的朝九晚五，奔跑的土地更宽广了，感觉更无拘无束了，好像能体会到‘成为自己’的那种感觉。”陈雨佳感慨道。

对于“石板大米”未来的发展，陈雨佳打算以大米种植带动三产融合，从基础种植业到大米加工，再到乡村旅游，形成可持续发展的链条。她计划明年在稻田旁开一家稻田餐厅，更好地承载自己的“诗和远方”。

邢碧玉同样希望，通过公司统一的良种、良技和有经验的团队，让更多农民的土地价值得到提升，“大豆和玉米产量上去后，给农民带来增收，让农民生活得更好”。

张春宇所在的金丰公社，准备在大豆深加工方面拓展业务。“我们现在正在新建仓库、购入新的烘干设备。明年我们准备面向市场，生产腐竹和豆腐皮。”张春宇说。

目前，龚思诺的公司引进的猪脸识别系统，已帮助家乡的人们实现伊春森林猪、宝宇雪猪智能养殖，还形成了从育种到加工销售全链条协调发展模式，直接带动就业300余

人。公司与黑龙江省农科院等单位联合完成的项目“民猪优异种质特性遗传机制、新品种培育及产业化”获得国家科技进步二等奖；“装配式低能耗建筑技术在乡村种养产业中的研究与应用”获得黑龙江省科技厅科技成果登记，并获黑龙江省城乡建设科学技术一等奖。

一位位新农人的路，走得越来越踏实、越来越坚定。那是基于自己梦想与价值的实现，更是基于对这个时代的信仰；那是期盼百姓致富的朴素情感，更是希冀中国粮稳天安的美好愿望。

当有记者来采访时，姚宏亮大抵总会说起那个经典的故事：大约在2003年的一天，姚宏亮往自家田里盖塑料膜的奇闻在老乡口中相传。村里有个摆酒席的小二楼，有红白喜事的时候，能有三四百号人来吃席。一次吃席时，姚宏亮也在，村里一个人爱抬杠，老远看见他就冲他大声打招呼说：“你挺有先见之明啊，你知道这稻子要趴窝（东北话，倒伏），怕稻穗粘上泥，特意铺些膜！”

从此，“趴窝一号”成为“姚宏亮”的新外号，但什么也没能阻挡他研究覆膜技术的决心。直至如今，姚宏亮的合作社在当地闯出了大名气，合作社有430多户社员，负责经营1.2万亩高品质的有机水稻。

经过延寿县的一个个村屯，我们依稀能从弃用的土坯房中，管窥当时“趴窝一号”故事的全景：在一片嘲笑声中，姚宏亮讪笑着走开，关于“‘覆膜田’走向世界”的梦想还没有萌生，而在他身后，是一群面朝黑土的老乡们，他们把“锄禾日当午”的故事写在老的、土的、穷的墙面上。

在现代农业发展的道路上，“锄禾日当

午”的传统正因为“姚宏亮们”的存在而发生现实意义上的重构，他们正通过自己的努力让身边的农人相信：传统的理念和现代的技术，有可能在这片土地上融合在一起，并且让这里人们的生活变得更美好。

“我选择的行业定位就是可持续，不光我现在能做，明年、十年后、下辈子还能做，做成可持续发展的百年企业。”这句话，姚宏亮说得很笃定。

这天，我们告别姚宏亮的时候，正黄昏，手机上的时间显示：五点刚过。东边的夜空慢慢垂下深蓝色的幕布，西边橙黄色的余晖在云雾中若隐若现，“覆膜田”的巨大广告牌已辨不清颜色。

稻田里的一台收割机轻轻地亮起了灯。在灯光所及之处，稻田仿佛是通往无垠的神秘空间。一片又一片稻田沉静地注视着乡野，黄昏光晕把它们包裹着、隐去了，只余收割机的灯一闪一闪，仿佛黑土地的一呼一吸。

在农人的记忆里，时间的刻度被一年四季标上了日期，春来夏往，秋收冬藏，如此日月轮转。

无限漫长的时间、无限浩瀚的宇宙，对一个生命个体来说，也许是永远无法丈量的维度，然而乡野间的新农人，却在脚下的每一寸黑土地上，找到了他们存在着、生活着、向前奋斗着的意义。

青春或许短暂，奋斗者的人生却绝不潦草。在这片厚重而充满生机的黑土地上，正有人踏着泥泞，敲开每一面阻挡前路的墙，进入无垠广袤的人生。

说话间，姚宏亮着急上车赶路，他说他要赶回新建不久的大米加工厂，那里有一位年轻的创业者想向他和他的“覆膜田”取经。

姚老板的小汽车在乡间小路上扬起一阵尘土。在他远去的地方，群星露出闪着光的轮廓——

那是又一位新农人故事的开始。

（上接9版）在黑龙江省依安县，黑龙江鹏程生化有限公司的种植基地里，一辆辆一体化收割机正在玉米地和大豆地里作业。

“收粮大概在10月25日已经完成，10月底完成秋整地。”公司总经理助理邢碧玉，是黑土地连年增收丰产的见证者。这位“90后”姑娘2014年从学校毕业后来到公司，第一次在田间地头感受到生命的力量。

“在乡间，一天天见证着玉米从出苗、拔节，到开花、吐丝，那种旺盛、茁壮和鲜活，让我身上多了很多接地气的踏实感，也逐渐领悟到做一名新农人的意义。”邢碧玉说，尤其是今年玉米亩产最高突破2000斤，这得益于良种良法在种植基地的推广。

“这让我们充分感受到，黑土地的潜力仍有待我们继续探索。”邢碧玉说，这或许就是新农人应该做的事情。

在姜兴旺看来，新农人的使命更为艰巨，“他必须懂得感恩，而且具备带头奉献、带动致富的品格”。经过十多年的发展，姜兴旺经营的尚志市兴业浆果种植合作社冷库面积已有3500平方米，年可储存速冻浆果1500吨，年加工浆果1800吨，年经营收入达1200万元。

如何为村民们谋一条致富路，幸福路？姜兴旺用行动来解答。2014年，他出资10余万元修建了10公里的砂石路。“当时黑白赶工，就想着抢在雨季之前修好路，让村民们进出田间农活儿方便点。”2020年，台风“巴威”“美莎克”过境，他得知景圃村的一个通村跨河铁桥损毁严重，他所在的合作社出资4.6万元，帮助修建了一座长26米的铁桥。

土路变成了砂石路，旧桥换成了新桥，阴雨天鞋子上不再沾满泥浆，过桥的行人也不再磕绊，这就是姜兴旺想要的答案。

时间有着沟壑一般的褶皱。回乡12年，岁月沧桑了姜兴旺的脸庞。把时间褶皱中每个缝隙里的他重合在一起，会发现脸上多了几行皱纹、发间多了几丝白发，但他眼中的光依然如