

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，带着寒鸦两两归”、王驾的“鹅湖山下稻粱肥，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、耙田、时田，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。

与喜欢安乡的祖先不同，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间；我那山路十八弯的故乡啊，您为什么要桃源世界般使我沉溺，让我从启航时就摇摆在满是陌生的河床上。希望的帆帆一夜间豁然大开，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间，找不到任何可以智慧支点，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》中就有饕餮鸭肉的记载，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》和南朝虞敞的《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、蒸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成形或成熟。

鸭子全身都是宝，被不同地方的人们做成不同风味的特产，如富贵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

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，无需焖火壁炉，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，晶莹剔透且带着淡淡红褐色的米饭往往让二哥和妹妹嫉妒不已。在我得意扬扬的嘚巴声中，第二碗米饭放在了桌上，我端起菜碗，让汤汁在饭面上轻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、鲜椒。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、张洁、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。

黑土地上，新农人锄禾记

炬。他在内心里希望，一条路、一座桥产生的情感联结，能够真正抵达乡野间的每一条沟壑。五常市的广袤稻田里，正是“打场”进行时。穿着被土蒙得辨不清颜色的工服，农民们扛上收割的稻子，把一捆捆稻子送到脱粒机的传送带上。在传送带的尽头，早有人备好了编织袋。草灰碎屑在空中飞舞，颗颗谷粒被收入袋中。

跟着妻子张雪来到五常后，1984年出生的杜坤鹏常在张雪短视频的“段子”里扮演一个“被老婆拐到东北的河南人”的角色，然而在现实中，从发展文旅融合到修建亲子庄园，他对两口子的事业有着一整套规划和想法。或许是在为了爱情辞去北京工作的那一刻，或者是从车站把一袋一袋的大米生扛到两人门市铺的那一刻，他早已决定留在这片黑土地，融入乡村振兴规划的字里行间。

返乡创业，实现乡村振兴，这些都是过于深刻的命题，在“杜坤鹏们”的新农人实践中，他们并没有简化版本的答案，在他们心中，“不管好或者赖，不会选择别的路”，“要往前一路走到黑”。

他们知道，自己的命运早已和这片黑土地紧紧捆绑在一起，而正是这片黑土地，帮助他们完成了生命中一次重要的成长。

故事才开始：进入无垠广袤的人生

今年4月，农业农村部发布了一组数据：全国各类返乡入乡创业人员已超过1100万。根据综合测算，一个返乡创业项目平均可吸纳6到7位农民稳定就业，提供17个灵活就业岗位。

年轻人投身乡村、回到村屯，成为一种隐秘而持续的趋势。



▲莲花生态麻鸭养殖一瞥。

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、禾花鸭和秋鸭俚。

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，锚定事先置放在桶中的土块，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。吃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，还可用于祭祀。

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，让年少的我颇为之担心。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”的血鸭与美国酒。

秋鸭俚主要在秋天饲养。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，放了火灯，算是与亡灵做了彻底告别。这个时候，又是血鸭的天下。秋鸭俚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。秋鸭俚虽然好吃滋补，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土了，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、振翅飞翔、嘎嘎鸣叫的秋鸭，证明了其延续万年的活力与强大。

本土鲜材

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，五六个大人甩着丈余长树木做成的撞击锤，在嗨哟嗨哟的吆喝声中，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。大稻糯米是水酒的母亲。不能是早稻糯米，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，晚稻因土地肥力稍薄冷气侵袭，总有发育不良的感觉。大稻是一季性水稻，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。必得等稻田的水干了，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，金稻子汩汩涌出。一切是那么从容，一切是那么岁月静好。大稻糯米产量并不高，但农人丝毫因此沮丧。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，拌匀药酒，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，一下子掀掀它的被子，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，我知道父亲的杰作面世了。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，在大厅二楼上排了足足十米长。

本土鲜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”。莲花血鸭是辣菜之王，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。莲花人每家每户都种辣椒，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儿，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能手。不是朝天椒的那种死辣，不是辣椒“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、不张不弛，可远观可耍玩。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，当软软嫩嫩的辣椒变成硬硬墨绿的时候，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，奏响咱们涅槃的交响曲。

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又一闪，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，让村民们进出田干农活几方便点。”2020年，台风“巴威”“美莎克”过境，他得知景园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灰，过桥的行人也不再磕磕绊绊，这就是姜兴旺想要的答案。

时间有着垄沟一般的褶皱。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