

古村落里的丰收中国

一粟一菽，寻味舌尖乡愁

农民日报·中国农网记者
高文 郭诗琪 侯雅洁

天地间起秋风，翻出金黄的稻浪，吹圆南瓜的身子，催裂鼓鼓囊囊的豆荚，晒干瓦上屋头院落间红彤彤的辣椒……一切都在成熟，经历了春夏阳光雨露浇灌的一切，开始弥漫着丰收的欢乐情调。

如果要问一年中最好吃的季节，那便是秋了。无论祖国东西南北，历来有“贴秋膘、吃秋鲜”的说法，新鲜的蔬菜从地里摘来就能上桌，各类瓜果充盈，新收的秋粮入仓，是底气十足踏实的味道。靠山吃山、靠海吃海、靠地吃饭，丰收的年里，辛劳了一年的农民可以在秋天敞开了肚皮，把辛苦所得和自然馈赠吃进肚子里，塞进腰包里。

丰收二字，重逾千金。是“年丰便觉村居好，竹里新凉卖酒家”的惬意，是“仓廩实则礼节，衣食足则知荣辱”的厚重，更是“要把中国人的饭碗牢牢端在自己手中”的坚定。

最好吃的东西藏在乡土。我国幅员辽阔，山川风物各不同，各片乡土里酿造的秋也各有滋味。金秋九月，记者寻味古村，品尝乡村里的丰收味道。

自土里生发的“满足”

农作物生发在土里，那最鲜的一口必然出现在乡村的饭桌上。

在广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县高友村吃到那口“稻花鱼”的时候，满脑子只有四个字：果然鲜美！平平无奇一条鲤鱼，肉质嫩滑无腥，与柴火气恰到好处地融合在一起，是让人满足的味道。养鱼的稻田就在窗外，鱼戏稻田间，带来视觉和味觉的双重新鲜感。

“现在正是稻花鱼最肥美的时候，春耕插秧时放下的鲤鱼苗，任其吃着稻花，小虫子等在稻田间自由生长，待到水稻成熟，开田放水，一尾尾稻花鱼就能开吃了。”高友村村民潘志兵正拿着捞鱼网在稻田里捞鱼，他种了三四亩水稻，初春投放了200条左右的鲤鱼苗，并不都在一年吃完，有的鱼已经养了2年了。

他告诉记者，小时候最期盼过秋，收完水稻后就有鱼吃了，一碗喷香的米饭配上红烧的煎炸的鱼，怎么都吃不腻。稻花鱼是过去物资匮乏年代里的念想，就算现在生活好了，记忆里的那点滋味还是那么鲜明。说话间，他眼疾手快网住一条大鱼，金红的鱼尾在网里有力扑腾着，草帽下他的笑容很是满意，“挺大，今晚就吃它了。”

“稻花香里说丰年”在此刻有了具象化的体现。

“我们这里都是稻鱼综合种养。”高友村党总支书记罗丽军介绍。对于当地居民而言，“稻花鱼”并不只是一道菜，更是一种文化符号和情感凝结。善于耕种的祖辈智慧性地将鲤鱼与稻田相连，巧妙将自然规律和人为种养融为一体，一田双收，实现饱腹、尝鲜、增收一举多得，守住了土地，便守住了赖以生存的根脉。

有鱼的地方吃鱼，种豆的地方能吃的不只是豆。

俗语说，秋吃豆，胜吃肉。一粒小小的豆子，从豆荚中蹦出，端上餐桌，就变成了用豆浆、豆皮、豆干、豆腐等制成的各色美食。

位于安徽省黄山市屯溪区的南溪南村是远近闻名的豆腐村，古法豆腐制作技艺在这里也已传承了八百多年。

在村里开了个汪家豆腐坊的汪敬耀一家人从早上两三点就起床做豆腐了，把泡好的豆子磨浆、煮浆、压制、泡卤水、捞出切块、打包……忙忙碌碌得到中午。不算很大的作坊里明亮亮灶，一切工序有条不紊，一天能做六七百斤豆腐干，直接供应到农贸市场、各大饭店。

“我们村做豆腐的豆子大都来自皖北。像这样的豆腐坊，南溪南村共有23家，带动了200多人就业。”南溪南村第一书记汪小燕告诉记者。嫩豆腐、老豆腐、臭豆腐、豆腐泡、豆腐衣、豆腐棍……煎

炸蒸炒做法不一，在将豆腐作为乡村发展重点的南溪南村，能吃到各类豆制品精心烹制的佳肴。

不止于此，在吃的世界里，中国人从不自缚在一张单一的食谱上，通过对时间的探索和微生物的运用，寻求转化中的风味灵感。

毛豆腐就是最典型的代表之一。徽州第一怪，豆腐长毛上等菜。经过发酵，毛霉菌分泌蛋白酶，让大豆蛋白降解成小分子的肽类、多肽和氨基酸，让长了寸许白毛的豆腐异常鲜美，简单煎过后配上特制的辣酱，这种浓烈的风味是老徽州眼中家乡的味道。

“过去都是挑着担走街串巷，一边挑着平底锅，一边放着碗。到如今煎炸、红烧，做成毛豆腐豆腐乳，越来越多的吃法让毛豆腐这种非遗美食有了更多活力。”汪小燕表示。

在广西壮族自治区桂林市灵川县江头村，豆腐另有吃法。“每逢节假日，我们当地都要做九屋圆子以作庆贺，在炸得金黄的三角状豆腐皮中包入猪肉、香菇、笋和调味料，通过蒸或煮的方式，鲜香脆嫩的豆腐圆子就做好了，寄托着我们祈盼和睦团圆的美好愿景。”江头村村民卢丽春熟练地包着圆子准备售卖，各种肥美的气味都漂浮在这间村中的小屋内。过去只有年节才能吃的东西如今是她收入来源之一。

林清玄写道，我们飞过去的农村生活早就改变了面貌，但是在人们心中，自然所产生的果实总是最珍惜，社会再进化，人心中珍藏的岁月总不会完全消失。

一方水土养一方人。从过去的季节限定故乡美食，到如今四时餐桌丰盛成寻常，变的是粮、菜、果、肉供应愈加充足，味蕾更加满足，不变的是那份来自故乡的羁绊。

一方产业带来的“富足”

丰收，承载的不只是农作物的硕果累累，还有农民那份沉甸甸的喜悦。当麦穗压弯了腰，玉米变得金黄，农民一年的辛劳也汇聚成了满载而归的幸福。

九月，广西壮族自治区龙胜族自治县龙脊镇马海村的梯田上，辣椒红得耀眼。漫步村中，只见家家户户房前屋后都晾晒着辣椒，全村飘散着一股辛辣的独特香味。走进村民蒙翠琼家的院子，人目便是满眼的红。“趁着日头好，把一大早摘回来的辣椒晒一晒，晒个五六天就可以了。我们马海村的辣椒就算晒干了，辣椒把儿也还是绿的，辣味醇厚，做成油泼辣子下饭可好吃了。”蒙翠琼手脚不停，把辣椒平铺在长板上。

在马海，种植辣椒已有400多年的历史，是龙脊辣椒品种原产地。由于生长在桂北的高海拔山区，气候温暖湿润昼夜温差大，日照强，所产的龙脊辣椒色泽鲜艳、辣味浓。得天独厚的自然条件，使辣椒成了当地的特色产业。

近年来，通过发展辣椒种植、干辣椒加工，马海村村民走上了致富路。蒙翠琼笑着告诉记者：“今年收了五六百斤辣椒，能制成百来斤干辣椒，每斤能卖到50元呢！”

而在两千公里外的甘肃省张掖市甘州区古城乡，此时则是一片金黄。

站在屋兰古镇的古城墙上放眼望去，制种玉米田里一派繁忙。一台台大型联合收割机在玉米地里来回穿梭，将玉米植株连秆带穗揽入其中，摘穗、剥皮、秸秆粉碎，一穗穗色泽金黄的玉米棒很快便装满了运粮车。这些玉米棒随后将被拉往晾晒场，紧抓晴好天气进行晾晒。

种子是农业的“芯片”。张掖市位于河西走廊，祁连山下的雪水滋润着的一株株玉米，造就了全国一半以上的玉米种子。这里的每一粒玉米种子经过分选、烘干、脱粒等严格的筛选程序，被运往全国各地的玉米大田，播撒下来年丰收的喜悦。

制种产业的发展为当地百姓带来了好“钱”景。“玉米制种比传统种植效益要好得多！”古城乡村民绪振荣种了5亩制种玉米，55亩大田玉米。他给记者算了一笔经济账，“制种公司按照每亩3850元的价格订单收购，除去人工、机械、化肥等成本，制种玉米每亩收入能有2000多元，比大田玉米每亩可以多收1000元左右。”

在福建省三明市尤溪县桂峰村，秋的颜色更加

斑斓。这个海拔550米的村落被群山环抱，沿着青石板拾级而上，依山而建的明清建筑层层叠叠，古墙、古巷、古屋是当地人晒满的时令蔬菜、鲜红的辣椒和半青的南瓜。

更让人惊喜的是，记者在这里找到了一份“甜蜜”产业。“来到桂峰，千万不能错过我们的手工麦芽糖！”村民热情地招呼着我们来到了一家麦芽糖店。店主蔡勋回乡开夫妻店，做麦芽糖有8个年头了，“在桂峰啊，麦芽糖就像酿酒一样，每家每户都会做，但大家都是逢年过节才会做，而我是把它当作产业在经营。”蔡勋挽着罐罐里的糖递给每一位从门口经过的游客。

“捣、蒸、发酵、压榨、熬制，不计算发麦芽的时间，麦芽糖制作的每道工序平均都有18个小时，手工费时、产量不多，所以每天熬制的麦芽糖都能卖完，一天能卖七八千元。”蔡勋说。小小麦芽，经过加工，成为增收的“法宝”。

积粟太仓盈，积步万里长。来自土地的丰饶馈赠为生于斯长于斯的人们铺垫了产业基础，不仅让农民们收获了物质的富足，更让他们感受到了生活的甜蜜与幸福。

因美食而为乡村“驻足”

随着淄博烧烤、天水麻辣烫的“出圈”，在一道美食可以带火一座城的今天，吃，对于乡村来说，有了更值得挖掘的发展意义。

越来越多的乡村开始在“吃”上下功夫，“石节子村花椒艺术展”“高友村韭菜节”“马海村辣椒节”“南溪南村豆腐宴”等各种以农产品命名的乡村文化艺术节层出不穷。通过打造“网红打卡点”、特色美食文创、创意营销等方式，充分激发“土特产”“乡土美食”的吸引力为农文旅融合发展赋能，让传统村落被更多人看到，传统文化被更多关注、更好传承。

走进甘肃省天水市秦安县石节子村，家家户户都种的花椒树弥漫着浓郁的椒香。“热辣滚烫”的天水麻辣烫，“秘籍”之一的“麻”，就是来自秦安县上好的大红袍花椒。

今年，借助天水麻辣烫爆火的流量，秦安花椒被更多人熟知。通过花椒，石节子村也找到了艺术乡建新的突破口。

石节子美术馆负责人胡建强对艺术乡建有自己的执着：“我们希望做一些与村庄生活相关的艺术活动。花椒是每家每户都种的东西，那为什么不让花椒和艺术进一步结合，让村民成为创作的主体更多参与进来呢？”

举办石节子村花椒艺术展、带动村民制作花椒香包文创……一系列尝试后获得的更高关注度和香包增长的网上订单量，让胡建强看到以农产品为切口，将艺术转化为生产力推动乡村发展的可能。

安徽省南溪南村更是看到了美食文化发展的潜力，聚焦豆腐产业，积极探索乡村特色产业运营模式。记者了解到，围绕豆腐村的主题，南溪南村正在打造南溪南“食尚街”豆腐特色文化美食项目。

来到卓文的小食堂，会惊奇地看到“臭鳜鱼披萨”等西餐和徽菜融合的菜式，黄山市的“洋女婿”卓文中西结合的创意在社交媒体上收获很多关注，为南溪南村吸引了很多慕名而来的粉丝。段珊珊在南溪南村江畔露营地开了一家甜品店，研发出樱花豆腐等多种新式豆腐甜品，同样引来很多游客打卡尝鲜。

南溪南村党支部书记吴小平告诉记者，南溪南村已形成了卓文的小食堂、幸福茶铺等十余家美食业态，形成“古村活化+美食IP+创意运营”的乡村发展模式，创建豆制品品牌，统一包装销售，去年，仅豆腐产值一项就已经超过了3000万元。

中国人吃饭好扎堆，有了美景美味，才能更好为乡村引来佳客，为这片土地上的人和村创造更多生机和活力，如同春种夏管、秋收冬藏，年年岁岁循环着生生不息的力量。



图①农民捧着玉米喜笑颜开。
图②像艺术品的豆腐创意菜。
图③辣椒红彤彤日子红火火。
图④广西龙脊镇龙脊梯田的水稻快要成熟了。

侯雅洁 摄
陆海峰 摄
郭诗琪 摄
陆恒江 摄

丰收味



扫码观看视频

策划：黄慧 郭诗琪

