

山海寻梦

爱种地的博士后

中国经济网记者 杨秀峰 裴小阁 张相成

中国人民大学博士、清华博士后的人生轨迹,似乎应该走上高校讲台或进科实验室。但石嫣做了一个截然不同的选择——转身扎进京郊山野,执起锄头,扎根农田。

这一扎就是十几年。石嫣一寸一寸地养护土壤,遵循自然规律,耐心等待土地的回响。

2025年7月,一场特大洪水袭来,北京市平谷区镇罗营镇下营村周边梯田泥沙横流、沟壑遍布,水土流失严重。但石嫣团队打理的生态田稳稳托住了倾盆暴雨——疏松的沃土吸纳了大量径流,未见积水漫溢。

石嫣蹲下身,捧起一捧黝黑松软的泥土,“好土像海绵一样,吸水保肥能力强。有香味,这才是活的土壤”。

结缘

石嫣与农业的结缘始于2006年。那一年,她24岁,在中国人民大学攻读硕士,研究农业与农村发展。

和很多在城市长大的“80后”一样,起初,石嫣对农村和农民的感知并不深。她在河北省保定市市长大,父母都是城市职工。作为家里的独生女,她连家务都没怎么做过,更别说是农活了。

2008年,在中国人民大学读研二的石嫣获得赴国外研学的机会,学习“社区支持农业”(Community Supported Agriculture,简称CSA)。她去的农场地理位置偏僻,规模很小,并没有现成的CSA理论供她学习。

在农场里,石嫣的身份不是研究者和考察者,而是日常劳作的实际参与者。从早上8点到下午5点,除了午休1小时,她要在地里持续劳作。浇水、耕地、除草、施肥、喂鸡……很多繁重的农活都要她来做。

“放着国内那么多能出成果的课题研究不做,隔山跨海地来拔草、捡鸡蛋?”石

嫣几度怀疑此行的意义。但她后来发现,正是这些看似“无意义”的坚持,让她找到真正想追寻的方向。

在访学期间,石嫣亲身经历了CSA模式:消费者预付费用,农场按季节配送农产品,双方共担风险,共享收益。回国前夕,她萌生了一个念头:回国做这样的农场。

2009年,在导师的支持下,石嫣和师弟程存旺在北京市海淀区凤凰岭脚下创办了“小毛驴市民农园”。

此时,石嫣面对更多的是外界质疑:有人说她是读书读傻了,放着好工作不去,去种地;也有人认为CSA模式并不适合中国。

“我们老两口最初完全不能理解她的选择。”石嫣的父亲回忆说,在他和老伴的观念里,孩子寒窗苦读拿到博士学位,理应找个体面的工作。

时至今日,石嫣的父亲依然记得当时的担忧。但对石嫣父母来说,只要是女儿喜欢的,最终还是给予了全力支持。

石嫣常戏称自己为“博士有机菜种得最好的”,也成为导师口中“我那两位立志务农的‘奇葩’博士”之一,其二是程存旺。这位志同道合的师弟,后来成为她的丈夫,两人一同在农场垦荒地、种蔬果、翻译专业书籍……

2012年,石嫣与程存旺来到北京市顺义区柳庄户村携手创办“分享收获”生态农场,引入CSA。农场规模达500多亩,服务2500多户家庭,后入选联合国粮农组织可持续农业案例。

当时扎根并不容易。“来到农村,情怀有了,想法也有了,但真正落地的时候,还是有很多实际的困难。”石嫣坦言。

农业讲究水、肥、土、种、密、保、管、工——想要种好一片地,这几个方面都要做好。但在石嫣看来,这几个字也仅仅是有机农业体系的一部分。“我们需要懂土壤、懂生态、懂节气、懂管理、懂工具,更需要懂得敬畏自然、长期沉淀、持续迭代。”她说。

扎根

2023年,石嫣团队来到北京市平谷区下营村。

这里群山环抱,拥有8口山泉水井,土壤富含矿物质。石嫣看中了这里的生态禀赋,决定扎下根来。

在下营村,石嫣团队接手的是政府投入资金打造的高标准农田,但一度

面临“集体经营难、效益产出低”的困境。接手后,他们采用了新方法。

生产端,他们采用全生物降解地膜——由聚乳酸和淀粉制成,在土壤中自然分解,不会造成白色污染。油菜花收割后翻压还田,做成绿肥,再配合有机肥,告别化肥与除草剂。

技术端,面对梯田无法使用大型机械的难题,团队因地制宜发展精细化生态种植。面对花生种植需覆膜但不想污染土壤的矛盾,他们引入可降解材料,实现了环保与生产的平衡。

价值端,他们创新推出“认领一亩田”计划。市民支付3000多元,即可成为“荣誉村民”,获得全年100斤生态面粉、10斤红薯、10斤花生、10斤小米、10斤胡萝卜、30斤有机大桃及150枚鸡蛋的配额。

据介绍,通过这一模式,土地亩产值从原来的1000元左右提升至2600元,翻了1倍以上。

这场实践的涟漪还在扩散。目前,下营村项目已吸引200多户城市家庭认领,覆盖土地200余亩。周边村落看到有机农业的前景,也开始尝试。每年梯田景观都会吸引大量市民前来“打卡”,梯田油菜花海不仅用于观赏和制肥,更带动了村内的餐饮与住宿消费。

“过去种地靠天吃饭,现在靠技术、靠服务。”一位村民说。镇政府还规划了共享村居,鼓励村民将闲置房间与市民共享,为老龄化严重的山区乡镇注入活力。真正的变化,往往发生在看不见的地方。

石嫣随手拔起一棵生菜,翻过土来给记者看。她手里那棵生长30多天的生菜,根系发达,土里能看到蚯蚓和西瓜虫。

“植物为了获取养分,根系必须拼命向下扎,去寻找深层的营养。”石嫣又抓起一把土捏了捏,“好土是黑褐色的,有机质和微生物丰富。”

土壤的团粒结构使其吸水保肥能力较强。石嫣团队监测发现,经过多年改良,农田土壤的持水量和孔隙度均有明显提升。这正是洪水来袭时,他们的梯田安然无恙的原因之一。

在石嫣看来,大自然里没有绝对的害虫。在农场里,经常能看到蚜虫密密麻麻地趴在叶子背面,但石嫣并不急着消灭它们。

“对于作物来说,蚜虫是害虫,但在瓢虫眼里就

是食物,我们可以通过释放瓢虫来治理蚜虫。”石嫣说,“追根溯源,蚜虫多往往与干旱有关。如果是露天种植,一场大雨就能把蚜虫砸到地上。我们了解自然,顺应自然,而不是对抗自然。”

愿景

程存旺说,一年365天,可能有360天都在工作,没有假期——但是,没有疲惫感。他分享了一个观察:“开车进城吃顿饭再回来,人会感到疲惫;但一下车,脚踏在农场的土地上,人一下子就放松了。”

“我们的两个孩子从小在泥土里奔跑,已经习惯了这种开阔、自然的生活。”程存旺说,“虽然工作很忙,但因为是自己喜欢的事,所以工作本身就是一种快乐。”

“办公室走出去就是土地,遇到烦心事,到地里走一走,看看菜,吃个西红柿,心情立刻就好了。”石嫣说。

石嫣团队的租约到2029年。有人问她,“你们花了大力气把地养肥了,如果未来不种了,不就留给别人了吗?”她笑了笑,“土壤改良是一个持续的过程。我们在这里一天,就养一天的地。这块肥沃的土壤,无论留给谁,都是留给土地的礼物”。

石嫣的愿景不止于此,“我们想把这里打造成一个‘无围墙的生态农业大学’。未来还会有有机酒店、有机面包房、有机餐厅、有机种子库。我们希望吸引新农人来创业,形成一个完整的生态产业链”。

那个曾经不理解女儿的父亲,如今已经完全支持她。“现在我们感到非常骄傲。”石嫣的父亲说。

石嫣的影响力早已超出农场本身。她担任北京市顺义区政协委员,为生态农业和乡村振兴建言献策。她还出任国际社会生态农业联盟联合会主席,参与生态农业的全球对话。

这些角色背后,是一系列实实在在的成果。石嫣举办72期新农人培训,累计培养2000多名新农人,推动全国上千家CSA农场诞生。她荣获全国巾帼建功标兵、首都最美巾帼奋斗者等称号。

石嫣用十几年时间证明了一件事:认真对待土地,土地也会回馈认真的人。

早上7点一到,村里的叔叔阿姨们出现在农场菜地里,摘白菜、拔萝卜、挖山药。石嫣也钻进他们中间,一边和大家聊天,一边观察作物长势……这是她作为一个农民的日常,也是她为想要的未来投下的一票。

□ 本报记者 梁 婧

守一口酸香

走进山西省长治市油漳河畔刘家沟的醋坊,数十口粗陶大缸整齐铺开,温润醇厚的醋香扑面而来,熏醋灶上热气缓缓升腾,指尖轻触缸壁,便能摸到岁月沉淀出的温热。这缕萦绕太行山间百年的酸香,守在宋俊鹏身边30余年。身为沁州黄米醋第七代传承人、全国乡村工匠名师,他日日守缸、岁岁耕耘,把酿醋传承的责任扛在肩头。

“老祖宗传下来的手艺,断在我手里,我对不起先人。”1991年,20岁出头的宋俊鹏打消外出务工的念头,守着自家小院几口旧陶缸,搭起简易酿醋作坊。彼时作坊条件简陋,泡米、蒸料、翻醋全靠人力,是旁人眼里又苦又不赚钱的营生。

酿醋没有清闲的时候,一年四季离不开人。寒冬腊月,山风刺骨,宋俊鹏裹着厚棉袄整夜盯守缸温;盛夏三伏,蒸料房闷热难耐,翻拌醋醋一趟下来浑身湿透。当年一起做醋的同乡纷纷转行,纯粮古法醋举步维艰,身边人都劝他改行。

“有人图轻松赚快钱,我不能。咱守的不只是一口醋,是沁州黄小米的本味,是传了几代人的根。”宋俊鹏望着满院醋缸,心

里的执念愈发坚定。

品质是宋俊鹏从不妥协的底线。30多年,他只选用本地优质沁州黄小米,全套古法工序一步不省,自然陈酿一日不减。“好醋是时间熬出来的,偷一道工序、少一天陈放,口感层次就差一截,糊弄消费者就是砸祖辈传下来的招牌。”宋俊鹏说。

坚守古法不等于固步自封。看着手工生产产能有限、每批次口感不稳定,宋俊鹏主动引入智能化设备精准控温控时、配比曲料。他说:“传统工艺的魂不能丢,但老办法的短板得补齐。机器管精准,手工保风味,两者结合,老味道才能走得更远。”

如今,作坊月产量从当初千斤增至一万五千斤,地道米醋走出深山,端上各地百姓餐桌。“做醋这么多年,我悟透两件事:一是对古法心怀敬畏,踏踏实实守工艺;二是敢闯敢创新,一心一意做品牌。”这是宋俊鹏挂在嘴边的话。

2003年,宋俊鹏注册专属图形商标,“有了自己的牌子,咱沁州黄米醋才算真正有了身份。”2005年作坊获评省产品质量信誉企业;2011年成立沁县老实酿造厂;

2016年山西惠而旺食品开发有限公司正式揭牌,成为沁县独有的古法米醋酿造企业。一块块荣誉牌匾挂满展厅,从普通作坊主到省级非遗传承人、全国乡村工匠名师,每一份荣誉背后都是他的坚守。

既要酿好醋,更要传承好醋文化。宋俊鹏不断改良米醋品类,四处奔走参加农特产品展会,线上线下拓宽销路。他自筹资金建起非遗展览馆,老蒸桶、百年陶缸、老式拌料木铲——陈列。

“光靠我们闭门酿醋不够,得让更多人知道沁州黄米醋是怎么做出来的。”他常态化开展非遗体验、非遗进校园等活动,邀请学生、游客走进工坊亲手翻醋拌料。“一粒小米,数十道工序,历时数月才能成醋,这里藏着我们沁县的乡土历史,这份文脉必须代代传下去。”宋俊鹏说。

小醋坊撑起富民大产业,宋俊鹏始终记着肩上的责任。企业非遗工坊吸纳20户脱贫户稳定务工,13名残疾人就近就业。他与周边农户签订保价收购协议,带动800多户农户种植沁州黄小米,“我一人把醋做好不算成功,能带着乡里乡亲一起增收,这才是做产业的意义。”每年企业固

定向漳源镇12个村集体分红,粒粒黄小米成了全村人的致富粮。

致富不忘桑梓,刘家沟移民搬迁时,宋俊鹏自掏50余万元投入新村建设。耗时4年,全村2018年全部入住新房。“这是生我养我的地方,乡亲们有难处,我不能袖手旁观。”宋俊鹏说。

连续十几年逢年过节,宋俊鹏都给村民送去米面油和自家米醋,上门慰问老党员,为困难群众缴纳意外险,常年捐资助学、发放奖学金。“乡里邻里的情分最珍贵,能多帮一把,我心里踏实。”

一路走来,宋俊鹏始终恪守初心:“我一辈子就认准一句话,老实做事、良心酿造、诚信经营。醋是入口的东西,良心不能掺半点假。”如今,企业已是长治区域醋业龙头,产品销往全国六成以上城乡市场,口碑与效益双丰收。

一坛米醋承载七代薪火,三十春秋坚守一生匠心。站在醋缸之间,宋俊鹏望着升腾的热气轻声说道:“只要我还做得动,就会一直守着这些缸。把古法技艺守住,把乡村产业做大,把非物质文化遗产传下去,让太行山下这股醋香飘到全国各地。”

本版编辑 王 璐 曾诗韵 姜 编 高 妍