

挖掘文化内涵,强化科技支撑,拓展荷花经济,6000亩莲田“种出”上亿元全产业链产值——

朱子故里 莲韵悠扬

□裴礼辉 张筱惜 文/摄

莲叶摇曳,荷香漫过青砖古宅。

武夷山市东南,晋代设埠的五夫镇,种植白莲的历史超过千年。

公元1143年,14岁的朱熹来此定居,拜“五夫三先生”为师。自此,清雅莲花与朱子理学,结下不解之缘。

当乙巳年的风拂过6000亩莲田,这里不仅有“接天莲叶无穷碧”的胜景,更以千年白莲为脉,谱写文化传承、产业活力与乡村振兴的多重交响。

如今,越来越多的四海八方的人们看见——原来,五夫以莲而兴,却不止于莲。

青少年在体验磨莲子

朱子广场前荷花飘香

寻芳的游人与荷花合影

半亩方塘·寻芳处

无边光景·自在行

万紫千红·好『丰景』

“半亩方塘一鉴开,天光云影共徘徊。问渠那得清如许,为有源头活水来。”

站在朱子广场前眺望,脑海中的诗句还没来得及散去,便见晨间的雾气沿着文公山的山脊流淌,清风拂过一池荷,也摇晃着池子里的光。

若说五月的武夷山是“一城茶香”,暑期,五夫便是“一镇莲香”。

即便过了处暑,荷塘里仍有荷花摇曳,一朵朵莲蓬落在其间,您悠然地晃着“脑袋”。

这里气候温润、土地肥沃,为莲子的生长提供了得天独厚的条件,素有“白莲之乡”的美誉。

相传五代十国时期,南唐大将查文徽驻守五夫期间乐食五夫白莲,并将之进贡皇室。而后直至清代末年,五夫白莲一直是朝廷贡品。宋代,更有朱熹母亲“煮莲教子”的佳话。

千年岁月流转,这座古镇的传承与丰饶,始终绵延不息。漫步古镇,随处可见路边剥莲子、晒莲心的勤劳身影。

“记忆里,从七八岁开始,我们的整个夏天都围着莲子打转。”在兴贤村出生、长大的刘长兰说。

五夫莲子的加工,分为采摘、剥莲、去壳、剥衣、通芯和烘干。但凡坐下,村民们都会顺手干起剥莲、去壳等活计来。这些早已成为他们的生活日常。

“莲子是乡愁呀。一放暑假,大家也总会带孩子们参与进来。”像刘长兰这样的五夫人不少,乡愁萦绕心田。

一定是浸润了朱子理学的气息,细数过往时光,多少作家、画家、摄影家和学者,太多不同身份的人们,为荷而来。他们在五夫徜徉、沉醉,从砖瓦巷陌中找寻历史的痕迹,观照古今,承系当代。

行走间,不时会遇见研学团队,一群群青少年兴致盎然地探访书院、宗祠与朱子社仓,浸润在数不清的故事里。

去年11月,“五夫朱子文化园研学实践教育基地”入选福建省两岸青少年研学基地名单。数据显示,2025年上半年,五夫镇累计接待游客104万人次,同比增长19%。

在五夫,农耕文化与儒家学说,与当下文化自信同频共振。

此前,一场荷韵雅集在朱子广场举办,大家在馥郁茶香中领会文化之美,沉浸式感受朱子的宋代生活美学。

紫阳楼、兴贤书院、朱子社仓……当下的五夫,不仅有30余处与朱熹相关的遗迹留存,还有更多的建筑,在年轻一代的创意改造下,融入现代审美与活力,让曾经静默的屋舍,成为极具特色的旅游打卡点。

时光在过去与未来间交织,寻芳的游人漫步街头巷尾,以手环抱荷花、与古旧屋舍同框留念。而小镇的农家院落里,以莲为名的时令风物,让夏日限定的味觉盛宴,成为无数人难以忘怀的“舌尖上的乡愁”。

慢慢走,一帧一景中,是历史与现代交融的弦歌。

今年5月,“五夫白莲”入选全国名特优新农产品。

“五夫白莲,营养丰富。”说起这个荣誉,武夷山市喊山特产农民专业合作社负责人连理来神情自豪,说话的声调似乎都提高了不少。

他的自豪,来源于全国名特优新农产品信息暨特产质品登录系统认定——以100g为单位,五夫白莲蛋白质、维生素C、钙含量实测值分别为22.8g、18.8mg、128mg,必需氨基酸指数72.38%,各项指标远高于类比参照值。

一直以来,五夫白莲都以“颗粒饱满、清香甘甜、耐煨易熟”等优异品质远近闻名。

获得国家地理标志证明商标的五夫白莲,不仅是《本草纲目》中“交心肾、厚肠胃”的药食同源珍品,更早已超越食材范畴,成为地域文化与养生智慧的双重载体。

但长期以来,五夫白莲面临同质化严重、附加值低下等行业困境。市面上的产品,多停留在散装莲子的初级形态,市场竞争压力大。

“这么好的东西,理应让更多人认识到、喜欢上。”连理来说出了五夫人的心声。为此,他引进太空36号、建选17号等白莲新品种,建设白莲标准化种植繁育基地300亩,并研发多款莲子产品。

如何让好行走得更远? “尝尝,这是我们的拳头产品,‘五子登科’之一。”五夫镇党委书记刘峰捧起一捧铝膜小袋独立包装的即食莲子,回答了笔者的疑问。

撕开无菌袋,清香扑鼻,莲子颜色微黄,鲜甜软糯的口感与刚煮好的莲子别无二致。

保鲜技术赋能,为“好物好卖”注入活水。近年来,五夫镇持续强化科技支撑——

选派专业干部、乡土科特派开展技能培训,推荐优秀团队申报省级科特派,引入高校师生实践教学,为白莲产业注入人才动能;

邀请专家现场观摩交流,推动加工机械纳入农机补贴目录,筹备省级机械化现场会,为白莲产业搭建科技平台;

指导合作社研发即食莲子,联合博士团队优化食品工艺,引导企业开发多元衍生产品,为白莲产业提升产品价值。

莲子冰棒、莲子麦芽糖、莲子双枣糕……多样化的滋味,让池塘里的盈盈莲意,化作了唇齿间的绵绵清甜。

“今年正月,即食莲子开始推向市场,很受江苏、浙江、上海、四川、重庆等地消费者的喜爱。”五夫“圩日集市”旁,连理来一边打包发往上海的即食莲子,一边琢磨着怎么降低包装耗费的人力成本。

莲子收获时节几近尾声。莲子曲奇饼干、莲子孝母饼、莲子酥作为“五子登科”的系列产品,还将陆续上新,“奔赴”我们的舌尖。

“莲为花中君子,浑身是宝,做人亦当如莲,立身正派。”当朱熹母亲的话语,穿透800多年的时空,余音袅袅间,越来越多的人,感受到了五夫白莲的韵味。

莲,出淤泥而不染,濯清涟而不妖,是中国人传颂千年的精神象征。

在朱子故里五夫,这种承载着高洁品格的植物,更是一种文化符号。每一季的荷花绽放,都是古镇一期一会的邀约。

古樟树下,“千人剥莲”趣味赛人头攒动,场面壮观;五夫莲王赛擂响战鼓,评出白莲状元、榜眼、探花、进士,古韵悠悠;兴贤古街,“七市文创集”热闹开市,荷风醺人醉;不觉晓露营地,“莲莲”草地音乐派对烟火气升腾,尽显青春活力……

荷花节上,有好风光,更有好“丰景”。不知年岁几何的香樟沉静内敛,游人如潮的节庆喧嚣热闹,两者碰撞交融,别有一番韵味。

五夫莲事,源于夏季,从不局限于夏季。

“宁可食无肉,但莲子定要常备。”在武夷山,老人们时常叮嘱家里的孩子。

想象着,在晚风中,盛一碗莲子羹,坐在窗边,看夕阳把影子拉得长长,在淡淡的甜香中抛却烦恼。

莲子羹是点心,也是乡愁的回响。每一次品尝,都会不自觉地想起孕育它的那一方水土。

如今,这份带着甜味的乡愁,顺着潭溪和籍溪的水,流向远方。

培育龙头、科技赋能、政策引领。当地白莲产业发展专班成立以来,以系统思维深耕白莲产业链,多点发力,让千年“贡莲”焕发新生机。

2024年,五夫白莲连片种植面积突破6000亩,全产业链产值超1亿元,4家龙头企业引领发展,五夫镇得以跻身省级农业产业(白莲)强镇,规模效应持续凸显。

产业兴旺、莲农增收的动人画卷徐徐铺展。品质升级更让五夫莲农尝到甜头,白莲一级品率从25%跃升至45%。

“7月份,每天在互联网平台能卖掉约1万朵荷花。”返乡创业青年刘旭春说,开始做短视频后,意外发现很多观众喜欢荷花,便尝试直播“带花”。

他的成功,也让更多年轻的“新农人”“三乡人”,看到利用新媒体拓展新赛道的前景。

从畅通白莲销路,到开发深加工产品,从拓展荷花经济,到提升品牌影响力,面向未来,五夫镇谋划全局,思路清晰——

建规模种植示范区提产,推机械加工降本;以“企业+农户”“合作社+农户”模式,激发莲农干劲;借势省级产业强镇建设,深挖莲蓬、莲叶、莲心的价值;围绕“互联网+”与朱子文化周、荷花季,让“五夫白莲”的牌子更亮。

800多年前,朱子在半亩方塘边咏叹“源头活水”。如今,6000亩莲田在科技与文化的滋养下,正涌出产业振兴的新活水。

当月光再照荷塘,莲叶里不仅有千年文脉,五夫人脚下的新征程也在荷香中蔓延。这朵承载着历史与希望的莲,愈发繁盛。

后记

兴产业 留乡愁

驱车从武夷山市区出发,往东南行驶60公里,当无际的荷田与稻田交错的美景映入眼帘时,便到了五夫镇。

笔者在“圩日集市”旁见到连理来时,他正忙着打包即食莲子,发往江浙沪等地。从建设种繁育基地、引进白莲新品种,到创办合作社、带领乡亲增收,如今,又采购加工设备、开发即食莲子和莲芯茶等新产品,多年耕耘,连理来一直在路上。

在五夫,还有许多像连理来一样的莲农,正是他们的辛劳,让乡村产业“活”起来。

从文化赋能到科技赋能,五夫白莲产业渐成气候,逐步走上自己的乡愁产业赛道。优异的品质,是产业发展的底气;多元化

新品研发,不断提升白莲附加值;互联网直播带货,蹚出荷花经济新路径;一年一度的荷花节,让五夫白莲的意象深入人心,串联起剥莲互动、莲王竞赛、雅集茶会和文创集市等农文旅融合玩法……

一粒莲子,让乡村焕发新生。随着五夫白莲受到越来越多人喜爱,五夫“莲事”从夏季延伸向四季。如今,当地还在规划建设莲心工坊等项目,为白莲采摘后商品化处理、直播基地打造、荷塘驿站建设等产业链提升搭建平台。相信在市场带动与政府推动结合下,在科技与文化之水共同浇灌下,五夫的荷塘将盛开出乡村振兴之花。

晨光熹微,荷花盛放。