

一幅画，诉说着她是如何在乡村生了根。



她有一座“花园”，那是一家开在稻田间的新鲜米铺



“
|
【对话】

记者：你觉得，这两年多来，最大的收获是什么？

朱燕：我觉得，找到我自己了，虽然不能讲得这么绝对。

记者：从一个在想象

中的画面变成现实，你觉得，要做成这样一件事，核心的要素是什么？

朱燕：是团队，这两年来有越来越多的小伙伴加入，一起去理解和感受这种梦想，相互支持，愿意一

起把这件事当作一份事业去做。

记者：所以，最初的那个理念，从来没变过。

朱燕：对，一直是沿着这个理念、这个方向在走。

”

□记者 贾佳

朱燕有一座花园。

门前成片的油菜花开，远处，灰白色的大米体验馆，像一座米仓，静望着田野；推开窗，树林、草坪，秋千、小池塘和竹篱笆；屋顶的玻璃窗，落雨时，能听到清脆的滴滴答答声。这个春天，时间变清静了，她在花园里穿来走去。

这里是八十八亩田。2019年12月，朱燕和她的小伙伴拿到了松江区乡村民宿发展联席会议发放的第001号乡村民宿铭牌。眼前一幅画，在乡村生了根。

两年多前，在叶榭兴达村第一次见她。35岁，她拿出自己的积蓄，改建了乡下叔叔家的老屋。取名，八十八亩田。她说：“我是在卖米。”“上八和下八，凑成一个‘米’字。”逢头一次来，定能听到这个名字的来历；连微信名也改了，叫“大米西施”。来的人记得住，来的人越来越多。

我相信，朱燕对家乡的大米是有真感情的。这份感情是从什么时候开始的？也许是从第一次，她把家乡的米推荐给以前的同事，同事连说“好、好”的时候；也许是从她回到村里的父母家，偶然走近了种稻的乡亲，偶然开始了解什么叫优质稻，什么叫优质米？后来，一幅与家乡的米，和村里的生活有关的画，就开始在朱燕的心里生根发芽了。

比方，“1573”。这是八十八亩田新近推出的主打产品“叶榭软糕”的招牌名。米糕，在朱燕这儿，并不算是新品。三年前刚回乡，她能想到的，除了把蒸煮好的松江大米做成款待客人的主题食材，还把大米开发成了各种小食，粽子、饭团、烧

麦……当然，也还有米糕。但“糕”与“糕”之间，还是有差别。

“叶榭软糕，就不同。”朱燕说。红红火火的方盒，给叶榭软糕的来历“正了名”，“始于明万历年”。 “当地人都知道叶榭软糕有名，可偏偏一直没人说得清。”作为一门非遗传承的手艺，叶榭软糕的精良制作技法，无不与松江大米的食材品质密切相关。

半年多以前，朱燕特地登门拜访了叶榭软糕的非遗传承人，今年已有76岁的老师傅顾火南。“我是师父的关门弟子。”说话间，朱燕满心得意。老师傅坚持做糕40年了，生活极其规律。“每天凌晨四点起床，五点就给我打电话了。我爬起来，叫上妈妈跟阿姨，一起去学。”朱燕有她的“学成目标”，“要尽可能地原模原样，不要跟师父有任何差别，可做到这一点，真不是那么简单。”

聊天间围坐，品尝朱燕亲自做的糕。雪白的小方块，比普通的米糕扁一些，也大一些，做糕的模式是原样比照师父的做的，尺寸极精准。看去仍能感觉得到，细碎的米粉在制作时簌簌落下的样子。中间一枚银元状，点缀了几颗青红丝，里面是白糖和豆沙混合的馅料。闻上去，是大米的醇香。朱燕说，大米磨成的粉里，调入了薄荷，冷了之后，吃着会有一股丝丝凉凉的清香。

“糕贵松，饼贵薄。”一旁有老专家落座，点出叶榭软糕的精妙。叶榭软糕制作的原材料，九成比例是粳米，优质的松江大米，余下那一成才是糯米。但粳米不能直接拿来就用，得连续泡上七天七夜，每天清晨换水，充分发酵、出水，这样的米磨成的粉才更松软。“好处还有，冬天吃不容易噎，夏天吃也不容易反

酸。”朱燕说。无论工艺或功夫，都是急不得的，如此做成的叶榭软糕，去掉了黏性，口感也更清爽。

“求学”后，朱燕专门去寻了叶榭镇地方志，这才郑重地把这段地方饮食文化在她的糕上“盖了章”。“要品出真的米香，得要尊重真正的老法。”朱燕说。

现在的八十八亩田，该称它“2.0版”。村西的一片树林，距离最初改建的那幢老屋不远。“有什么想不通的时候，我就来这儿，也有人会问，为什么要回来，我想，我希望能找到我自己。”初见时，朱燕提及了这片树林。

如今，树林有了大不同，整体都做了“提档升级”。眼前正是春天，草花行将吐芽，健身步道穿过树林，林下草坪搭起了帐篷，错落放着秋千，曲径通幽之处，但见一个采摘园。从稻田至树林，身后是“2.0版”的八十八亩田，朱燕将自己和亲戚家相连的三幢老屋推倒重建，于是，有了现在的模样。

朱燕说，在她的记忆里，小时候



村里就有那么一片树林。她像个假小子，混在一群男孩儿里，跑啊，跳啊。也许，在她身上，本就有那样一股冲劲儿的，仿佛儿时的乡村，从一群在田野里奔跑的孩子中，寻到一个有点儿“天不怕地不怕”的小女孩，后来，这个小女孩回来了，带着她对乡村始终怀抱的梦想。

朱燕带我在这幢重建的新屋里逛过。她和她的小伙伴，给这里的客房逐一赋了四季收获的名字：“春耕”“夏耘”“秋收”“冬藏”，客房的落地窗向外望去，尽是稻田的景。新屋有三层，除了住宿，还可会议、聚餐，功能齐备。最多的，能容纳300人。到了夜里，屋内灯火通亮，光线从大大的落地玻璃中四散开来，远远看去，整幢屋就像个灯笼盒子，在漆黑的村子里发着光，充满了新鲜感。

房屋自落成后，对乡村满怀期待的城里人，都想来逛一逛，看一看。订单不断，邀约也不断。不光城里的朋友，长居在村的乡亲，也都觉得新鲜。自朱燕回来，村民们无时无刻不感到，村子正一点点变得更美。八十八亩田的门一直开着，村民们出入随心。“大家多了个散步的小花园，每天都有人来玩儿。”朱燕说。年前，疫情没出现时，朱燕为村民办了一场“年饭”，乡亲都来聚会了，自家村子聚起一股久违的人气。

朱燕将她的乡村图景安放于此。“不止是乡村民宿，还有美食餐厅、大米体验馆。”这里有她的生活，这儿是她创业的起点。许多人来了，流连于稻田和乡间，而朱燕一直清楚自己初来时要坚持的事。“这是一家开在稻田间的新鲜米铺啊，有米食餐厅、稻香森林、稻梦空间、云

间米舍……人生不过一碗好饭。”朱燕笑了，与我强调八十八亩田的“米食文化”。

采访时，林中闲逛。她采了一捧草丛里的野花，摆弄插入瓶中。聊到一半，随兴说，“你看，这多好看呐。”厅里的花，总是新鲜，过一阵子，又换成了黄嫩嫩的油菜花。就像她也会乐此不疲地在朋友圈，晒出混迹于花草间的闲适，让人觉察不出，疫情之下还有着运营压力。

可忙得，亦可闲得。门厅旁，随手放着一摞书，工作室内也是书。这段时间，朱燕和先生、儿子都住进了村子，干脆不再往返松江城区。无人打扰时，就在阅读和思考中清静地过。

林里偶尔飘下窸窣小雨。

生活与创业，在她这儿，绝不会混为一谈。以乡村生活的方式创业，朱燕的关注点在背后一个企业与一个产业的成长。“你看，远处那个大米体验馆，它的内核实际上是个合作社，外壳是个艺术馆。用艺术馆去连接客户，用合作社去连接农民。我们作为一个平台去打造，可以去不同的文创IP延伸，做各种体验开发……”聊起规划，朱燕可以滔滔不绝，讲出她的设想，“所以，乡村民宿一定不是以一个‘独立的个体’去看待……”

与家乡的大米的这份情感，就是在“未知并未可知”的前行中传递的吧。眼下，疫情的影响虽未完全散去，朱燕制作叶榭软糕的功夫却见长了。每天接到五六十份订单，每周两次按时做糕。“做糕的过程，也会有很多收获，”朱燕笑说，“这是一种心态，能让你专注在一件事上，就像练功、坐禅，在这个过程中，去体会那种匠人精神。”

（八十八亩田供图）