



管雪林对未来满怀信心。

武冈村民管学林返乡再创业大展身手——

让『炒熟的鸭子』飞向全国



本地养鸭成风。



黄茅血浆鸭成品。

记者 马剑敏 袁光宇

通讯员 颜复叶

“煮熟的鸭子飞了”一语，多少带有一点悲剧色彩，但在武冈市邓元泰镇马梓村，该村村民管学林“让炒熟的鸭子飞向全国”的故事，却完全是一幕人间喜剧，甚至是一段现代创富佳话。

2月25日，农历正月十六，当天清晨，管雪林在村民群里连发两则招工信息：一是他开设在村里的黄茅血浆鸭老店需要增加3名固定员工；二是他在新开设的黄茅血浆鸭店招聘10名固定员工。如果招聘顺利，该村将共有21名村民跟着管学林“发血浆鸭财”。

“返贫监测户和家里暂时出现困难的家庭优先录用，保底工资4500元每月。”管雪林在微信群里一如既往地强调。

马梓村是一个位于武冈、城步、绥宁三地交界之处的盆地型山村，人

口2470人，村民素喜养鸭、食鸭、谈鸭，而且依托当地特殊中药资源，推出了一款“黄茅血浆鸭”。

“黄茅血浆鸭采取草药入味，在拥有武冈血浆鸭共有风味的同时，兼具药膳品质和山野品性，是一种难得的地方原生态美食。”邵阳烹饪协会秘书长赵国强介绍。

管雪林1983年出生在马梓村1组，高中毕业后外出打拼，8年后成为广东一家鞋厂老板。2020年春节假期，新冠肺炎疫情暴发，该村历来红火的活鸭交易迅速凋敝甚至销声匿迹，管学林身边的不少亲朋好友也深受其害。当年，管雪林做出一串大胆决定：将广东的鞋厂搬回武冈市区；同时在家乡马梓村开设一家主营黄茅血浆鸭的农家乐。

就在人们纷纷叹息“管雪林疯了”的时候，大把大把的钞票流进管雪林腰包。农家乐开张不到3个月，用工达到8人，平均每天要宰杀上百只鸭子。

“管雪林的农家乐就是生意再好，也不可能每天卖得出100只鸭子啊！”村民疑惑不解。

还是每天负责收购鸭子的管雪林父亲和每天负责掌勺的管雪林母亲解开了其中谜团：“我家实体店里每天线下卖出二三十只鸭子，另外七八十只鸭子啊，都炒成黄茅血浆鸭，通过网络店线上卖到全国各地了！”

看着两个六旬老人一口一个“线上线下”“实体店网络店”，村民眼中满是羡慕。

经过4年的稳定发展，管雪林已经悄悄建成以马梓村为中心的周边地区优质活鸭供应基地，平均每年可以稳定提供活鸭15万羽。

“今年，我将在黄茅血浆鸭成功注册商标的基础上，积极争取将其申报为非物质文化遗产，同时申报国家地理标志产品，深入挖掘家乡鸭文化和美食文化，力争早日把黄茅血浆鸭做成亿元产业，带领更多父老乡亲走向富裕。”管雪林表示。

