

返乡挖藕人:从“逐藕而居”到日入700元

■青岛财经日报/首页新闻 记者 郭清鉴 通讯员 刘磊

十几年前,国民美食节目《舌尖上的中国》向全中国介绍了各地美食。在第一季第一集中,这档节目花了相当篇幅来介绍湖北莲藕和煨出来的绝美藕汤,也将挖藕这项原始又辛劳的工作展现在大众面前。很多人看得“边流口水边流泪”。

十几年过去,挖藕人的境况有了改善。虽然他们还要长年泡在淤泥里,但借助新工具和电商,他们不必再像浮萍“逐藕而居”。当地莲藕产业为挖藕人提供了一种“确定性”,在挖藕时节,他们不再因第二天没活儿焦虑,每天都可以拿到一笔不错的收入,高的时候每天能有700元。

2020年,拼多多通过直播向全国推介洪湖地标性农产品洪湖莲藕,洪湖市市长也走进了直播间倾情讲解。当地龙头企业每年在拼多多的销量达到3000万元。在电商带动下,成就了洪湖莲藕这个地标农产

品的同时,也让当地挖藕人过上了想要的生活。

在此之前,挖藕人要离开家乡自己找活儿干,耽误的时间也给他们的收入造成一定损失。现在,“挖藕的收入比在市区做服务员或者当保安挣得多呢,虽然累了点儿。”不少挖藕人做过这样的比较,这也是他们一直坚持挖藕的原因。

靠着这笔钱,有人已经为儿子在当地的市区买了三室两厅的房子,有人为自己买新鞋的时候不再犹豫,“以前都先顾妻儿,都不怎么考虑自己”,有人还能为在外打工的儿子每个月添2000元的生活费。

在挖藕旺季,他们也可以边挣钱,边在结束工作后回家洗一个热水澡,吃到妻子煨好的藕汤。在不用挖藕的时候,他们便在池塘里撒下虾苗等待小龙虾长大卖掉。

这对他们来说,已经是理想生活了。



打藕

湖北挖藕最好的时节已经过了。

现在,湖北省洪湖市没有夏季“莲叶何田田”的盛景,也没有秋季莲藕成熟,各地工人前来采挖时的热火朝天。池塘里还留着枯萎的荷梗,水位低处露出湖底的淤泥,春季万物复苏前,实在谈不上美感。

赵道凯已经在湖里泡了三天时间挖莲藕,做着这一季挖藕的收尾工作。过完年回来,湖北的冻雨打断了赵道凯继续干活儿的行程。天气放晴,他成了这片湖里唯一的挖藕人。

赵道凯今年51岁,身形瘦削,但是骨节粗大,一看就是长年干苦力。这三天,他每天7点起床,吃过早饭骑带斗的电动摩托车来到湖边,脱掉外套套上一身潜水衣,这可费了不少功夫。

这件潜水衣四肢相连,只在肚子上开了个

大口子。他先从这个大口子钻进去又将头钻出来。为了避免进水,脖子那儿紧勒着。然后四肢慢慢地、笨拙地和橡胶潜水衣贴合,最后,赵道凯一圈一圈拧紧肚子上的橡胶,拧成一股很粗的绳,再一遍遍扎紧,挂在脖子上。一套流程下来,耗时十几分钟。

他的潜水衣是去年9月份买的,手脚处已经打了很多补丁。在水下,只要潜水衣里进了一点点水,必须马上上岸,拖的时间越长,干活时越难受,可不能耽误。

相比过去传统、纯人力的挖藕方式,现在的赵道凯都用水泵辅助挖藕,省时省力。他打开插在岸边的水泵,高压水枪从另一头喷射出来,迅速把已经挖出来漂在水面的藕卷在一起。为了避免莲藕被打断,赵道凯小跑过去蹚进湖里,将水枪夹在右臂腋下,喷嘴埋进水里开始干活。

打在水面上的响声消失了。赵道凯看不见湖底,只能靠慢慢摸索感知莲藕的位置。

他跪在湖底的淤泥上,弯下腰,左手手掌慢慢在淤泥上摸,右手掌握着水枪喷水的位置,湖水已经淹没他的肩膀,只剩头撑在湖面。“轻轻地用手掌拨过去,如果水下的荷梗不够硬挺,倒了,(那个位置的)泥土里就没有莲藕,如果足够硬挺说明就有。”

确定了莲藕的位置,赵道凯小心地用右手拿水枪将藕一侧的淤泥冲干净,边冲边用左手摸索藕的生长走势。莲藕很脆弱,一定不能对着莲藕冲,不然就冲断了,卖不出好价钱。水枪冲到莲藕尾部后,再回来冲莲藕的另一侧。等两侧淤泥冲刷干净,从尾部轻轻把莲藕抽出来,往身后一甩,它会自动浮在水面,等结束后再打捞上岸。

这种方式被称为“打藕”,在当下是更多挖藕人的选择。对于熟练的打藕人来说,每根莲藕从被发现到漂在水面上花费一两分钟,用时是传统挖藕方式的五分之一。

尽管如此,“打藕”依然辛苦。赵道凯在摸索时一直保持着左肩往下歪着的姿势,还要跪在淤泥里一点点爬行。他已经连着干了三天,每天从早上8点钟开始一直泡在水里到下午三点,每天能用水泵冲刷四五分藕田,挖五六百斤莲藕。现在,这片藕田只有他自己在扫尾,7个小时里几乎不喝水也不上岸休息。就在第三天下午,他站在岸边感慨:“连打三天浑身酸疼,干完今天说什么都得歇着。”

赵道凯还有一个35岁的徒弟,“现在的年轻人不愿意干这种又脏又累的活儿,在这一行他是我见过年纪最小的。”赵道凯说。

家乡味

湖北省内有755个湖泊、4230条河流,有“千湖之省”之称。富含养料的泥土沉淀在湖底,造就了莲藕得天独厚生长条件。据媒体报道,湖北莲藕种植面积和产量位居全国第一,种植面积达200多万亩,占全国莲藕总产量的1/3,全国各地有70%的莲藕来自湖北。

洪湖市以江汉平原最大淡水湖洪湖命名,大小湖泊有102个。荆州市农业农村局2023年数据显示,洪湖莲藕占全省莲藕种植面积的17%,莲藕年总产量近30万吨,占全省总产量270万吨的11%。

在挖藕之前,赵道凯对家乡省内的莲藕知之甚少。多年前他还在广州打工,看到超市里的藕又粗又圆,工友告诉他超市里卖的莲藕都是湖北产的。他很疑惑,吃起来很脆,并不像小时候家里挖的野藕香糯。

前几年,赵道凯回到老家照顾身体不好的妻子,开始挖藕挣钱,才意识到在广州看到的藕并不是洪湖的莲藕,“我们这里的藕长得是方形”。洪湖莲藕用于熬藕汤,熬出来是粉色,吃起来软糯入口即化,藕汤也带着香甜味道。

对于湖北人来说,莲浑身上下都是宝贝,

当地有句俗语:“春吃藕薯夏吃莲,秋冬煨藕到过年。”一年四季都能满足湖北人的口腹之欲,是享受不完的自然馈赠。

湖北省青年艺术家葛宇路就说,莲从嫩芽状态的时候吃藕带,酸辣炒、泡椒腌,脆爽入味;排骨藕汤是湖北招牌菜;藕切薄片夹肉裹上鸡蛋面粉油炸藕夹,美味无比;嫩莲子脆爽鲜甜,老莲子米搭配银耳熬粥大补。

邱珍兵之前也常年在外出工作,在温州一家国企做保安队长。馋的时候就从市场上买来粉藕煨汤。在湖北,几乎所有人家,每月都要煨一两次排骨藕汤,对他来说这很简单,已经刻入他的基因里:“选肉厚的猪胸骨切块儿放入砂锅,烧开后小火煨一小时,将新鲜的藕刮皮洗净,切块儿入汤。先猛火,滚开后小火煨半小时即成。”每次吃藕汤他总想起老家的父母。

为了赡养父母,邱珍兵回到老家。他看了一圈儿工作,他们这个年纪拿到的薪资都很低了,“每个月也就2000多块钱”,最后决定出苦力挖藕。

第一年他送烟送酒请吃饭,给一个几十年经验的老师傅当徒弟,只要管他饭就行。一开

始他学挖泥藕,只有一个铁锹纯卖力气。

9、10月份的湖北天气依然炎热,挖藕必须在太阳升起前的凌晨开始。挖藕工人4点钟就开始工作了。湖水的水已经被抽干,邱珍兵穿好到胸部的橡胶裤下去。刚开始他甚至是在淤泥里抬不起腿,光走进去就要花很大力气。

邱珍兵跟在师傅后面。只见老师傅先将淤泥挖出来一个半米的深坑站在里面,凭着经验找准莲藕在淤泥的哪个位置。一年后,邱珍兵才掌握了怎么找莲藕:那些又细又韧的荷梗下方就是莲藕的头,尾部通常有两根相邻的荷梗。

老师傅将表面淤泥挖去,大概挖一尺深便停下来放下铁锹,开始徒手轻轻将表面的淤泥刮去,慢慢露出莲藕的形状。就这样一直用手将莲藕两边的淤泥不停地扒去,直到整个莲藕都露在外面,用铁锹铲去尾部,再将整条莲藕小心地拖出来。

经验丰富的师傅,第一铲下去挖淤泥,距离莲藕的埋藏处可能只有小拇指宽。这个技术活儿可为难了邱珍兵,一开始铲荷梗,他要么找不到莲藕的位置,要么用力太大直接铲到莲藕。莲藕断了淤泥就会灌进去,也就不

值钱了。

“刚开始挖藕有力气不知道怎么用,又气又急又累,浑身刺挠。”邱珍兵回忆。太阳升起后,一天的劳作也就结束了,五个小时左右的时间,别人少则挖五六百斤,他只能挖一二百斤左右,挣不到钱。

后来邱珍兵也用“打藕”的方式。打出来的藕表面干净,不像泥藕抹着厚厚一层泥巴更易保存。2023年冬季,湖北又下雪又下冻雨,正是煨藕汤的时候,但真是苦了赵道凯和邱珍兵这样的挖藕人。

进入12月之后到过年,邱珍兵和赵道凯没休息一天。他们从上到下通常会穿三层保暖内衣,把结冰的湖面先敲碎,下去之后刚开始冷得刺骨,“但是干起活来一直在动就不冷了”。他们要泡在冷水里六七个小时。

有次赵道凯没有把打好的莲藕从湖里捞起来,第二天便被冻在湖面上,所有的莲藕都被冻烂,白白浪费了一天力气。

邱珍兵说,儿子在洪湖市区的婚房是他一点一点挣出来的。有了孙子之后,他每个月会给孩子2000元作补贴。

挣钱不用远走他乡

赵道凯和邱珍兵这样的挖藕工,都在为湖北华贵食品有限公司(以下简称“华贵集团”)工作。这家公司创建于2006年,主厂区占地200亩,在直埠大道边。2012年,华贵集团开始水生蔬菜加工,并重点加工藕带分销,将科研成果写成论文。

在华贵集团的主楼贴着董事长赵道华的宏愿:“我给自己立了一个目标,五年内帮助1万农户实现百万收入梦想;十年内帮助一千万员工实现百万富翁的梦想。”

现在,华贵集团是全国最大的莲藕类生产企业,公司生产的泡藕带、莲制品、莲饮品和淡水鱼四大系列十多个品种畅销全国各地,并出口至欧美、东南亚,创产值近20亿元。

在生产莲藕制品过程中,华贵集团投入1.2亿元改造智能加工工厂,并在2022年4月改造完毕投入使用。在华贵集团,制作藕汤的连通管道的清理时间间隔不能超过一周。

据华贵集团总经理杨福元介绍,华贵集团2019年在洪湖当地开辟了12000亩荷塘种植品种“洪湖莲藕一号”,口味不输洪湖野藕,产量是野藕的四倍。“我们和当地30个农村合作社、200多家农户进行合作,种植面积达15万亩。”在收购莲藕时,华贵集团开出不低于保底价2.8元的价格,当市场价高于保底价时,将用市场价收购,“比如2023年,我们收购价在3.1元—3.5元”。

从2019年开始,每年9月份万亩荷塘就迎来各地50多名挖藕人,他们两个人每天负责1.5亩荷塘,平均每人每天挖六七百斤,挖干净

一片荷塘就换另一片,挖藕工每天可以挖500公斤藕。

2017年,华贵集团入驻拼多多,不到三年,便在莲藕品类的销量做到了第一位。2020年,拼多多推介华贵集团在央视开启了一场线上直播,向全国推介洪湖地标性农产品洪湖莲藕,洪湖市市长也走进直播间倾情讲解。华贵集团拼多多店铺负责人贺刚刚说:“那次卖得很好,坚定了我们和拼多多深度合作的决心。”2023年华贵集团在拼多多的年销售额达到3000万元。

像赵道凯和邱珍兵,每用水泵打出一斤藕卖给华贵集团,就可以挣7角。

在华贵集团承包万亩荷塘之前,赵道凯和邱珍兵要离开家不停地找活儿。每次在一家干完活,雇主也不再管吃管住,赵道凯要收拾好水泵等装备回趟家。在家里,他要耐心地一个个打电话问需不需要挖藕人,在挖藕人聚集的微信群里蹲消息。

“藕成熟的时间都很相近嘛,所以找活儿都是阶段性的,有活儿的时候扎堆,没活儿的时候很磨人。冬天也没什么事做,只能干耗着,还得不停地找人打听。”没活儿的时候赵道

凯心急,但他不想把情绪传递给生病的妻子,白天他会出门,尽量少说话。他的妻子脊椎有问题,严重时手臂都抬不起来,只能赋闲在家,问了很多医生也没查出所以然。

有时好不容易等到主人家需要挖藕人,他们的条件对只会用水枪打藕的赵道凯来说有些苛刻:“你会挖泥藕吗?我们只要挖泥藕的(泥藕市场价高保存时间更长)”“我们这边挖断的藕一分钱都不付哦”“我们只要那种白白胖胖的标志藕哦”。

运气好找到了活儿,他要匆匆带着工具赶过去,但是时间也在等待和寻找中浪费了。

现在,赵道凯很满意固定的工作时间和地

点,他不用再凭运气找工作。

对于邱珍兵来说,他也厌倦“逐藕而居”的生活。为了照顾父母,他从温州回到老家洪湖,“出去干活我图啥呢?”

以前在别人家干活,五六十个人住在联排筒易房子里,那时他还是一个挖泥藕的新手,满身是泥地出来后,他无法洗一个干净的热洗澡,只能擦擦脸擦擦身子,也甚少换上干净的衣服,因为第二天又要重复前一天的工作。晚上他躺在床上,既要忍受挖藕带来的身体不适,还要忍着白天挖得比别人少的无奈和怨气。

现在,通过拼多多藕有了稳定销路,他可以回家慢慢享受一天里的休憩。“谁不想在干完活儿之后回家洗一个热水澡,然后舒舒服服地睡一觉呢?”邱珍兵说。这个小愿望他终于可以实现了。

