

顶着烈日劳作,早晚都是一身泥,虽然辛苦但生活有奔头

“藕”遇盛夏 泥中“掘金”采挖忙

13日上午,室外热力不减,烈日骄阳下,如东新店镇三角渡村大大小小的藕塘里正在上演着“冰火两重天”的极致“烤”验。正逢莲藕采摘的季节,藕塘里荷叶田田、荷香四溢,采藕工们一手挎着水枪在水下小心地冲洗藕根,一手熟练地将莲藕从淤泥中扯出。看着一根根胖嘟嘟的白嫩莲藕陆续浮出水面,藕塘主刘龙胜的脸上难掩丰收的喜悦:“今天的产量大概1000斤,虽然累,但是高兴啊!”

半身入泥浆半身顶烈日

“半身入泥浆,半身顶烈日”,这是夏季采藕人的真实写照。在三角渡村的一处藕塘里,采藕工古爱明正“站”在藕塘里,手拿高压水枪,在淤泥中行进摸索、采收。“你看现在的水位像是到我腰部,其实并不是。”话音刚落,他整个人忽然拔高了一节,“这个藕塘的水位在70厘米左右。我们在采藕的时候需要跪行。”古爱明解释,下塘后,采藕人的小腿都陷在淤泥里,每走一步都是力拔千斤般费劲。都说男儿膝下有黄金,但想要行走藕塘,就得放下黄金膝,因为跪着走最省力。

古爱明是安徽人,他与藕塘主刘龙胜是老乡,也是多年的合作伙伴。今年53岁的他从事采藕工作已有30多年,是一名专业的挖藕人。烈日当空下,古爱明大半个身子浸在泥浆中,晒得黝黑的脸上布满了密密麻麻的汗珠。“上身晒太阳、下身泡凉水其实并不是最难受的,最难受的是在水里待久了,身上湿气重。”他告诉记者,每到采藕季,采藕工们在经历“湿热”考验后,多多少少都会患上湿疹等疾病。

“夏天起湿疹、冬天老寒腿,一般人都吃不来这份苦,挖藕人基本都有风湿病。”古爱明和记者聊着天,手里的活也没停下。在他的身体周围,一根根完整的莲藕时隐时

现,正等待着收藕工来收。是体力活更是技术活儿

辨位、冲洗、挖藕……在藕塘的另一侧,刘龙胜也在马不停蹄地劳作着。数十载的挖藕经验,让他练就了一双找藕的“火眼金睛”。“挖藕是体力活,更是技术活。”他指着荷叶的根茎说,采藕的第一步是要看茎认位,“通过根茎,我们能看出莲藕在淤泥里的‘走向’。”

莲藕栽种时一般按照统一的方向排布,根茎一般长在莲藕的“尾椎”上。采摘时,采藕人需要先拔掉过长的荷叶,再顺着根茎找到藕根。确定藕身方向后,采藕人用高压水枪冲刷莲藕根部的淤泥。等到淤泥松动了,便能顺势拔出莲藕。“不能冲到藕身,否则莲藕被冲‘黑’了就卖不上价格了。”

刘龙胜告诉记者,新鲜的莲藕十分脆嫩,高压水枪若是直接对准藕身冲刷,莲藕容易断。莲藕断了的话,淤泥就会从藕孔中窜进莲藕内部,莲藕就会发黑,变成不值钱的“次藕”。“必须顺着藕身,冲刷掉‘困住’莲藕的淤泥,再用手轻轻把横在塘底的藕拉出来,才能得到品相好的莲藕。”

说来简单,但实际操作却需要长时间的练习。“我们这边都是熟手,每天采摘个100斤不在话下。”说话间,刘龙胜就跟变魔术似的,轻



轻松松将一段一米多长的莲藕“冲”了出来。

种藕采藕让生活有奔头

半天时间,10亩见方的藕塘里密密麻麻地漂浮着数不清的莲藕。

“我今年一共种了160亩莲藕。每天,莲藕经过采摘、分拣后全部拉到南通观音山批发市场去,那边有商贩采购。”刘龙胜说,刚挖出来的莲藕就放在水里,让其漂浮着。每天的采摘量以市场行情来定,需求多就多挖点,需求少就少挖点。“今年早熟藕好的能卖到6元一斤,等后面成熟些,产量应该能再高一些。”

“比雪犹松在,无丝可得飘。轻拈愁欲碎,未嚼已先销。”夏藕脆香、甜润,是一种深受市民喜爱的食材。刘龙胜种植莲藕的新店镇三角渡村是远近闻名的“水乡”,这里水质优良、河沟交错,种出的莲藕淀粉含量高、清脆爽口,基本不愁销路。“我们从小暑开始挖,断断续续一直能挖到明年谷雨后。”刘龙胜说,一年到头下来,靠着小小的莲藕,虽说赚不了大钱,但全家也能衣食无忧。“儿子和我一起种,他负责跑市场,我负责日常管理,虽然种藕赚的是辛苦钱,但也让我们的生活有了奔头,还是挺满足的。”

本报记者徐书影

记者手记

谁知盘中藕 片片皆辛苦

藕塘里,放眼望去,连片的荷叶青翠欲滴,一眼望不到头。在微风的吹拂下,荷叶田田,荷影绰绰,尽显诗情画意。

然而,对于藕农们来说,采藕过程既没有“接天莲叶无穷碧”的浪漫,也没有轻舟采莲的诗意,有的只是“冰火两重天”的极致“烤”验和裹满全身令人分外难受的淤泥……“夏天入火锅,冬天进冰窖”。莲藕好吃,采藕却分外不易。刘龙胜的藕塘采收期长达10个月,从盛夏酷暑到寒冬腊月,藕农们要泡在藕塘里,或半蹲,或弯腰,或跪行地采摘着新鲜的莲藕,他们的艰辛不言而喻。

可也正是有了这些挖藕匠们在泥水中不停地采掘,好吃的莲藕才能走进千家万户、走向各地百姓的餐桌。炒藕丁、滑藕片、炸藕夹、煨藕汤……现场亲眼看到、体验过后,记者才真正深刻了解到这些美食的来之不易——谁知盘中藕,片片皆辛苦。

徐书影



扫描二维码
观看视频



工人将莲藕运出池塘。

古爱明在采摘莲藕。本版图片徐书影 摄