

洪湖返乡挖藕人： 从“逐藕而居”到日入700元

大型美食节目《舌尖上的中国》介绍了全国各地美食，湖北莲藕和煨出来的藕汤藉此“飘香”千家万户，挖藕这项辛劳的工作也展现在大众面前。

改变源自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，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，洪湖莲藕叫响全国，当地挖藕人的生活和工作方式也随之改变。

借助新工具和电商，挖藕人不必再像浮萍“逐藕而居”。挖藕时节，每天都可以得到一笔不错的收入，高的时候可达700元。靠着这笔钱，有人已经在当地的市区买了三室两厅的房子。

这对他们来说，已经是他们想要的生活了。



赵道凯挖出这一天最长的一根莲藕。(刘浩 摄)



赵道凯扛着水泵下水准备打藕。(刘浩 摄)



传统的挖藕方式是用铁锹挖泥藕。(受访者供图)



湖北华贵食品有限公司生产厂区。(受访者供图)

水中作业7小时的“打藕人”

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湖底，造就了莲藕得天独厚的生长条件。据报道，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。据荆州市农业农村局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%。

眼下，并不是湖北挖藕的最好时节。在洪湖市，没有夏季“莲叶荷花田”的盛景，池塘里还留着枯萎的荷梗，水位低处露出湖底的淤泥。

51岁的赵道凯已经在湖里泡了三天，做着这一季挖藕的收尾工作。赵道凯是洪湖市万全镇人，常年干体力活的他身形瘦削。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，脱掉外套换上一身潜水衣，一套流程下来，要耗时十几分钟。

相比过去传统、纯人力的挖藕方式，现在都用水泵辅助挖藕，省时省力。

只见赵道凯打开插在岸边的水泵，高压水枪从另一头喷射出水，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，将水枪夹在腋下，将喷嘴埋进水里。他弯下腰，左手慢慢在淤泥里摸，右手握着水枪喷水的位置。“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。”一席话道出了挖藕的秘诀。

确定莲藕的位置后，赵道凯又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。不能对着莲藕冲，冲断了卖不出好价钱。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”。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，是传统挖藕时间的五分之一。

尽管如此，挖藕也不是一个轻松活儿。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前行。他已经连续干了三天，每天从早上8点钟开始一直泡在水里到下午3点，每天能用水泵冲刷四五分藕田，挖五六百斤莲藕。因为穿着潜水衣，七八个小时里几乎不喝水也不上岸休息。

为了那一口纯正的家乡味

在挖藕之前，赵道凯对家乡的莲藕知之甚少。多年前他还在广州打工，看到超市里的藕又粗又圆，工友告诉他这些莲藕都是湖北产的。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生病的妻子，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。洪湖莲藕熬汤，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，莲藕身上下都是宝贝，当地有句俗语：“春吃藕夏吃莲，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；藕切薄片夹肉裹上鸡蛋面粉油炸藕夹，美味无比；嫩莲子脆爽香甜，老莲子米搭配银耳

熬粥大补。在湖北，许多人家每月都要煨一两次排骨藕汤。

来自洪湖市万全镇的邱珍兵之前也常年在外出工，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。对他来说这很简单，已经刻入他的基因里：“选肉厚的猪筒骨切块儿放入砂锅，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。”每次喝藕汤他总想起老家的父母。

为了照顾父母，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，最后决定挖藕。“儿子在洪湖市区的婚房，就是靠挖藕一点点挣出来的。”邱珍兵说。

他先给一个有几十年经验的老师傅当徒弟，一开始学挖泥藕，只有一把铁锹纯靠

力气。

每年九月份的湖北天气依然炎热，此时挖藕必须在太阳升起前的凌晨开始。工人4点钟就开始工作。湖水的水已经被抽干，邱珍兵穿好到胸部的橡胶裤下湖。刚开始他在淤泥里抬不起腿，光走路就要花很大力气。

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。

这个技术活儿可为了难了邱珍兵，一开始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，不像泥藕裹着厚厚一层泥巴更易保存。

2023年冬季，湖北下雪又下冻雨，正是销售藕的旺季，一直到过年前，邱珍兵和赵道凯没休息过一天。因为要泡在冷水里六七个小时，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”。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。

挣钱不再“逐藕而居”

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。

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10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，于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。

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1.2万亩荷塘种植“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的价格，当市场价高于保底价时，将以市场价收购，“比如2023年，我们收购价在3块1毛至3块5毛之间”。

从2019年起，每年9月份开始，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，连续工作到年前。好的时候，挖藕工每天可以挖1000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，每打出一斤藕卖给华贵集团，就可以挣7毛钱。

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。

“藕成熟的时间都很接近，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。

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，他也厌倦过去“逐藕而居”的生活。以前在别人家干活，五六个人住在联排简易房子里，那时他还是一个挖泥藕的新手，满身是泥的回家后，无法洗一个热水澡，只能擦擦擦身子，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。

现在，通过拼多多平台，藕有了稳定销路。他可以根据订单自己安排工作时间，“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。



挖藕人每年从9月工作到次年4月。(受访者供图)