



蔬菜出山 游客纳凉

# 长阳火烧坪 迎来“候鸟”打工潮



蔬管员王学英在大棚里劳作。



刘纪辉为表演做准备。



质检员周健(左一)正在检查蔬菜品质。

日均游客超8000人 景区用工需求猛增

## 大学生打工团 在百里荒“沉浸式”穷游



大学生宋海泉在百里荒景区超市担任收银员,“打工+避暑”的双重体验让他充实愉悦。(湖北日报通讯员 王珏琳 摄)

湖北日报全媒体记者 郑岚  
通讯员 袁平 雷奥琳 田坤林

“白天打工,晚上游玩,真是一举两得。”7月18日一早,宜昌市夷陵区百里荒景区云雾袅袅、凉爽宜人。19岁的三峡职业技术学院大二学生宋海泉吃完早餐后,来到工作岗位。

这是宋海泉第二次到百里荒打工,年初他曾在景区滑雪场担任安全员。“一放暑假就来了,还带了5名同学一起来。”宋海泉和同学们笑称这是“沉浸式”穷游。

宋海泉打工的超市紧邻网红景点——电影《山楂树之恋》中的山楂树,除了收银和整理货架外,他每天还要负责解答游客询问。

盛夏的百里荒,像宋海泉这样“亦工亦游”的“候鸟”大学生,共有50多人,主要来自宜昌、襄阳、荆州、黄冈等地高校。

荆州来的大学生李绍聪学的是旅游专业,马上就上大二。“到百里荒打工,既能挣钱,还能把旅游专业知识在景区锻炼实践,活学活用!”他说,看到百里荒景区招聘暑期工,他第一时间就报了名。

李绍聪被安排到景区酒店负责人住接待、房间整理等工作,每天都要面对天南地北的游客。近期酒店一直客满,工作量也大了很多,但李绍聪觉得很充实,

沟通服务技能也提升很快。

进入盛夏后,海拔1200米的百里荒依靠21℃的清凉气候,日均引来8000余名游客,景区、民宿、餐饮瞬间被“点燃”。

“景区近60名‘候鸟’务工者,九成是在校大学生。”百里荒景区人力资源负责人刘嘉琪说,景区的淡旺季潮汐客流明显,暑期人手不足,短期用工既能解决景区的服务问题,也能为社会提供务工和实践岗位。

景区总经理许满介绍,近几年,景区常态化在滑雪季、避暑季招聘临时工,并从中挖掘了一批业务能力强、综合素质高的优秀人才。对表现优异者,不仅给予现金奖励、颁发优秀证书,还可留用为正式员工。大学生暑期工的月收入为2200元至3000元不等,食宿免费,景区统一购买责任保险。

夷陵区公共就业服务中心相关负责人范凡说,“候鸟式打工”是一种灵活的就业形态,从5月中旬起,该中心依托基层就业服务站,摸排区内19家市场主体暑期用工需求,通过求职群高频发布信息,并对返乡学子进行“一对一”岗位推荐,暑期工岗位匹配成功率高达92%。

夜幕降临,结束一天工作的宋海泉和同事们聚在山楂树下聊天纳凉。山风拂过,年轻人的欢笑声回荡在山谷,伴随着清扬的吉他声。

文/图 湖北日报全媒体记者 陈义超  
通讯员 覃丹

长阳县火烧坪乡平均海拔1800米,独特的地形、气候让这里有了“高山蔬菜第一乡”和“云中凉都”的美誉。

2025年,长阳全县高山蔬菜种植面积达50万亩,年产量将达到200万吨。独特的地形气候让当地蔬菜种植采摘期有别于其他产地,提供了包括蔬菜清洗、品控、采摘、包装等诸多岗位。

高山蔬菜叠加避暑经济,火烧坪农产品出山、游客进山的同时,用工需求加大,吸引着各行各业的“候鸟”式打工工人。

7月至8月,随着番茄、辣椒等品种进入采摘旺季,近千名“候鸟”正集中到来,在采摘季结束后离开。

### 蔬菜大棚里 三分之一务工者来自省外

7月19日清晨,一场大雨过后,火烧坪乡云雾缭绕,21℃的气温让人倍感清爽。

溜沙口村长阳大清江经济技术发展有限公司蔬菜基地,150个大棚内番茄长势正旺,棚内温度26℃、湿度89%。

帽子、围脖、袖筒、工装大衣、长裤、胶鞋……从四川来此务工的王学英正忙着为番茄打芽。

“挂果后要把多余的芽拔掉,让营养供给果子。”40岁出头的王学英干起农活来得心应手,比起插杆和移栽,打芽算是轻松活儿。

今年4月初,王学英把家里安顿好后,独自一人驾车来到火烧坪务工。

“棉絮、床单都是公司准备的,个人只需准备生活用品。做饭是大家轮流下厨。”王学英说,这里的收入按天结算,170元一天,每天工作8小时,包吃包住。餐厅和宿舍离大棚不到20米,卧室有10余平方米,两张上下铺。

“走,走,吃饭了。”中午12时,基地负责人谢金娥在大棚外吆喝。瞬间,从大棚里钻出来七八位师傅。

谢金娥已在基地工作4年,她说,基地每年要从3月忙到11月,高峰期有上百名工人务工,其中约三分之一是外省人,主要来自四川、云南、贵州等地。

### 冷库守门人 一天视蔬菜上百吨

几公里外的火烧坪集镇,南街华康食品有限公司厂区同样一片繁忙。午饭过后,来自湖南益阳的周健疾步走向冷库,刚运到的一车包菜,正等着他检视。

华康公司主要从事当地蔬菜生产、加工、冷藏、物流及销售,产品销往湖南、浙江、福建、安徽、广东等地,其中包括不少知名商超。

年近50岁的周健,从事鲜蔬质量管理已有20余年。6月初,他在河南的工作刚结束,便自驾来到火烧坪“上岗”。

“这里的山蔬菜季上市,很适合我们这些‘候鸟’,这次估计要待4个月。”周健说,这是自己第一次来火烧坪务工,火烧坪跟它的名字截然相反,非常凉爽,气候很吸引人。

周健每天要对收来的蔬菜品质进行检查,完成冷库入库,以及外运菜品包装检查,相当于“蔬菜质检官”,务工收入按件考核。

“这一车要尽快入库降温。”看着工人们刚卸下来的菜,周健赶紧打开冷库。“早上6点到深夜都有进出货,最多一天要检查上百吨。”周健拿起一颗刚刚运来的包白菜说。冷库内外温差近20℃,他每天要进出上百次。

### 打铁花、摆商摊 “候鸟”群飞向“云中凉都”

7月18日晚6时,火烧坪火烧云度假基地,来自河南洛阳的刘纪辉和妻子刘娜娜正在为即将开始的打铁花表演做准备。

一周前,基地非遗嘉年华活动启幕,吸引了大量游客,其中打铁花是活动的重头戏。

“今天刚到,从洛阳出发到火烧坪,小货车一路开了9个小时。”刘纪辉说,夫妻俩在这里待上40余天,“每周至少表演3场,收入按场次计算”。

刘纪辉专业从事表演已有10年,此前多在广东、浙江等地表演,今年是第一次来火烧坪。

“儿子今年考上了大学,出来想为孩子多攒点学费。”刘纪辉高兴地说。

同为洛阳老乡,赵志强夫妇7月初就来这里摆起了遥控船摊位。

“10分钟30元。”坐在20多平方米的充气水池旁,47岁的赵志强忙着向游客推销。他家有3个孩子,夫妻俩这次带着二女儿、拖着设备从老家过来,准备待到8月底再走。

近年来,高山蔬菜之乡火烧坪,在“避暑+农业”“避暑+文化”和“避暑+康养”等多元化发展下,蜕变为“步步皆景”的避暑景区。2024年,全乡接待游客突破6万人次,“云中凉都”名片越来越响。

度假基地执行负责人代伟介绍,避暑客流的到来,吸引了大量嗅到商机的“候鸟”,“光是河南来的表演者和经营摊贩,就有20多人”。

铁水腾空,火光四溅。晚上8时,刘纪辉的表演引来现场数百名游客的欢呼。火烧坪的夜,因这群“候鸟”而变得分外热闹。

## 记者手记

□ 文凯

## 打工人的脚步 是对产业活力的投票

高山蔬菜基地里,他乡人得心应手;百里荒上,大学生穿梭如风;溶洞滑雪场内,教练把课堂从冬天延伸到夏天……盛夏的峡江畔,一群群“候鸟”打工工人如约而至,他们追随丰收或季节的召唤,飞速奔向生产服务的最前沿。

劳动力要素自发流动,恰是经济活水奔涌的鲜明信号。每一个跨越山海,脚步,无不踏在产业兴旺的鼓点上。这流动的活力,来自产业磁场的引力,印证着经济肌体的旺盛。

候鸟迁徙,是自然律动之美;劳动者涌动,是经济活力之验。当大学生暂别城市来到乡村,当农民兄弟跨省追着作物成熟期奔跑,这些追逐梦想的身影,已是经济生态中不可或缺的灵动因子。

“候鸟”们敏锐的双翼,正文量着特色农业、文旅产业勃兴的广度与深度。如今的产业竞争,拼的不只有规模和资源,更包括对人才的吸引力。由此可见,劳动者的脚步,是对产业活力的投票。

打工人的每一次迁徙,都如同一场市场检验。哪里能提供更丰厚的回报、更广阔的空间、更优渥的生态,人才就向哪里聚集。要真正成为产业的高地,必须具备持续提供优质岗位的能力,并在人才的聚集中心不断强筋壮骨。

这一场场奔赴,不仅优化着劳动力资源的跨时空配置,也滋养着区域特色产业沃土。

## 旺季从冬天延伸到夏天 溶洞滑雪场“飞”来外地教练

湖北日报全媒体记者 赵路  
通讯员 王倩 赵靖

“屈膝,身体重心向前倾,抬头目视前方,两脚张开与肩同宽成内八字,注意安全,走……”7月18日下午,远安县武陵峡口景区溶洞滑雪场内,34岁的王坤正在教游客滑雪。

洞内“冰天雪地”却是-5℃的零下世界。武陵峡口溶洞滑雪场由天然溶洞改建而成,雪道长150米、宽16米,20多米高的溶洞岩石上点缀着蓝天白云。从当阳来体验滑雪的二年级小朋友孙炜杰,仅用了几分钟的时间,双板滑雪就入了门,在雪道上欢快滑行。

王坤是武汉人,随着冰雪运动的兴

起,7年前从轮滑教练转行成了滑雪教练。从英山桃花冲滑雪场到神农架滑雪场,省内多个滑雪场都有他的“候鸟”身影。上个月经朋友介绍,他又从武汉“飞”到远安溶洞滑雪场。

19岁的黄冈教练冯弘学和20岁的连云港教练马玉泉,都是黑龙江冰雪体育职业学院滑雪专业的学生。“大众冰雪运动正在打破时间和空间的限制。”王坤说,过去冬天才是冰雪运动的主战场,随着夏季滑雪运动的兴起,他的月收入最高能达到万元以上。

“现在滑雪的游客越来越多,让我对这份职业的前景也越来越看好。”马玉泉说,每当雪板划过雪道的声音在耳边响起,心里就会涌起一股满足感,“希望更多人学会滑雪,爱上滑雪。”



(湖北日报全媒体记者 夏晓君 摄)王坤(左)教初学者滑雪要领。

湖北日报全媒体记者 李仁玺 通讯员 尚雪芹 朱炳东

7月19日清晨,当阳市庙前镇的山林里,弥漫着泥土和松针的清香。

“看,这儿有一窝!”村民曹丹丹轻轻拨开覆盖的松针,几朵棕褐色的松菌簇拥在一起,菌盖饱满,散发着独特的香气。

她熟练地把松菌从根部撬起,小心地放进竹篓,“今年雨水比去年好,松菌又大又密,一早上能采五六斤。”

野生松菌对生长环境要求极为苛刻,庙前镇森林资源丰富,森林覆盖率高达75%,10万亩湿地松是松菌生长的天然温床。每年6月至7月、9月至10月,雨后的山林里,一朵朵

## 10万亩湿地松撑起“致富伞” 当阳庙前镇野生松菌鲜销全国

松菌如精灵般悄然冒出,吸引着村民们前来采收。

“我们这儿的松菌肉质厚实,香味浓郁,在市场上特别抢手。”采收能手秦新华笑着说,“采得勤快的话,一天能赚两三百元,收入很可观。”

庙前镇相关负责人介绍,该镇丰年松菌总产量可达200万斤左右,已成为当地一大“绿色产业”,批发价最低每斤25

元,终端市场售价每斤50元左右,不少村民采一季松菌能增收上万元。”

“喂!张大多,今天松菌的收购价是35元一斤,我在村委会门口等您。”一大早,沙河村村干部汪虹霞就在和村民通话,她熟练地分拣着松菌,“碰上丰收大年,一季能收2万多斤。”

今年6月以来,当阳南正街菜市场的“乡菜王”野生菌经营部里,老板鲍芙蓉每天都忙着分拣、包装新鲜松菌,并和团队一起直播带货。

“庙前有着这么多的野生松菌,我就想怎么做大一些,让周边老百姓都能跟着受益!”鲍芙蓉是土生土长的庙前镇人,2013年,她和爱人一起创办了仙境食用菌专业合作社,2017年注册品牌“乡菜王”。

如今,每到松菌上市季节,鲍芙蓉都会走村串户,从农户手中收购新鲜松菌,通过线上线下相结合的方式销往贵州、云南、浙江、江苏、安徽等地。

“松菌吃的就是一个鲜!”鲍芙蓉介绍,店里每天发货稳定在1500斤左右,主要采用专业泡沫箱打包,新鲜的松菌从林中采摘后,通过空运、铁路送至外地市场,最快次日可达。