

职业挖藕人：

一天挖藕800斤 一年收入近20万元

潼南报记者 马艾



双胞胎兄弟用双手打拼未来。



萧超正辛勤挖藕劳作。



排骨炖藕、藕丁炒肉、清炒藕片……一道道美味可口的以莲藕为食材的美食，光听着就能让人垂涎三尺。可你知道莲藕是如何挖出来的吗？

有这样一群人，他们为了生活背井离乡、起早贪黑，不辞劳苦，一年四季躬身在满是淤泥的水田里劳作，他们就是——职业挖藕人。

盛夏时节，荷叶旺盛、荷花盛开，位于潼南区崇龛镇大屋村的莲藕基地迎来早熟莲藕上市时节。一大早，记者来到莲藕基地，探访职业挖藕人的辛勤劳作。

挖藕既是体力活，更是技术活

凌晨5点的藕田里格外寂静，但高压水枪冲刷的声音却响彻整片莲藕基地。来自四川省德阳市的职业挖藕人萧超和他的搭档们便开始了一天的劳作。只见他们身穿紧身衣裤，拽着高压水枪在没过大腿深的水田里费力地移动。他们不时停下来，

弯腰将水枪放在水面下简单摸索，然后探下身，将十指伸入淤泥，一节莲藕便被拽出。

莲藕一开始是种在水里的，等它长好了，就会被水底的泥巴牢牢包住。挖藕的人找到莲藕在水下的位置后，就得用水枪喷出水来，在水底冲一冲莲藕，好让它和泥巴分开。

“10多年前就开始挖藕了。挖藕，既是体力活，更是技术活，要想挖得又多又好，光靠力气是不行的，还得有技术和经验。”萧超举起手中的高压水枪告诉记者，高压水枪可以用来冲刷田底的淤泥，让淤泥松动便于拔出莲藕，但又不能直接冲到藕身，否则会把莲藕“打”断，既影响卖相，吃起来也有一股泥腥味。

萧超告诉记者，不能硬拉强拽的原因是莲藕特别脆，一不留神就容易断掉。要是断了，水底的泥巴就会进到藕洞里，看起来就不美观了，自然也就卖不到好价钱了。“而且啊，不同时段摘的莲藕，它的样子

会有点细微的差别。摘得越早的莲藕，外皮就越硬越脆，摘起来也最费劲。”

先苦后甜，幸福生活都是奋斗出来的

在萧超的挖藕团队里面，有一对出生于1993年来自四川绵阳的双胞胎兄弟，分别叫萧康、萧建。

两兄弟从事挖藕的时间将近4年了。跟随这个团队每年端午节后在四川和重庆的藕田进行劳作，一直忙到春节后，转战江苏、天津、安徽等省份。他们是这个队伍中最年轻的，因为身强力壮，两人往往挖藕都比别人多，一人一天能挖到近800斤的莲藕，一年下来收入有近20万元。

哥哥萧康去年结婚了，他告诉记者，“为了让家人过上更好的生活，虽然辛苦，但是越干越有劲儿。”

长时间泡在水中挖藕，让他的双手粗糙无比，指甲缝儿里还有一圈洗不掉的黑泥。看着这样的一双手，萧康却感到无比

自豪。“幸福生活都是奋斗出来的，先苦后甜嘛，没有付出就没有收获！这双手，就是为幸福生活奋斗的见证。”

上午10时许，随着不停地劳作，水面上漂浮的莲藕越来越多。兄弟俩暂时停止挖藕，开始把一块块塑料布两头扎起来做成“藕拖”，将挖好的莲藕一根根拣到“藕拖”上，踩着泥，蹚着水，将几百斤一“船”的莲藕拖拽到田边，清洗后装车。

“为了保证新鲜，我们每天采挖的莲藕当天就要运往各大型农贸市场、商超、学校等地。”一边装藕，萧建一边对记者说，除了挖藕、洗藕，还要分拣、装筐、转运、称重，一直干到上午11点多才收工。这几天高温天气，下午就不出来工作了。

“干活实在，能吃苦。”这是雇主对这群挖藕人的评价。正是如此，他们已经连续多年被请来挖藕。他们靠着自己的双手辛勤付出，赢得了雇主的认可，赢得了自己的幸福生活。

据《潼南报》

隆兴镇佛尔雪梨迎丰收

合川报讯(记者 刘亚春 摄影报道)8月5日，记者在合川区隆兴镇安乐村10组看到一片丰收的繁忙景象，沉甸甸的佛尔雪梨挂满枝头、果实在阳光下格外诱人。

“这果子个头大、水分足，今年肯定能卖个好价钱！”村民李大姐踮着脚，小心翼翼地将一个硕大的雪梨从枝头上摘下，麻利地放进背篋里，不一会儿背篋就装满了。村民们将雪梨背回仓库，装箱后发往外地。

据了解，安乐村从1995年便开始发展雪梨种植产业。为了提升品质和产量，重庆市合川区浩翔农业种植专业合作社负责人胡川东特意从“雪梨之乡”苍溪县请来专业农技员，引入高枝换种嫁接法，将当地果树品种改良为佛尔雪梨。经过多年培育，如今安乐村的佛尔

雪梨种植面积已达400亩，亩产量达1.5吨，亩产值约1.5万元，成为了当地村民的“致富果”。

值得一提的是，经重庆食品工业研究所有限有限公司中国轻工业联合会食品质量监督监测重庆站检测，安乐村种植的佛尔雪梨每公斤含硒量达0.023毫克。据了解，硒是人体必需的微量元素，被称为人体微量元素中的“防癌之王”。按照行业标准，每公斤含硒0.01毫克以上即达到富硒水果标准。如今，“富硒”标签让佛尔雪梨更受市场青睐，不仅在本地热销，还销往全国各地。挂满枝头的佛尔雪梨，承载着村民们对美好生活的期盼。在这片充满生机的土地上，丰收的喜悦正转化为乡村振兴的强劲动力。

图为村民将雪梨装箱。

