



“

锅中热汤藕，寒潭泥中求。寒冬时节，香脆清甜的鲜藕成了不少人餐桌上的时令佳肴。而这个时节也是泥里“淘金”的种藕人、挖藕人一年到头最辛苦的时候。“小雪”节气之后，我市最低气温下降到零度以下，广大种藕人、挖藕人冒着严寒采藕、挖藕，保障市场供应。

近日，牡丹晚报全媒体记者走进曹县魏湾镇万亩荷塘莲藕种植区，了解广大藕农背后的故事。

一身淤泥捧藕香

□牡丹晚报全媒体记者 姜培军 郭卫东

泥中“掘金”忙

“我在藕塘出生、长大，是闻着藕香一步步发展到现在的。”11月26日，在曹县魏湾镇万亩荷塘莲藕种植区，藕农张凤丽说。

一场小雨过后，初冬的阳光异常灿烂，天空湛蓝。藕塘里却十分萧条，没有一丝绿意。水面上，荷的叶茎枯萎，与夏日莲叶田田、荷花盛开的荷塘美景完全不同。一群挖藕工人忙碌的身影，给这里增添了一抹灵动的色彩。

夏采莲子冬挖藕，莲藕好吃却难收。寒冷的冬季是莲藕的丰收季，也是挖藕人最繁忙的季节。

40余岁的张凤丽种植莲藕30余年，父辈们辛勤种藕的身影是她童年最深刻的记忆。那时候，小小的她在藕塘边玩耍，看着大人们在泥

水中忙碌，不知不觉中，种藕的技艺和对藕的深情早已在她心中生根发芽。

十几岁时，张凤丽就学会了种藕，开始跟随父辈们的脚步，踏入这片充满生机与希望的藕塘。

时光流转，如今，张凤丽拥有约100亩藕塘，成了当地小有名气的种藕能手。

由于语言表达能力强，她成了广大藕农的形象代言人。牡丹晚报全媒体记者采访时，大家都推荐她“讲一讲”。

目前正值收获季节，他们夫妻二人每天带领七八名工人在藕塘挖藕、去泥、装车、销售，忙得不亦乐乎。

池塘深处莲藕长，待到秋来水漫香。藕塘里的水已经抽干，牡丹晚报全媒体记

者踩着泥泞靠近藕塘深处的挖藕人。

藕塘里的土是沙土，踩上去冒出一股水，但并不塌陷。一批工人一字儿排开，挥舞着铁锹铲向脚下的淤泥。铁锹落处，一根根莲藕便露了出来。一名工人用手抹去外边的黑泥，莲藕便露出了白嫩的真容。据目测，这些莲藕平均长度达四五十

厘米，最长的达1.5米以上。

“别看一节一节白白胖胖的莲藕甚是惹人喜爱，挖藕实属不易，不仅是又脏又累的体力活，也是胆大心细的技术活。”张凤丽说，挖藕时用力轻挖不倒藕，用力重会将藕弄折。藕要是断了容易灌进泥，既影响卖相，吃起来也有

一股泥腥味。

工人们挖出莲藕，将它们聚拢在一堆，张凤丽夫妇再装上一辆前后带斗的拖拉机，装满后，拖出藕塘。这些莲藕经过采购商销往全国各地，走上百姓餐桌。



“藕”遇丰收季

“我们从立秋后开始挖藕，一直挖到明年‘五一’。”张凤丽说。

每到莲藕收获季节，她的藕塘里总是一片繁忙的景象。每亩3000多斤的产量，是她一年到头辛勤付出的最好回报。

看着那一筐筐又粗又长、白白嫩嫩的莲藕，张凤丽的脸上洋溢着满足的笑容。按市场批发价每斤两元钱计算，这无疑是一笔可观的收入，但这背后所承载的艰辛，只有她自己最清楚。

种藕是辛苦活，从年初的整田、播种，到年中的施肥、除草，再到年末的收获，每个环节都需要精心照料。夏日里，骄阳似火，张凤丽在藕塘中劳作，汗水湿透了衣衫；冬日里，寒风刺骨，她要

下塘采藕，手脚被冻得通红。然而，她从未有过丝毫退缩。她深知，这片藕塘不仅是她的事业，更是父辈希望的传承。

“由于生长环境特殊，莲藕不需要打农药，但是需要施几茬化肥，管理要跟上。”张凤丽说，“任何生意都有赔有赚，我们种这么多年莲藕，总体上亏本的时候很少。”

张凤丽夫妇带领工人忙碌，她的老母亲则在旁边静静地守候，不时地回顾自己种植莲藕的经历。也许在张凤丽和她母亲心中，莲藕不仅仅是一种农产品，更是一种情感的寄托。她们母女坚守着这份事业，传承着家族的技术，用自己的双手在这片土地上创造着属于自己的美好生活。

“我种藕已经20多年了，

今年种植了一百多亩。”50多岁的藕农李红军对牡丹晚报全媒体记者说，“今年莲藕的产量，一亩地长势好的有3000多斤，差一点的在2000多斤，批发价为两块钱一斤，总体算下来，收入非常好。”

57岁的张天仲是职业挖藕人，平日在家种地务农，农闲时便来这片藕塘挖藕。

从每年八九月份开始，大半年的时间里，他几乎天天都在这片藕塘里劳作。他说，自己这个年纪，外出打工已经没有地方愿意接收了，好在能

在家门口找到挖藕这份活计，多少能补贴些家用。他的话中没有丝毫抱怨，只有对生活的坦然和担当。

一把铁锹一副手套，收藕时节，张天仲从淤泥中“刨”丰收。挖藕时，他弓下腰，两脚岔开，挥舞着铁锹，精准地找到一根根莲藕。他经验丰富，不仅挖藕快，挖出的藕完整度也高。每一次弯腰、低头，都是对生活的坚持和努力。一天下来，他能挣一百多元钱，这份微薄的收入，对于他的家庭来说，却是

重要的补贴。

“每天一大早就下塘，一直干到天黑才收工，只有中午吃饭时才能稍作休息。”张天仲一边挖藕，一边说。

莲藕要“顶着鲜儿卖”，挖藕人争分夺秒地将藕分拣、装筐、转运、称重，再拉出藕塘售卖。

藕农的故事，就像那一节节莲藕，朴实无华却又充满活力。正是他们的辛勤付出，才有源源不断的莲藕走上市民的餐桌，在寒冷的冬天温暖我们的心身。

吃藕不忘挖藕人

2012年，央视热播的电视纪录片《舌尖上的中国》用了一定的篇幅来介绍莲藕，把莲藕从湖底起出水面、再到餐桌的全过程展现在观众面前，挑动了许多人的味蕾，使万千观众了解到莲藕这种食材从水里来到人们餐桌的过程，也第一次知道了这个新职业——挖藕人。

据了解，莲藕品种繁多，按用途可分为籽莲、花莲和藕莲三大类。籽莲是为收获莲子而种植的，以白莲为主；花莲以赏花为主，又分红花莲、白花莲、大叶苞等品种；藕莲是以收获鲜藕为主，也是广大藕农赖以生存的对象。

“秋采莲实冬挖藕，荷塘诗意绕时令。”回望荷塘的一年

四季，无论是“小荷才露尖尖角”的春天，“映日荷花别样红”的盛夏，还是采摘莲蓬的秋天，荷塘总是充满诗情画意。但到了雪花飘舞的冬季，荷塘风华不再，风景一下子变得单调许多。只有挖藕人的到来，才为冬日的荷塘增添了一抹色彩。

莲藕是中国人的传统美食，唐代诗人韩愈称赞其“冷比

霜雪甘比蜜，一片入口沉痾室”。

藕的营养价值很高，富含铁、钙等微量元素，植物蛋白质、维生素以及淀粉含量也很丰富，有明显的补益气血，增强人体免疫力作用，故中医称其“主补中养神，益气力”。

冬季是莲藕上市、围桌吃藕的黄金时节，除了酒店、饭馆需要大量莲藕，普通人家

对莲藕也情有独钟。一想到炒藕片、炸藕夹或者配着排骨炖藕块，那鲜美的汤汁，让冬日的肠胃一下子便感受到浓浓的暖意。

莲藕好吃，挖藕不易！莲藕是餐桌上的美味，每当你品尝着清香脆甜的莲藕佳肴的时候，别忘记每一节都来之不易。谁知盘中藕，根根皆辛苦。