



临海杜桥城西村东峙自然村房前屋后的荷田。



藕农许晓刚为莲藕减产发愁。



许学龙穿好像皮衣前往下一片荷田。



许学龙、王梅英夫妇拿着皮管作挖藕准备。



许学龙一天的收成。



许学龙准备“上岸”。



许学龙忙碌了一天露出笑容。



许学龙、王梅英夫妇将莲藕装车。



许学龙、王梅英夫妇收工回家。

挖藕，没有诗意

台传媒记者李明锦文摄



荷田里的许学龙。

几天前，与同事去“厨神”朋友那儿吃宵夜。闲聊时，“厨神”说家乡的特产正在披星戴月地“赶来”，清甜可口，乃消暑佳品，执意让我们次日就过来尝尝。

盛情难却，次日赴约。从湖北远道而来的珍馐，是几把莲蓬和一盘莲藕。剥开莲蓬取出莲子，果然白嫩，一口一粒，一股甘甜顺腔入腹，妙不可言。莲藕在热锅里溜达几圈添了锅气，相比生食，更是香甜。

“好吃”是我们给出最中肯的“吃后感”。

其实，这些吃食不罕见，绝非江汉平原独有，台州就有很多，也是我们从小吃到的。“厨神”不以为然，认定了家乡的就是最好的，笑咪咪的眼睛里已然写满了乡愁。

民间自有“小暑天热要食藕”“荷莲一身宝，莲

藕最养人”的说法，每年7月直到次年5月都是挖藕的漫长季节。

临海杜桥城西村东峙自然村有连片的荷田，风来水漾，比人还高的荷叶摇曳生姿。7月10日，烈日当头，藕农们躬身荷田挖着藕。

“莲叶何田田”，但挖藕绝没有这般的诗意。由于藕身脆嫩，人工挖藕一直难以被取代，无法机械化作业，藕农须身陷“泥潭”，将莲藕一根根小心取出。

相比过去用铁锹、镰刀，如今，挖藕似乎也“现代化”了。在高压水枪的加持下，每根莲藕从被发现到漂在水面上，仅需一两分钟，是传统挖藕方式的五分之一，挖藕效率的提升显而易见。

种了30多年藕的许学龙是村子里的种藕大户和“专家”。

许学龙说，挖藕是技术活，虽有水枪开路，双手也要轻重得当，方法适宜，否则，藕头出来了，中节的藕身还粘在泥里。有经验的藕农会用手扼着藕身，一手让水枪缓缓冲开淤泥，一手试探着将藕身前后移动，慢慢将一联藕完整地带来，让莲藕浮起，再将其冲净……

夏日炎炎，许学龙不时把脸凑向胳膊，借衣袖抹一脸汗，又继续挖泥清土取藕。半个小时过去，四五联藕纵横交错、上下排列，从泥塘里露出了真容。同村的藕农许晓刚骑着三轮车匆匆而来，手里拿着自家田里“病藕”的样本，向“专家”寻求解法。

许晓刚一脸愁容，“专家”也失去了“神通”。“小暑过后，藕基本上都成熟了，不去挖，它就“睡”在泥里，停止生长了。”许学龙说，现在施药、施肥，基本上于事无补，他承包的20亩荷田的情况好不了多少，相较去年同期，减产近2/3。

“清明到夏至的两个多月，是藕最关键的生长期，夏至后，就可开挖。”许学龙说，“前期天气相对较冷，梅雨季雨量又大，从目前的情况看，收成指定是好不了了。”

靠天吃饭的两人，面面相觑。许晓刚情绪低落，下了决心，挖完田里的莲藕就改种别的作物。许学龙不着急将藕全部挖出，他希望在泥里“熟睡”的莲藕到秋冬季能卖个好价钱。

下午四点光景，妻子王梅英提着一罐子绿豆汤和几个馒头到了田埂上，招呼着丈夫，上来补充点能量。挖藕从上午七八点一直持续到傍晚，除了中午一个小时吃饭、休息的时间，许学龙几乎全泡在泥塘里。

“种田种地的农民，都是苦出来的。”王梅英一边说着一边说丈夫慢点吃。

近下午六点，许学龙开始收集漂浮在水面上的莲藕，然后用荷叶和塑料布覆盖保温，这些“土办法”会确保莲藕不会氧化得太快而变黑。

“不能挖太多，‘黑’了卖相就不好。”收工时许学龙说，“现在刚上市不久，市价15元一斤，今天挖的藕能卖六七百元吧。”

傍晚时分，收工的藕农们都从荷田里“冒”到了田埂上。藕农许顺法将三轮车在田边停下，又和许学龙探讨起许晓刚说过的话题。



下载望潮客户端
更多精彩内容等你来