

湘江潜水员包想： 打捞沉船上百，一身绝技一身伤

□ 记者 周嵩 文/图



▲锁定位置后，包想戴着氧气面罩下水

5月15日下午，湘江株洲段空灵岸附近，戴上氧气面罩的包想从船上一跃而下，跳进湍急的湘江水中，瞬间不见人影。

几分钟后，包想浮出水面，他摇了摇头。这一次，吸引磁铁的并非沉船，而只是江底的一个小铁块。

今年35岁的包想，是一名打捞潜水员，从业十多年来，他已经从湘江中打捞出上百艘沉船。在株洲，像他这样的潜水员，还有十几个。



▲包想和同事在湘江中寻找沉船



▲包想作业后返回水面



▲包想下水作业，妻子在岸上等他

高技能 一身潜水绝技，“裸潜”到水底作业2分钟

在很多人的印象中，潜水员往往是在海上景区，带着游客领略海底的绝美风光。但对包想而言，潜水往往是与江底铁锈淤泥占领的沉船打交道。

“汽车在马路行驶可能出事故，江上的船也一样，这时候就需要专人来打捞清理。”包想从小在湘江边长大，做潜水员以前，他跟着父亲在江上开淘金船。十几年前，湘江淘金风头过后，水性娴熟的他，转行当起了潜水员。

“水性要好，能快速潜入十多米深的江水里，还要判断水底的暗流、沉船的结构等。”包想介绍，自己一次能“裸潜”（不戴氧气面罩等

设备）到水底作业2分钟左右。

一般情况下，潜水员首先要对沉船进行水下探摸，辨别船倾斜的方向、船头船尾淤积在水底的程度以及船身破损情况等。

之后，通过和工作母船连接的引导绳，将需要使用的工具依次送入水底，由潜水员进行打坑、电焊、穿引钢丝等工作，最后再将船吊上岸。

船体沉江后，一些小设备可能落在江底的不同位置，这时候，潜水员就要借助设备，从江底一一捞上来。

“要成为一名优秀的打捞潜水员，比在景区考一个潜水证复杂得多。”包想说。

高风险 受伤是家常便饭，每年都有潜水员发生意外

4月中旬，因江水突涨，一艘停在江边过夜的河道清淤船，沉在了湘江株洲段空灵岸附近。油舱渗漏、航道堵塞，价值上百万元船体和船上设备……这艘船必须尽快打捞上岸。

江水中，危机四伏。对包想来说，这意味着有活可干，但也意味着不少的风险。

“用磁铁等探测器具锁定船体的位置后，下潜作业。”包想介绍，湘江水下有乱石、渔网、乱流以及船体钢结构等众多危险因素，潜水员水下可见范围有限，潜水作业难度极大，随时都面临危险。

如果是大船，必须在水下进行船体分块切割才能打捞上岸，这是最危险的工作之一。切割即将完成时往往也是最惊险的时刻，几百上千吨的船体即将变形分解，被割开

的钢板里，会存有少量的氧气，如果一口气切开极易因压差产生气爆。这时船体在水下受力不均，会即刻发生位移，如果潜水员判断方向失误，几百吨的船会向他们撞去。

一些沉船在江底会翻扣、侧扣，潜水员一旦进入船体，方向感极易迷失。绳子、管子、钢丝如何放置都是问题，一旦慌乱，就有可能把自己困死在水底。

“有一次在外地作业，一名在我前面下水的潜水员因为记错位置，困在船里无法及时上岸，出现了意外。”包想说，每年全国打捞潜水员出现意外的情况都有不少。

从业以来，包想身上各种小伤不断。“水底看不清，被船体划伤，被设备卡住等时有发生。”就在上个月的一次作业中，包想的手指还被卡在设备中，至今留有伤疤。

“青春饭” 月收入上万元，但年纪大了得转行 每次下水，妻子或父亲会在岸上等他

高风险，也意味着高回报。

“全国各地跑，去过永州、岳阳、武汉等地打捞，哪里有沉船，哪里就有我们。”包想介绍，打捞潜水员下水作业，会根据工作量以及沉船的价值来收取打捞费用。一次商业船只打捞，上万元的打捞费很常见，打捞潜水员月收入也普遍过万。如果有足够的业务，年收入几十万元都有可能。

不过，包想也坦言，与很多高危行业一

样，潜水员是“拿命博钱”，危险系数越大的打捞业务，收入越高。同时，潜水员只能吃“青春饭”，一般年纪大了之后，体力下降，就会转行。

由于担心包想的安全，每次下水作业，妻子或者父亲都会在岸上等他。

“与海上景区的潜水员相比，虽是‘同行’，他们风光无限，我们只在江底出没，无人知晓。”包想说。

小龙虾价格大跳水 但要吃低价小龙虾，还得自己做

□ 记者 周嵩



经营户正在清理小龙虾
记者 周嵩 摄

随着气温升高，又到吃虾撸串的季节，越来越多的小龙虾“爬”上了市民的餐桌。

近日，记者

走访市场发现，相比往年，今年农贸市场小龙虾价格大幅下降，不过，餐饮夜宵店里的小龙虾价格却没下降。想吃便宜实惠的小龙虾，最好是自己动手下厨了。

农贸市场 小龙虾价格，同比降四五块

市民小园是狂热的美食爱好者，每年夏天都会自己买虾下厨烹饪。“相比前两年，明显感觉今年的小龙虾比较便宜，只要20多元一斤。”5月18日，小园从菜市场买虾回来后告诉记者，这对他来说是个好消息，所以多买了两斤。

昨天，记者在西海农贸市场看到，市场内有五六位经营户摆出一筐筐小龙虾销售，吸引了不少市民购买。“正是吃小龙虾的旺季。”市场中一位经营户介绍，除了供固定的餐饮店之外，一天零售也能卖出五六百斤。

价格方面，目前，市区各农贸市场内，小龙虾按不同品次价格不同，最贵的爆头龙虾，每斤约35元，中等个头的小龙虾，价格20元至25元不等，最便宜的一档，每斤约16元。

“相比往年大跳水，平均每斤降了四五块。”多位经营户介绍，往年小龙虾价格普遍在20元以上，大个头的爆头虾超过40元每斤。因为便宜，今年小龙虾销量约上涨了两成左右。

餐饮商家 降价不明显，“但保证高品质”

不过，虽然小龙虾进货价格走低，但消费者想要吃小龙虾，依然要花费不菲。

记者走访了解到，目前，市区大部分餐饮店小龙虾价格约为68元每斤，价格稍低一点为58元每份，基本与去年相同。

只有极少部分店内，打出低价活动吸引客流，价格为28元-38元每斤。沿江北路一夜宵店老板对记者表示，“这个价格卖虾不赚钱，纯粹是引流，靠别的产品盈利。”

为什么餐饮店内小龙虾价格不降？“不敢轻易降，降价容易涨价难，降价后再涨价，顾客

都不来了。”市区某餐饮店老板说，自己已经做了七八年龙虾生意，以前进货价格高的时候，基本不会涨价，现在进货价格下降，也不会轻易降价，但会在采购环节上，对龙虾品质要求提升。

“比如，以前顾客68元只能吃小个头的龙虾，今年就可以吃到中等大小的龙虾。”上述人士介绍。

“人工、租金等成本每年都在涨，以前店内的小龙虾价格都会略有上浮，但今年就没有了。”贺家土某夜宵店老板说，这其实也相当于降价。

降价背后 小龙虾养殖户增多，市场供大于求

“今年小龙虾养殖产量大，供应量大大超出市场需求，价格自然下跌。”西海农贸市场一位经营户介绍，近几年，小龙虾在夜宵和烧烤界走红，但小龙虾毕竟不比猪肉、牛肉等日常食材，市场需求量不足，因此价格出现了下调。

株洲的小龙虾主要来自湖北、岳阳等地。据介绍，在湖北原产地，部分小龙虾价格已经

跌破10元每斤。而造成小龙虾价格“跳水”的原因，主要是小龙虾经济火爆，许多人看到其中利润可观，养殖户越来越多，跟风养殖，导致市场供大于求。

不过，多位业内人士表示，作为一种周期性消费品，小龙虾的价格也都是会不断变化的，随着小龙虾上市旺季过去，到7月份左右，价格或许会再次上升。

