



■晾晒红薯淀粉。



投稿邮箱:375020903@qq.com
热线电话:88629179

今日出镜
做红薯淀粉的农户

采访动机

“霜降水返壑,风落木归山。”过了霜降,鹿泉区上庄镇大车行村村民们就忙碌起来,收获红薯,然后将其做成红薯淀粉,待晒干后,为下一步做红薯粉条做准备。

迎霜喜收薯 晴日晒粉忙

鹿泉区大车行村村民忙着把红薯加工成淀粉待晾干后做粉条

□文/本报记者 冯月静 图/本报记者 张海强

这两天天气暖和,在鹿泉区上庄镇大车行村仲天望的加工作坊里,从早到晚,一派忙碌的景象。本村和附近村的村民将自家的红薯送过来进行深加工。

这里摆了150多个瓮,密密麻麻的排列着,都是用来做红薯淀粉的。“做红薯淀粉,要用湿红薯。”仲天望一边忙碌一边说。他将农户带来的红薯放入一台带有传送带的红薯清洗机中,对这些红薯进行充分的清洗。

然后洗干净的湿红薯被倒入一台机器的“斗篷”里,通过机器的碾压,微微泛黄的红薯浆从下方流出,红薯渣则从另一侧排出。接着村民们要用吊包过滤红薯淀粉,然后再不停地搅拌,加快淀粉沉淀。“一般来讲,这些红薯淀粉要经过一夜的沉淀,这样才能成型。”仲天望表示,淀粉成型后,村民们会将这些湿的红薯淀粉拉回家进行晾晒,为下一步做红薯粉做准备。

捣碎成泥、沉淀成粉,红薯“大变身”。“800斤红薯才出100斤淀粉!”耿女士在自家晾晒着做好的红薯淀粉,“如果天气好的话,红薯淀粉晾干需要一个星期。如果天不好,十天半月也不一定能晾干。必须晾干后,才能接着去做粉条!一斤淀粉可出一斤粉条。希望天气能给力,这样大家就能尽快吃到今年的红薯粉了!”



■将红薯放进红薯清洗机中进行清洗。



■用来沉淀红薯淀粉的大瓮。



■村民正在使用吊包过滤红薯淀粉。