



漏粉条 晒幸福

割髭岭村粉条制作工艺 2011年入列石家庄市非物质文化遗产

■太行山下晾晒的粉条成为一景。



晚报拍客

投稿邮箱:375020903@qq.com
热线电话:88629179

今日出镜

井陘县南王庄乡割髭岭村手工制作粉条的村民们

采访动机

每年这个时节,割髭岭村600多户人家,几乎家家户户都忙着做粉条卖粉条。

□文/图 本报记者 张海强 通讯员 沈建林

距石家庄70公里的井陘县南王庄乡割髭岭村,全村600多户人家,现在村子里家家户户忙得不亦乐乎,都在做粉条卖粉条。该村有2000多亩耕地,今年红薯丰收,自己家的红薯不够用,还在邻村购买,从十月份就开始制炭粉,到现在第一批粉条已经销售出去。割髭岭村是个千年古村落,制作粉条有着悠久的历史,粉条制作技艺在2011年还被列入了石家庄市非物质文化遗产。

12月9日,记者来到该村,站在高处看到,家家户户房顶上晒着洁白的炭块;走进作坊,看到大锅上飘出透着粉条香气的水汽;房前屋后、大街小巷、村旁农田,晾晒着一排排粉条,形成一幅美丽的劳作画卷。“我家今年生产了3000多斤粉条,收入4万元不成问题。”今年41岁的张艳华告诉记者。近年来,当地政府非常关心割髭岭特色产业的发展,在大力发展一家一户传统制粉的基础上,筹建了割髭岭粉条厂,对割髭岭粉条的传统工艺进一步进行了引深和发展。村民毕献国介绍,粉条厂已设计了新的蓝图,目前已准备动工改扩建,将使当地的粉条产业在规模和品质上有个大的提升。



■张艳华在清洗红薯。



■村民在加工粉条。



■房顶上晒着洁白的炭块。



■装车外销到山东。