



■晾粉。

# 冬日暖阳下的粉条 成晾晒场上最美风景线

□文/图 本报记者 张海强

春节将至,又到了制作手工红薯粉条的旺季。冬日暖阳下的粉条晾晒场里,挂满了正在风干的粉条,形成一道独特的风景线。

12月26日,在平山县敬业有机农场里,村民正在制作粉条。传统手工艺制作的粉条筋道耐煮,食之柔软爽口,既可作主食,又可作菜肴,深受北方人的喜爱。“当下正是做粉条的最佳季节,在农村,一般有一个月时间的加工期,村里做粉条有时白天晚上连轴转,捣漏成粉条后,马上放到阴凉处晾晒冷冻,使粉条不变形、不粘连,还要经过一天太阳的暴晒,将冰融化,水分晒干,待粉条干透后就可捆扎起来成为成品,据村上的老人讲,这种传统工艺经祖祖辈辈上百年流传下来,一直延续到今天,这种传统工艺制作的红薯粉条,整个生产过程要经过打芡、搓揉和粉面、漏粉、捞粉、冷却、过夜冷冻、晾晒、捆扎等10多个工序才算大功告成进入市场。”负责人李永才告诉记者。

今年55岁的李永才从17岁开始制作粉条,起初在生产队粉坊边干边学,每天凌晨三四点起床开始忙活,“那时全靠手工操作,尤其是漏粉时,需要一只手端着葫芦瓢,另一手不停地在瓢边往开水锅里捣漏,一天下来累得腰酸胳膊疼。”

为提高工效,增加经济效益并从繁重的体力劳动中解脱出来,李永才开始着手研制机械化操作,终于在2010年创新研制出电动打浆,电动和面,电动漏粉一条龙自动操作系统,生产工效大幅提高,现在一天可制作粉条四千多斤。随着生产规模的扩大他



■捞粉。



■在粉条加工车间里村民正在漏粉。

花费30多万元购置了三个大型冷库和配套设备。他做出的粉条粗细均匀,形状美观,淳香劲道,成为当地小有名气的粉条专业户。勤劳致富的他并没有忘记乡亲们,他主动带动周边乡亲们一起进行粉条生产,极大提高了乡亲们的收入。

## 三年前被吊销驾驶证 居然还敢开着车上路

本报讯(首席记者 刘琛敏)遇见民警查车,驾驶人为了逃避检查竟谎称,他正载着病人,需要紧急送往医院就医。交警暂“网开一面”,让其先到医院。然而,这名驾驶人竟借此“逃”出了石家庄市,民警经过调查令其返回警务站接受处理。原来,这名驾驶人因醉酒后驾驶机动车,驾驶证已被吊销。

12月15日9时53分,环城交警大队新华西警务站民警在警务站前例行检查时发现,一辆小型轿车在行驶中欲行欲停形迹可疑,执勤人员立即将该车拦停并进行检查。该车驾驶人任某某声称,自己车上拉着病人需尽快去医院就诊。执勤人员听后,告知任某某出示其驾驶证、行驶证后即可先去医院,待其送病人去医院就医后再返回警务站接受处理。任某某出示相关证件后称,半个小时后回来接受处理。

10时19分,执勤人员通过监控系统发现,任某某直接驾车驶出石家庄市并未回到警务站接受处理。民警立即对任某某和其车辆信息进行了详细查询。民警发现,任某某的驾驶证因醉酒驾驶已被吊销,目前处于无证状态。之后,民警立即查询了执法记录仪视频和行车轨迹确认,当时确为任某某本人驾驶,于是再次联系任某某通知其立即到警务站接受调查。

迫于法律的震慑,14时10分许,任某某终于来到了新华西警务站。他承认,三年前因醉酒驾驶证被吊销,这次本来打算到石家庄市办事,看到交警后心里害怕就说谎想逃避处罚。至于他交给民警的驾驶证,是其驾驶证被吊销前所补领的。民警对任某某的侥幸心理和违法行为进行了严厉的批评教育,依法对任某某的违法行为进行了处理。



排除安全隐患 查处大货车未“右转让行”

■根据历年规律,每到年终就进入交通事故高发期。为排除安全隐患,并县公安局交警大队利用4天时间,开展大货车未“右转让行”专项违法整治行动,收到良好效果。截至12月25日,并县交警大队共查处右转未按规定让行违法行为123起,有效排除了安全隐患。

本报首席记者 南开宇 通讯员 李忠勇 尹晋辉 摄影报道

