



■用葫芦制成的漏瓢漏粉。

红薯香飘致富路 冬日粉条制作忙

□文/图 本报记者 尉战魁

12月25日,石家庄市平山县上三汲乡北七汲村笼罩在冬日暖阳中,空气中弥漫着红薯淀粉的甜香。村民孙顺元家的院子里,一派热火朝天的景象,十多位村民分工协作,和面、漏粉、煮粉、晾晒……一根根晶莹剔透的红薯粉条在阳光下如银丝般闪烁。

“每天能做一千斤粉条,从12月1日忙到现在,订单多得赶不完!”孙顺元一边熟练地捞起煮熟的粉条,一边介绍。他的小作坊不仅为周边村民加工红薯,还自产自销,去年卖了近两万斤,今年产量还能涨!

中七汲村65岁的张来成正用力搅拌着一大缸红薯粉浆。黝黑的双手布满老茧,动作却稳健流畅。“干了三十年,闭着眼都知道火候!”张来说,“零度以下就能做粉条了,12月1日开始的,空气干燥,粉条易凝固、耐储存。”他特意捧起一把粉浆说道:“今年的红瓢红薯特别饱满,出的粉条格外筋道,煮久了也不烂!”

上三汲乡地处太行山东麓,沙质土壤适宜红薯种植,近年来,当地依托传统手艺,将粉条制作发展为特色产业。晾晒场上,村民李大姐正将粉条挂上竹竿。“一天能赚一百多块钱,离家近,还不耽误照顾老人孩子。”她坦言,这门老手艺成了许多家庭的“冬收”保障。

夕阳西下,成排的粉条架如银色幕布,映照村民的笑脸。蒸汽升腾中,传统滋味与现代市场正悄然衔接,让这份冬日里的忙碌,化为乡村振兴路上的扎实足迹。

夕阳西下,成排的粉条架如银色幕布,映照村民的笑脸。蒸汽升腾中,传统滋味与现代市场正悄然衔接,让这份冬日里的忙碌,化为乡村振兴路上的扎实足迹。



■在北七汲村,村民在一个古老的碾盘上加工红薯粉。



■张来成(左)在和面。



■将刚煮熟的粉条挂起来。



■阳光明媚正是晾晒的好时机。



■储存起来售卖。