

老村长家的手工红薯粉丝

本报记者
李成义
通讯员
李宗

冬去春来，年味渐浓，正值时节的红薯粉丝成了备受市民推崇的美食之一。在永定区茅岩河镇安坪村，覃正勇一家的勤奋在周边一带可谓是家喻户晓。元旦前夕，记者来到村里就见到覃正勇和父亲覃茂林、弟弟覃正猛一大家10余人各司其职参与制作红薯粉丝。

覃正勇家里祖祖辈辈都做红薯粉丝，村里大部分人也都会做，但与他家比起来就略微逊色了些。经过几代人的摸索，他家在红薯粉丝制作过程中有了独到的技巧。覃正勇告诉记者，制作红薯粉丝过程比较复杂，首先要将优质的红薯洗净，再经过打浆、过滤、沉淀、第二次过滤、沉淀、磨粉、揉面、过水等十余道工序，最终才能成为我们餐桌上的美食。用餐时，热情的覃正勇在锅内放入了一捆红薯粉丝，不久，粉丝逐渐变得晶莹剔透，尝起来口感顺滑，易嚼也易夹。

覃正勇从2015年开始跟着父亲学做红薯粉丝，因为从小耳濡目染加上自身的勤奋，他很快就掌握制作手艺。红薯粉丝过水后需要迅速冷冻以保持粉丝不互相粘连，传统的红薯粉丝制作受天气影响非常大。囿于客观因素，前几年，他家红薯粉丝的年产量仅有几百斤。

产量虽不高，但覃正勇的品牌意识很强。他的父亲曾担任村里十余年的村主任，再加上父亲全程参与制作，覃正勇便决定用“安坪老村长”作为家庭农场的名字。因为用料纯正且坚持手工制作，红薯粉丝需求量不断变大，2018年，覃正勇为家里的作坊添置了冻库，

生产效率得到大幅度提高。农历新年前，覃正勇预计可以销售红薯粉丝逾5000斤。

覃正勇的家庭作坊有上千平方，沉淀、晾晒、烘干等区域划分明显。在红薯粉丝过水的灶前，记者看到了红薯粉丝生产的主要流程，见证了从淀粉到面团再到红薯粉丝蜕变。一天时间，覃正勇家生产了逾200斤湿红薯粉丝。

未来，覃正勇准备完善红薯粉丝加工车间，其它季节便将家里的数百亩莓茶、蔬果采摘等结合在一起，和父亲、弟弟一起发展体验式的乡村旅游。



爱和小镇：文旅融合催乡村蝶变

田宜龙 张光杰 曲焕平



用陶瓷艺术改造山区村落，把山川风物装扮成乡村文化公园。12月3日，爱和小镇的建设者郭爱和我介绍。河南省洛宁县罗岭乡的爱和小镇，又名洛阳三彩国际陶艺村，由国际陶瓷艺术大师郭爱和倾情打造，成为洛宁文旅融合发展的一个亮点。

爱和小镇在罗岭乡前河村，占地面积约3000亩。每到夜里，红色灯笼亮起，映照在老民房与新打的夯土墙组成的《八方门神》流光溢彩，上千只陶碗紧密排列组成了壁画《宙》，神秘图案《河图洛书》隐于三彩环艺《河洛》之中。

这些都是郭爱的杰作。郭爱和我说，5年前，他偶然经过洛宁县前河村花树凹。那天花开正好，山绿水秀，随处可见的窑洞、土屋、麦秸垛等乡村风物深深吸引了他。他灵机一动，这么好的地方，可以把三彩陶艺搬过来，一方面满足群众在乡村振兴中对高雅艺术的新期盼，另一方面通过艺术扶贫，改变群众贫困面貌。

说干就干，郭爱和我决定在此建设洛阳三彩国际陶艺村，让洛阳三彩艺术融入大自然。在建设中，需要占用村民的房屋和耕地，郭爱和我为村民着想，尽力掏腰包。有村民想接着种地，郭爱和我白送种子还给补贴；

补贴最多的村民听说房子估价五六十万元，自己都吓了一跳。很快，爱和小镇有了模样。

每年到爱和小镇的游客达6万人次以上。刘雅丽说，如此向好的旅游市场前景，激发了当地群众发展旅游经济的信心。目前，许多村民纷纷建起了农家乐，一些村民开始销售旅游农副产品。爱和小镇旅游业的发展，将带动周边蛇沟、皮坡、罗岭、前河等村70余户贫困群众实现脱贫。

村子越来越美，游客越来越多，村民对脱贫的信心也越来越足。贫困户吉志中搬出破窑洞，获补偿7万多元，自己又筹了2万多元盖新房子，以后游客多了，我卖雪糕、矿泉水改善生活，挣到钱了就寻个媳妇儿。他的一番话，让邻居们笑出了声。

艺术改变了乡村，也改变着这里的村民。准备在三层新房做餐饮的吉京涛，近日在反复琢磨自家的装修风格，从山上拉回的树根被他细心打磨，以前肯定当柴烧了，现在村里人都争着要，准备放门口招揽生意，还要请郭老师给设计设计，咱得讲究美。

只要将文化品牌融入旅游经济中去，走文旅融合发展之路，就能让乡村面貌大变化，推动乡村振兴。郭爱和我。

(源自人民网)

