



庞廷柱：“磨”出原味 “赚”来幸福

□ 文/图 本报记者 木二东

本期主题：
个体户

冬日的清晨，阳光透过稀疏的云层，洒在柳林县锄沟村钟楼山底的一座小院上。这座小院，正是庞廷柱、王红夫妇的石磨磨坊厂。

走进小院，一股淡淡的麦香扑鼻而来，伴随着石磨转动发出的“嗡嗡”声，让人仿佛穿越回了那个纯手工的年代。

“我们那会都是石磨磨面，至今都觉得石磨磨下的玉米面蒸成的窝窝头特别香。”一位头发斑白、满脸皱纹的老人站在磨坊前，深情地回忆着过去的时光。这位老人正是家住锄沟村的梁大爷。他手里提着一袋玉米，准备送到磨坊里加工成面粉。

“今年庄稼地新收了一些玉米，我和老伴商量了一下，专门带了点过来磨些玉米面自己吃。”梁大爷边说边将玉米递给正在忙碌的庞廷柱夫妇。

庞廷柱夫妇热情地接过梁大爷的玉米，将其倒入一台石磨机器中。随着机器的启动，细细的面粉从石磨中缓缓地溢出来，散发出浓郁的玉米面香。前来磨面的市民们饶有趣味地注视着这一过程，相互间讨论着这久违的传统手艺。

“我这个厂子有200多平方米，有五台石磨机器，可以同时加工五种杂粮。”庞廷柱高兴地向记者介绍道。他身穿一

件蓝色的工作服，脸上洋溢着满足和自豪的笑容，他的妻子王红在一旁忙碌地整理着刚刚加工好的面粉。

庞廷柱夫妇都是快五十岁的人了，他们经历了生活的风风雨雨，也曾为了养家糊口做过各种小生意。然而，随着年龄的增长，他们越来越渴望找到一份属于自己这个年纪的事业。为此，他们专门到外地考察了几次，寻找适合他们做的事。

“偶然的一个机会，我在外地见到了石磨磨坊。”庞廷柱回忆道。他知道，随着人们生活水平的提高，越来越多的人开始怀念那些原汁原味的传统食品。而石磨面粉，正是他们心中那份久违的味道。

于是，庞廷柱夫妇决定创办一个石磨磨坊厂。他们购买了五台石磨机器，并在新建的房子里创建了占地200余平方米的石磨面粉坊。为了节省成本，庞廷柱自己按照说明书组装、调试机器，直到它们可以正常运转。

“购买回来的五台石磨可以同时开工运转，每台石磨各有分工，加工不同种类的杂粮面粉。”庞廷柱介绍道。他们的磨坊可以加工玉米、小麦、黄豆、绿豆等多种杂粮，满足了居民们多样化的需求。

然而要想在这个竞争激烈的市场中立足，就必须了解顾客的需求，提供优质的服务。因此，庞廷柱夫妇时刻关注着市场动态，不断调整自己的经营策略。

“现在人们就想要原汁原味的石磨面粉。”庞廷柱解释道。机器加工杂粮生产的面粉过程中，由于要经过高速、高温两个过程，会破坏其中的维生素、



庞廷柱在用面粉筛祛除面粉里的糠麸。

矿物质、活性及营养物质。而石磨加工则不同，它的转速慢，加工过程中不会出现高温，从而可以最大程度地保留面粉中的营养物质。

正是这个原因，使得庞廷柱夫妇的石磨磨坊在短短的时间内就赢得了居民的青睐。不少加工过的顾客都会再来，成为回头客。他们纷纷表示，石磨面粉的口感和营养价值都远超机器加工的面粉。

每天一大早，就有居民上门加工杂粮。庞廷柱夫妇忙得不可开交，但他们却乐在其中。他们觉得，这份事业不仅让他们有了稳定的收入，更重要的是让他们找到了生活的乐趣和价值。

“有这个石磨加工，我们夫妻俩有事做了，挺充实的。”王红笑着说道。她表示，现在他们不仅加工杂粮面粉，还出售加工好了的米、面等食品，更加方便市民购买。

随着石磨磨坊的不断发展壮大，庞廷柱夫妇也开始思考如何进一步拓展自己的业务。他们计划引进更多的先进设备和技术，提高生产效率和水平，同时他们还打算开展电商业务，将石磨面粉等食品销往更远的地方。

“我们希望通过自己的努力，让更多的人品尝到原汁原味的石磨面粉。”庞廷柱夫妇表示。他们相信，在未来的日子里，他们的石磨磨坊将会越来越好，为更多的人带来健康和美味。

孝义市梁家原村

农旅融合发展 农民红利满满



本报讯 优质杂粮加工、耕文化观光、传统石磨体验、品尝香甜柿子……近年来，孝义市兑镇镇梁家原村瞄准青少年研学游和乡村旅游两大市场，全力打造集休闲旅游、研学农耕、农事体验等项目于一体的农耕文化园，盘活了乡村资源，闯出了一条农旅融合发展的新路径。

梁家原村为纯农业村，村内有柿子、杂粮、核桃等特色产品，有梁家原水库等优美的自然景观。村“两委”针对农业产量低、农民种植收入微薄、出现土地撂荒等问题，依托孝义市丰年农业科技有限公司，将村内近千亩土地进行流转，在增加村民收入的同时，进一步激活农业剩余劳动力，推动农业规模化、集约化、高效化发展，全力打造现代农业产业基地，拓宽群众增收渠道。

“村‘两委’立足村情，依托村股份经济合作社，投资近400万元，打造了集优质杂粮加工、农耕文化观光、传统石磨体验、农产品销售于一体的农耕文化园。”梁家原村党支部书记、村委会主任陆文龙说。

农耕文化体验园通过大量农耕器物、雕塑及文史资料，生动再现了先民的劳动场景和生活习俗，并集中展示了20世纪五六十年代的农耕用具和孝义农民生产生活的历史、发展农田农事的体验、各种民俗活动的演变。整个农耕文化体验园展示了古老农耕文明的博大精深，记载了农耕文化的演变历程，不仅折射出地域文化的绚丽多姿，也给游人以极大地追思和想象空间。

农耕文化园瞄准青少年研学游和乡村旅游两大市场，将学习的课堂搬进田地，让孩子们沉浸式体验农耕趣味增长农耕知识，是奉献给青少年了解农耕时代的文明、留住历史符号、激发全市乡村旅游活力的“文化大餐”。以杂粮加工为枢纽的经营形式，除吸引了外来游客体验杂粮生产过程，还可以促进村民通过粮食深加工提高收益，参与分享村里农旅发展带来的红利。

农旅融合发展使梁家原村发生了显著的变化，2023年该村被列入吕梁市100个乡村旅游重点村。陆文龙表示，接下来将扎实推进农文旅融合发展，积极培育乡村休闲观光、研学体验、文化创意、特色民宿、健康养生等新业态，不断开创乡村振兴新局面。（李竹华 武竹青）

走基层 讲故事

魅力吕梁
精彩故事

乡村赶大集



乡村赶大集是一种传统的民俗文化。在集市上，人们可以交流信息、买卖商品、联络感情。每逢赶集日，人们挑担骑车相聚交易，集市上各种生产生活用品、瓜果蔬菜、粮油米面琳琅满目，吆喝声此起彼伏，热闹非凡。近年来，随着交通日益便利、城乡融合加快，农村赶集受到一定程度的挑战，但长久以来形成的乡村集市依然以其独特的活力和文化功能保存下来。

图为临县大禹乡后大禹村的集市上，前来赶大集的村民们在挑选商品。

记者 刘子璇 摄