

非遗空心面 陕西洛南· 再续传承人



8月16日,李长满的儿子李念平在晾晒空心挂面。从小帮助父亲制作挂面的李念平,耳濡目染中掌握了制作空心挂面的技艺。

66岁的李长满是陕西省商洛市洛南县保安镇眉底村人,从十几岁开始学习继承祖上独特的空心挂面制作技艺,是洛南手工挂面制作技艺的省级非遗传承人。他以当地优质石磨小麦粉、秦岭山泉水、食盐为原材料,经过和、擀、揉、醒、吊等28道工序,耗时达36个小时制作面条。李长满制作的手工挂面口感爽滑筋道,深受山里山外的青睐。他还积极鼓励自己的孩子学习这门技艺,并热心向本村十多户村民传授技艺,带动村民创收,为乡村振兴开辟了新的途径。

新华社记者 陶明 摄



李长满正在进行空心挂面的盘面工序。



李念平正在进行“缠筷子”工序,父亲李长满(左)为他录制视频。



李长满销售的成品空心挂面。

太行深山寻“秘境”



8月16日拍摄的宝泉旅游区(手机照片)。



游客在宝泉旅游区休闲娱乐。



游客在当地民宿留影。

帐篷露营、星光夜市、户外烧烤……位于河南省辉县市薄壁镇的宝泉旅游区成为人们休闲度假的好去处。

太行山区西北部的薄壁镇过去山路难行、信息闭塞,村民经济收入主要来自传统农业种植。近年来,当地依托区位优势,因地制宜大力发展旅游业,带动当地村民增收致富,走“旅游+民俗+特产”的综合发展之路,以山水为依托,融入演艺、露营、市集等元素,太行深山正焕发出勃勃生机。

新华社记者 郝源 摄