



# 大学生夫妻 石磨磨出创业路



面袋的口可得扎紧喽

□记者 赵朝军 实习生 周洁欣 通讯员 孔令轩 文/图

过去,在没有磨面机之前,磨面主要靠石磨。有的人推磨,有的套上驴拉磨。眼下,在偃师市山化镇台沟村出了一件新鲜事:一对大学生夫妻放弃城市生活回到农村用石磨磨面、卖面,生意还挺红火。

这对大学生夫妻,丈夫叫徐腾飞,28岁;妻子叫张方,26岁。徐腾飞在平顶山工业学院读的是设计专业,张方在洛阳理工学院读的是会计专业,俩人2010年毕业后都在郑州一家公司工作。2011年,徐腾飞、张方结婚了,日子过得还不错。

说起他俩萌生做石磨面的念头,还得从徐腾飞的一次出差说起。那一次,他在地一个农家院里吃了一碗面条,感觉面条非常好吃,得知人家用的面粉是石磨磨出来的,他就萌发了回老家加工石磨面的想法。

和张方一商量,俩人一拍即合,双双辞职回到老家,买来石磨,安上电机,要把原先的人工推变成电力带动。经过一年的安装、调试,他们的石磨磨房终于开张了,徐腾飞的父亲把家里的3000多公斤小麦全部用石磨磨制成面粉,很多乡亲也把家里的小麦背来请他代为加工。

为节省费用,搬运小麦、面粉的活,徐腾飞和张方亲力亲为,磨面车间也被他们打扫得干干净净。“周围村子的乡亲对我们也很照顾,大老远跑过来找我们磨面。”徐腾飞说,创业有多种形式,他和妻子回到老家用石磨磨面也是其中一种,既回归传统,又迎合了时下流行的健康、绿色生活理念。

看! 用电力带动石磨效率就是高



累了吧? 我给你擦擦汗



看看罗底的密度符不符合要求

小两口齐心协力运送面粉

