

中国年·周口味

烟火盛景中的新年欢歌

□记者 王吉城 通讯员 刘远志 文/图

春节期间,记者走进周口关帝庙历史街区“三川十馆·春会”(简称春会)活动现场,体验热闹非凡的新年集市,感受传统与现代交织的新春氛围。

在春会现场,空气中弥漫着浓浓的年味儿,一排排大红灯笼随风摇曳,上面的“福”“财”字样,承载着人们对新一年的美好期许。

在众多摊位中,年轻漂亮的李■格外引人注目。她的摊位虽不大,却摆满小巧玲珑的手工艺品,每一件都凝聚着她的匠心,散发着独特的魅力,吸引着往来的游客驻足欣赏。李■告诉记者,为了参加此次活动,她准备了很长时间,希望自己的作品能给大家带来新年的喜悦。

在刘家糖人摊前,里三层外三层地围着大人、小孩。糖人匠人手法娴熟,不一会儿,一只活灵活现的小老虎便在他的巧手下诞生。一位女顾客兴致勃勃地为“虎”点睛,并写下“王”字,脸上洋溢着满满的成就感。她笑着说:“带孩子参加春会,就是想让他感受一下传统的年味儿,这种亲手参与的体验感太幸福了。”

欧家棕编摊位前同样热闹非凡,那些栩栩如生的棕编作品,无论是可爱的小动物,还是精巧的小物件,都让人惊叹不已。

在义赠书画现场,一位画家正在专注地创作。他笔下的《春欢》,寓意着新春降临、百花盛开,这幅饱含祝福的画作赠送给了一位可爱的小姑娘。小姑娘捧着画,眼中闪烁着兴奋的光芒。这不仅是一份新年礼物,更是古老艺术传承的美好见证。

走进周辉老师的古琴店,一股清幽雅致的气息扑面而来。店内摆放着各式各样的古琴,仿佛能听到那悠扬的旋律,让人瞬间穿越回诗意盎然的年代。“希望通过这次春会,更多人能了解古琴文化,感受传统文化的魅力。”周辉说。

除了丰富多彩的文化艺术展示,“人和·市集”更是汇聚各地美食,成为市民舌尖上的欢乐场。

长沙臭豆腐在摊主丁真的精心制作下,散发着诱人的香气;口径两米的大锅里,红枣雪梨汤热气腾腾,香气扑鼻,为寒冷的冬日带来丝丝暖意;刘春命的淮阳压缩馍,以其独特的口感吸引众多食客。

炒凉粉摊前,一家三口共吃一盘炒凉粉的温馨画面,更是让人感受到浓浓的烟火气和家的温暖。

春会不仅是一场集市,更是传统文化的盛宴,是市民共庆新春的欢乐聚会。在这里,每一件商品都承载着历史与文化,每一张笑脸都洋溢着幸福与满足。老百姓在这场集会中,赏景、购物、品尝美食,尽情享受着一年的喜庆时刻,共同奔赴充满希望的新一年。

体验扎染魅力 感受非遗年味



2月7日,市民学习扎染技艺。当日,由周口市文物保护和考古研究中心主办的“闹元宵——体验扎染之美,开启非遗之旅”活动在周口市文化艺术中心非遗传习所举行,30多名市民体验了这种古老的手工艺。

记者 黄佳 摄



市民争相购买糖人。

家乡特产寄乡情

□记者 刘华志 王吉城

春节假期落下帷幕,人们陆续踏上返程的路途,开启新一年的奋斗征程。在中心城区各个快递网点,一场别样的“特产接力赛”正在火热进行。

位于中心城区的一家快递网点,门店里堆满了贴着“周口特产”标签的包裹,场面颇为壮观。这些包裹里,装着太康肘子、邓城猪蹄等具有周口特色的美食,它们即将跟随游子们奔赴全国各地,成为在外漂泊的周口人在异乡的慰藉。

快递小哥在包裹堆中忙碌穿梭,他们熟练地分拣、扫码、装车,动作一气呵成,尽管额头上布满汗珠,却丝毫没有停下手中的工作。

“师傅,最近寄特产的包裹是不是特别多?”在中原社区的一个快递网点,记者问道。

快递小哥小李停下手中的活儿,喘了口气说:“是啊,春节假期刚过,大家返程都爱寄点家乡特产,这几天可把我们忙坏了,平常一天收几十件,现在一天收二三百件。不过能帮老乡们把家乡的味道

带出去,再累也值得。”

据市城乡一体化示范区万庄社区快递网点负责人介绍,春节假期结束后,寄往外地的周口特产快递数量激增,相比平时增长了数倍。为了应对这波快递高峰,快递公司紧急调配了更多人力和车辆,优化分拣流程,确保每个包裹都能及时、准确送达。即便如此,快递小哥还是开启了加班模式,从早忙到晚。

为激励快递小哥保持高效服务,不少快递公司推出了涨工资、发补贴等措施。一位正在装车的快递小哥笑着说:“虽然这几天累得腰酸背痛,但看到工资条上多出来的数字,还有客户收到特产时满意的反馈,就觉得一切都值了。”

对于许多外出打工的周口人来说,以往返程时,总是大包小包地带着家乡特产,一路舟车劳顿。如今,快递的便捷让他们省去了这份麻烦,寄一次快递,家乡的味道就能轻松陪伴自己。在外地工作的周口人兰先生告诉记者:“以前返程,行李箱都被特产塞得满满的,又沉又不方便。今年直接从家里寄快递,轻松多了。”

春节只休一天假

□记者 徐启峰

正月初七,沈丘顾家馍东关总店内外,顾客排队购买新鲜出笼的顾家馍。这个春节,馍店顾客格外多。

“大年初一休息了一天,就这还接了几十个电话,全是要馍的。”该店总经理李敬说,正月初二他们就开了门,紧急请来经验丰富的老员工。“灶房前站满了等待的顾客,馍一出笼就被抢光了。顾客买不到,我心里也不是味儿,片刻不敢得闲。”李敬说。

店外汽车排起长队,顾客不仅有十里八村的,

还有周边县市的。从初二到初七,李敬一天要接待200多名客户,卖出数千斤馍。

沈丘顾家馍面粉用老酵头低温发酵,经过防霉防裂处理和多道复杂工序,筋道甜美耐储存,历来广受欢迎。李敬的这家馍店开了15年,价格从来没变,8元钱一斤,68元一箱,口碑极好,生意自然兴隆。

沈丘县槐店回族镇市民于先生买了6箱,把本已丰盈的汽车后备箱塞得满满当当。“我从这里开车直接去上海,还有亲朋在那里过年,他们托我买的这些馍。这一个小时,等得值。”于先生满意而去。