

郸城刁楼麻糖村 传承甜蜜三百年

□晚报记者 徐松

核心提示

形似玉筷白似璧，脆如凌霄甜如蜜——这是古诗人对郸城县白马镇刁楼村麻糖的赞誉。刁楼麻糖是清康熙年间，当地村民流行制作的一种甜点，后经改良主要原料由红薯改为了大米或糯米。300 年来，刁楼村因村民善做麻糖，被誉为麻糖村。虽然前几年，刁楼村的麻糖技师渐渐选择其他职业，导致制作麻糖技艺濒临失传，但目前，在当地政府的引导下，刁楼麻糖制作产业再掀热潮。

麻糖，是一种甜点

史料记载，刁楼麻糖以精选糯米或大米、芝麻、白糖为原料，并拌以桂花、大麦芽等成分精制而成，无任何化学污染，无任何添加剂，是一种纯天然绿色食品。麻糖以香、甜、脆的独特风味闻名于世，具有香而不粘，甜而不腻，回味无穷的典型特征。麻糖营养丰富，含蛋白质、葡萄糖和多种维生素，有暖肺、养胃、滋阴、补肾等功效。

如果想深入了解刁楼麻糖，就不得不提世代做麻糖、被郸城县文化局定为“刁楼麻糖”传承人的刁奎昌。刁奎昌，49 岁，刁家第 11 代麻糖传人，16 岁随父学艺，至今从事麻糖制作 33 年。

据刁奎昌介绍，清康熙年间，刁楼村盛产红薯，村民天天煮红薯吃。有一次，刁家祖宗煮红薯时煮得时间太长了，将锅里的红薯熬成了糖稀，大人认为不能吃了，就从锅里挖出来准备倒掉。孰料，糖稀遇冷后变成了硬块儿，孩子们拿起一吃觉得这要比煮的红薯更甜。从此，刁楼村村民开始流传制作红薯糖，为了便于入口食



超市里，市民在挑选麻糖。(资料图片)

用，村民把大块儿的红薯糖趁其还未冷却拉成长条，称之为“糖棍子”。后来，细心的村民发现把芝麻撒在“糖棍子”上吃起来更香甜，于是麻糖便诞生了。从此，每逢中秋、春节，刁楼村村民在招待宾客时，麻糖便成了不可或缺的甜点。

后来，刁楼村村民在制作过程中发现，红薯麻糖过于坚硬，不利于老年人食用，经过研究，他们把主要原料红薯改成了大米或糯米，从此制成的麻糖更为酥脆，该制作工艺一直延续至今。

麻糖，是一项产业

刁楼村，是郸城县的“东大门”，与安徽省接壤，省道 329 线穿村而过，向东直达上海。虽然前几年，刁楼村的麻糖技师渐渐选择其他职业，导致制作麻糖技艺濒临失传，但

目前，在白马镇政府的引导下，凭借交通便捷的优势销往全国各地，逐渐成为促使刁楼村闻名遐迩、富甲一方的富民产业。

记者刚走进刁楼村，就感受到了富足的气息：砖砌道路通到家家户户，两层小楼鳞次栉比，前来购买麻糖的轿车、货车的川流不息。在麻糖传承人刁奎昌家，每班 12 人的麻糖生产线 24 小时忙碌不停，在温度超过 50 摄氏度的熬糖车间，工人们穿着短裤依然大汗淋漓；在半成品车间，软得像拉面一样的焦糖经过 10 秒钟的冷却，变成了酥脆的糖棍；经过切段、沾芝麻后成品出厂，排队购买的人群禁不住甜蜜的诱惑，总爱捏一根吃在嘴里，酥脆化渣的麻糖让他们的脸上笑成了花。

记者了解到，在刁楼麻糖最为鼎盛时期，全村 100 多户居民中有 13 家麻糖工厂，每户至少有 1 人会

做麻糖，有的全家都是麻糖技师；近几年，受刁楼村带动，白马镇冠名“刁楼麻糖”的生产企业达到 40 多家，刁楼麻糖远销安徽、上海、北京等全国 20 多个省市。每年可生产麻糖 216 万斤，按照每斤批发价 8 元计算，年收入 1700 多万元，麻糖让刁楼村村民的腰包鼓了起来，让他们的日子更加甜蜜。

麻糖，是一门艺术

在刁奎昌的家里，记者仔细观察了麻糖制作工艺发现，麻糖技师们先把大米、大麦芽等原料入锅煮熟、蒸软、熬成糖稀；当糖稀温度略有降低后，麻糖技师先徒手抓起滚烫的焦糖像拉拉面一样反复拉长增加筋道；再将拉长至手指粗细的糖排列、切割成段，焦糖冷却后便变得坚硬酥脆，触手即断；此时再撒上温

热的脱皮芝麻，麻糖成功制成。

对于看似简单的麻糖制作技艺，刁奎昌却说：“这是一门艺术，如果不告诉你秘诀，你站这看 3 个月也学不会。”他说，第一个环节，原料熬制需要时间限制，熬的时间短麻糖不酥脆，反之则变味；第二个环节，室外温度一定要在 20 摄氏度以下，室内温度则至少 50 摄氏度，否则焦糖刚出锅便会变硬，若麻糖技师学徒不精极易被热焦糖烫伤；最为关键的环节是切段、成形，如果麻糖技师 10 秒之内不把拉长的焦糖整齐排列、均匀切段，整道工序将功亏一篑。

刁楼麻糖制作百年之前就开始广收门徒，周边无数村镇争相效仿制作。但据说，只有该村奎昌、刁文礼、梁家兴、梁保国 4 家制作出的麻糖最酥脆、不粘牙、甜而不腻，成为当地一绝。

麻糖，是非遗瑰宝

由于麻糖是冬季食品，生产季节性很强，技术含量高，制作车间条件艰苦，前几年，白马镇麻糖生产企业只剩 11 家，刁楼村只剩 4 家；麻糖技师也大多不舍得让下一代再干这样的苦力活，大多没有培养传人，麻糖制作技艺濒临失传。

16 岁便跟着爷爷刁国贤、父亲刁崇义学艺的刁奎昌不甘心刁楼村村的麻糖制作技艺在他们这一代的手中没落，他勤学苦练，并最早吸收村内麻糖技术精英成立股份制企业；刁奎昌还全力培养接班人，在他的大儿子刁庆增 10 岁时就开始教他学习麻糖制作工艺，今年 22 岁的刁庆增已经可以担纲主职。

据悉，“刁楼麻糖”已经于 2008 年通过豫食政字验收，它不仅属于刁楼村，是属于白马镇，属于全国人民的财富。为了发展这项产业，白马镇党委政府在全镇推广刁奎昌的做法，鼓励全镇麻糖制作企业按照股份制经营，吸收会做麻糖的技师入股参与生产经营，调动麻糖技师的积极性，使得刁楼麻糖制作产业再掀热潮。

心系群众一片情 ——记项城市公安局户籍民警杨丽

□晚报记者 金月全

今年 29 岁的杨丽，2001 年从河南省司法警官职业学院毕业后，进入项城市公安局 110 指挥中心工作。2004 年，她主动要求到基层锻炼，到丁集派出所从事户籍管理工作。打那时起，她便与户籍工作结缘，一干就是 7 年。由于平时工作踏实，任劳任怨，2007 年，杨丽被该局治安大队户籍中队队长杨立“看中”，被调到项城市公安局户证大厅工作。

2011 年 2 月 16 日下午，在项城市公安局户证大厅，记者看到宽敞、明亮的户证大厅里，除了桌、凳、笔、纸张外，还额外准备了开水、纸杯、老花镜，所有的设施都渗透着浓浓的人

文关怀，为前来办事的群众提供了一个稍作休息的舒适环境。作为一名户籍民警，杨丽七年如一日地守候在窗口旁，用爱心、诚心、恒心热情接待每一位办事群众，办好每一份户籍证件。

2010 年 6 月 7 日，高考开始的第一天，杨丽中午吃过饭刚到户证大厅坐下，就见一个学生模样的男孩急匆匆地跑进来，上气不接下气地说：“我的身份证丢了，办个临时身份证需要多长时间啊？”当男孩听说，最快也要到次日才能取时，忽然哭了起来。杨丽一边安慰男孩，一边给男孩倒了杯水让他坐下慢慢说。原来，男孩叫刘某，是项城市二高高三学生，午饭期间将身份证丢了，要是不尽快拿到临时身份证，他将无法参加下午的考

试。杨丽了解情况后，安慰他说：“刘同学，请放心，你的临时身份证我现在就给你办理，保证不耽误你下午的考试。”话音刚落，杨丽就开始了手边的工作，调取户籍信息、打印、压膜……很快，刘某就顺利拿到了临时身份证。

从 2010 年 1 月 1 日起，凡项城市年满 60 周岁的农村老人，按规定每月享受政府提供的 60 元养老金，但申请农村养老保险金时，他们应提供第二代居民身份证。由于办理第二代居民身份证需要花费较长时间，很多老人便到项城市公安局户证大厅办理临时身份证。据介绍，去年 10 月至 12 月，是项城市辖区内农村老人办理临时身份证的高峰期。那些天，杨丽每天都是早早地来到单位，一坐

下就开始忙，平均每天办理 230 份临时身份证。

“户籍民警这个岗位很平凡，但却是一个为群众服务、树公安形象的重要平台。杨丽在这个平台上工作了近 7 年，她经常说，要想群众满意，就要用心做好每个环节，让窗口充满爱。”项城市公安局治安大队户籍中队队长杨立对杨丽的工作非常满意。

2006 年 7 月的一天，时任丁集派出所户籍民警的杨丽给辖区内某村男子刘某办理户口手续，当她在电脑上输入刘某的身份证号时，系统自动提示：“请注意，此人系网上逃犯！”杨丽不动声色地让另外一名户籍民警继续为刘某办理相关手续，自己则在另外一台电脑上查询

全国在逃人员信息。经查，刘某于 2004 年在新疆盗窃后被当地警方上网追逃。掌握情况后，杨丽赶紧通知丁集派出所所长。很快，刘某被成功抓获。

户籍民警没有轰轰烈烈的丰功伟绩，只有常年默默扎实的工作，一贯亲切地对待群众。提及自己的工作，杨丽说，“所有工作都是一样的。我只是在尽一个户籍民警的职责！”但就是这样一名普通的户籍民警，以一种质朴的情怀和执著的精神，在平凡的工作岗位上勤奋工作，默默奉献。

一分耕耘，一分收获。2005 年以来，杨丽先后获得河南省换发“二代证”先进个人、周口市优秀人民警察等多项荣誉称号。