

# 年味儿 越来越浓啦



## 昨日祭灶 麻糖热销

□晚报记者 张洪涛 文/图

本报讯 农历腊月二十三是“小年”，是民间祭灶的日子。2月11日，记者在周口市区看到，祭灶当天，市民把卖麻糖的摊位围得严严实实。

当日上午，记者来到建设大道与八一大道交叉口附近，远远看到一些叫卖麻糖的经营户，他们的摊位前不一会儿就聚集了许多购买麻糖的市民。

“祭灶，来买麻糖的人多，估计不到下午，我的麻糖会卖完！”经营户王女士介绍，几天前她从外地进了一批麻糖在周

口卖，生意还不错，麻糖已经剩得不多。

“农历腊月二十三，我们要买灶糖，这是老辈人传下来的习俗。”市民李女士介绍，家里已经买过麻糖，可是被孩子吃光了，她得再买点麻糖回家。

“我小时候家里穷，祭灶时家人买点糖块，自己在家做麻糖吃，剩下的放起来，不舍得吃完。”年近60岁的王女士回忆起儿时的情景感慨地说，现在大家想吃麻糖就能买到，小孩子们都吃腻了。



市民购买麻糖

本报讯 “二十八把面发、二十九蒸馒头……”这首民谣道出了北方的传统年俗。过年蒸馒头可是一件大事，寓意着来年发大财、日子过得蒸蒸日上。但现在很多人嫌蒸馒头太麻烦，觉得自家蒸的馒头味道也不一定好。买馒头省事、口感也不错，所以过年买馒头成为很多市民的选择。2月11日，记者走进西华县多福星主食产业公司（以下简称“多福星公司”）馒头生产车间，目睹了放心馒头制作的全过程。

热气腾腾的生产车间内，一派繁忙的生产景象，一条条的长桌上摆满了冒着热气的馒头，走进屋子里都是满满的麦香，十几位工人在馒头组成的“海洋”中来回穿梭忙碌着。桌上的馒头品种繁多，不仅闻起来香气诱人，看上去也十分好看。记者发现，馒头生产过程如同医院手术室一样，全部在无菌条件下操作，是名副其实的安心放心主食。



工人在生产线上加工制作馒头

“进入腊月，预订馒头的客户开始增多，我们一天24小时不间断地生产，还是供不应求。”提起最近馒头的销量，多福星公司负责人王先生很是欣喜。王先生说，公司的产能是每天生产馒头5万个，最近每天能达到10万个。

## 春节临近 馒头飘香

□晚报记者 金月全 文/图



## “油条达人”会聚“过招”

□晚报记者 马治卫 文/图

本报讯 2月11日，商水县第四届炸油条大赛在邓城镇举行，靠炸油条走上致富路的“油条达人”会聚一堂“过招”，精彩的“炸”技表演不时博得观众掌声阵阵。

当日上午，商水县第四届炸油条大赛在邓城镇叶氏庄园广场如期举行，来自邓城镇30多个村庄的“油条达人”会聚一堂。随着主办方一声令下，各路炸油条高手纷纷亮出绝活，揉面、擀面、下锅、出锅，一招一式气定神闲（如图），尽显高手风范。

炸油条师傅的表演，赢得了评委们的称赞，同时精彩的“炸”技表演也博得观众掌声阵阵。看着金灿灿的油条，垂涎欲滴的观众争先恐后地品尝高手们的杰作，然后又纷纷竖起大拇指。经过3个多小时，最终决出了一、二、三等奖。

据悉，商水县邓城镇是远近闻名的“炸油条镇”，镇上青壮年纷纷走南闯北“炸油条”，全镇农民每年“炸油条”带来的直接经济效益高达3000多万元。商水县结合邓城镇这一优势，采取举办油条大赛、油条加工培训班等措施，宣传油条这一特色品牌，为农民打开致富大门。