



年货节走上“云”端

□记者 张志新

1月22日,吃过早饭,项城市网络主播郑小飞将三脚架、麦克风、声卡、移动电源等户外直播设备装进汽车后备箱后,便直奔项城市太格里购物中心广场。

当日,项城市在太格里购物中心广场举行“2025年全国网上年货节”项城专场活动启动仪式。作为当地一名小有名气的网络主播,郑小飞可不想错过这样的机会。

郑小飞在活动现场看到,从色香味俱全的项城焦馍等美食到独具匠心的葫芦烙画等非遗产品,这里汇聚了本地30多家企业展销的100多种优质特色产品,令人目不暇接。

环顾四周,郑小飞还发现这里来了不少熟悉的网络主播,他们个个摩拳擦掌,准备大干一场。

顾不上和主播们打招呼,郑小飞找到一个理想位置,架好三脚架,固定好手机,接通电源,迫不及待地开通了直播。

“各位网友,这是我们项城本地的特色小吃芝麻焦馍,采用传统工艺制作而成,外表金黄,吃起来焦香酥脆,满口留香,欢迎大家下单。”“这是我们本地生产的纯红薯粉条,口感爽滑、久煮不烂,欢迎大家在直播间购买。”随着观看直播的人数上涨,郑小飞将上架的芝麻焦馍、红薯粉条、郭氏米酒等几款产品热情地向网友推介,并诚邀全国各地网友在“云”端逛项城年货节。

“这个芝麻焦馍看起来很好吃,我要下单,可以尽快发货吗?”“我要下单2件红薯粉条,留着过年炖肉吃。”通过直播镜头,网友们可以清晰地看到现场的热闹场景和项城各种特色产品。网友们好评不断,争相下单。

活动现场,琳琅满目的年货吸引了众多市民的眼球。“听说这边办年货节,我就过来逛一下。没想到这里吃的、喝的都很齐全,‘一站式’就可以购齐年货,价格也比较实惠。”一名90后小伙儿提着已购的年货对记者说。

“我们搭建这个平台,目的就是要将项城特色产品通过网络销售出去,让全国网友了解项城,感受来自项城的年味儿。”项城市商务局党组成员、副局长姚红运说,此次年货节将持续至元宵节。

慰问群众 传递温暖



1月23日,周口日报社党委委员、副总编辑王伟宏(左二)在群众家中走访慰问。新春佳节来临之际,周口日报社心系困难群众,组织开展慰问帮扶活动,报社领导深入淮阳区冯塘乡刘庄村,为当地困难群众送去了温暖与关怀。 记者 刘俊涛 摄

指尖上的非遗传承



英姿飒爽的棕编“马”作品。

欧阳玉柱展示棕编“月季花”作品。

□记者 邱一帆 刘华志 通讯员 刘远志 文/图

1月23日,周口关帝庙历史街区人声鼎沸,处处洋溢着浓厚的节日氛围。在第二届“三川十馆·春会”活动现场,“欧家棕编”摊位前人头攒动。

记者刚靠近“欧家棕编”摊位,就被精美的棕编作品吸引。一只只栩栩如生的螳螂、蚂蚱、小乌龟,还有威风凛凛的中国龙、霸气十足的东北虎、优雅高贵的丹顶鹤,这些用棕榈叶编织而成的作品,或灵动俏皮,或惟妙惟肖,每一个细节都处理得恰到好处,让人不禁感叹民间技艺的神奇。

这些精美棕编作品的创作者就是“欧家棕编”第六代传人欧阳玉柱。欧阳先生虽年近花甲,但精力充沛,脸上洋溢着质朴的笑容。记者在他交谈中得知,欧阳先生是一名退役军人,已在棕编界默默耕耘了38个春秋。

欧阳先生对棕编技艺的热爱与执着令人动容,他熟练掌握鲜叶和干叶两种编织技法。

欧阳先生介绍,“欧家棕编”历史悠久,从清朝嘉庆年间传承至今,已有200多年历史。鲜叶编织较为简单,成品鲜活灵动;干叶编织复杂,需以铁丝为骨架,绒线点缀,成品形象生动且能长久保存。

活动现场,欧阳先生的摊位被好奇的孩子们围得水泄不通。他不厌其烦地向孩子们讲解棕编技艺,现场演示制作过程。只见他手指灵活地翻转,每一个动作都从容不迫,仿佛与棕榈叶进行一场无声的对话。棕榈叶在他手中经过撕、拉、绕、穿、刺等工序,一会儿,一只活灵活现的蚂蚱就诞生了。孩子们的眼睛瞪得大大的,眼中充满了好奇。

棕编不仅是一门技艺,更是中华优秀传统文化的载体,凝聚着先辈们的智慧与创造力。“棕编技艺可追溯至三国时期,历经1700多年,能传承到今天不容易。作为手艺人,我最大的心愿就是把这门非遗技艺传下去。”欧阳先生表示,在这个快节奏的时代,传统手工艺传承面临着诸多挑战。他四处参加活动,只为让更多人感受到棕编的魅力。

透明豆腐坊演示传统工艺

□记者 徐松 通讯员 史斌 韩梦茹

泡豆、磨浆、滤渣、煮浆、点兑……1月14日,记者在郸城县汲冢镇“豆腐之乡”谢寨行政村的豆腐坊看到,石磨豆腐传承人罗永才通过全程透明的方式向人们演示传统工艺,展示和美乡村的文化魅力。

“汲冢镇是因西汉廉吏汲黯墓冢所在地而得名。相传,汲黯在淮南担任太守期间曾驻足谢寨村,与村民谈论淮南王刘安发明豆腐之事,并教村民磨豆腐改善生活。此后,传统石磨豆腐就在谢寨村代代相传。”罗永才说,“俺村会磨豆腐的人很多,他们曾在大江南北开店经营,后来因为辛苦又不挣钱,干这一行的人越来越少了。现在村里提供场所,把传统文化传承下来,让来参观的人随时能看到传统工艺,我们也很欣慰。”

为了留住群众记忆里的乡愁,该村在党群服务

中心旁建设了谢寨豆腐坊,邀请村内擅长石磨豆腐传统工艺的罗永才、王海彬、王战争等人加入,持续擦亮谢寨行政村“豆腐之乡”品牌。

“咱豫东地区盛产黄豆,这些豆子都是本地的优质黄豆,为了让豆腐品种更多,我们还从内蒙古、黑龙江等地引进黑黄豆,磨出来的黑色豆腐更诱人。”罗永才对记者说。

每个传统味道的背后,都有着当地独有的文化记忆。汲冢镇副镇长王振英告诉记者,谢寨豆腐坊的传统石磨豆腐工艺经过历代传承和发展,不仅成为备受老百姓欢迎的餐桌美食,还形成了植根乡村的独特文化符号。该村持续聚焦文化特色,挖掘文化底蕴,推动农文旅融合发展,渐渐成为一个可以为游客提供多元化体验的特色村落。特别是寒暑假期间,家长带着孩子在豆腐坊体验磨豆子、滤豆渣、沥豆浆、点豆腐、切豆腐……不仅加深了孩子对传统文化的深刻理解,还让孩子体会到劳作的辛勤。