

# 欢欢喜喜过大年

2020年1月22日 星期三 编辑:李无双 美编:王艳 校对:海梅

## 鼠年春节将至 新郑市备足旅游“大餐”

本报讯 春节将至,作为中国传统节庆中最喜庆的日子,新郑市精心策划了具有民俗性、参与性、体验性和互动性,带着浓浓年味的春节文化旅游盛宴,让市民和游客感受黄帝故里不一样的“年味儿”民俗。

据新郑市文广旅局最新消息显示,节日期间全市活动丰富多彩,可满足不同人群出游需求。在黄帝故里景区,黄帝文化旅游节系列活动从1月1日起持续55

天。策划推出新郑2020荣归故里新春房博会,新春民俗文化庙会,除夕、新春拜祖祈福活动,黄帝故里大型3D灯光嘉年华,青少年花灯DIY大赛,中华儿女国风才艺秀,大型国风花海(牡丹)展,中华南北狮王争霸赛,新郑非遗文化传承人及民间艺人文化艺术邀请赛,黄帝文化文旅项目推介会、黄帝文化旅游融合发展论坛和黄帝文化旅游节颁奖晚会,为市民献上一场“最特色、最年味、

最民俗、最文化、最科技、最时尚”的节日盛宴。

春节期间,郑国车马坑景区通过精心策划,将推出新春马文化图片展,展示马在整个人类文明的形成和发展过程中所起的作用,让广大游客加深对马的认识和对马文化的深入了解。

游客还可以来到欧阳文忠公园参观新春廉政文化展,体验一下欧阳修名篇《醉翁亭记》刻石拓片,让您感受一代宗师的文学气

息和传奇经历。

郑韩故城国家考古遗址公园内设有祝福签名留影墙、“金鼠献瑞 鼠兆丰年”新春形象镂空拍照板,游客和群众可以签名拍照留念。

1月25日~2月9日每天9时,泰山村千稼集开街,为期半个多月的新春庙会,游客可以品尝各地小吃,体验非遗文化,过传统中国年。

与此同时,新郑市文化馆、市图书馆举办送春联下乡、象棋大

赛、摄影展、图片展、非遗展、民间文化活动展演和灯谜晚会等新春系列文化活动,既满足市民游客节日休闲的需要,也传播发扬了中华民族传统文化。

除上述丰富的文旅活动外,各景区还为大家提供了多种优惠措施,忙碌了一年的市民朋友可以带着家人好好放松放松,不必出远门,丰富多彩的活动送给大家一个年味儿十足的新春佳节。

新郑时报 李显文

## 年货大比拼,任咱挑个够

新郑各处年货供应各有各的亮点

本报讯 大红灯笼挂起来,大红福字贴起来。随着春节的临近,年味儿越来越浓,新郑市大街小巷都弥漫着新春的气氛。虽然天气寒冷,却没有阻挡住新郑市民买年货的热情。春节是中国最重要的传统节日,也是家庭团聚、探亲访友的高峰时节,年前消费最大的项目莫过于置办年货。

### 年味儿浓 新郑市民欢喜备年货

在新郑市故里商城,放眼望去,金闪闪的福字、各式各样的零食干果、精心制作的大红灯笼……琳琅满目的年货早已摆满摊位,前来购置年货的市民忙着货比三家,选物美价廉的年货。

从早上8时开始,商城就变得热闹起来。商户的摊位一个挨着一个排起长龙,商品琳琅满目,吃的、穿的、用的应有尽有,满足市民置办年货的“一站式”需求。拎着大包小包正在购物的市民靳女士说:“马上就要过年了,今天来就是为了置办年货,我买了对联、灯笼、瓜子、糖果、水果和蔬菜,我得再转转,准备再买个福字给家里添些年味儿。”

要说“抢手货”,非窗花、对联、福字等新春饰品莫属了。记者看到,集市上各类材质的对联、形状不一的灯笼及迎合鼠年的



“金鼠福”等红红火火的春节饰品铺了一地,吸引不少市民前来选购。据摊主介绍,小年前后购买新春饰品的人流量最大,尤其是“金鼠”、大红灯笼、立体福字最受市民的喜爱。

忙活了一年的市民带着喜悦

和期望,在琳琅满目的商城选购年货。置办年货是迎接新年的一件大事,能唤醒人们对年味儿的感知,烘托起过年的氛围。年关将近,赶大集也演变成了过年特有的“仪式感”。

新郑时报 李显文 文/图

### 各式年货齐登场 新郑市第三届年货节开幕

1月17日,新郑市具茨山国家森林公园管理委员会、新郑市农业农村工作委员会在白龙沟举办的为期三天的第三届年货节开幕。

新郑市领导林俊伟、新郑市农业农村工作委员会主任马伟强、具茨山管委会党委书记薛智强,以及管委会全体班子成员、来自新郑市的300多名市民和村民参加了开幕式。

开幕式现场,各个展位前站满了前来采购的市民,他们纷纷挑选购购自己中意的年货。在新郑市富达种植专业合作社的展位上,工作人员介绍:“此次年货节带来的彩麦生长在具茨山山脚下,经国家农业部检测中心检测,

所含人体必需的矿物质营养元素钙、铁、锌比普通小麦高,其中含钙量是普通小麦的4倍,含有多种微量元素,经过特种工艺加工,保留了特有的品性。”

来自马沟65岁的村民白铁良,大清早骑着三轮车拉了一只非常健壮的山羊来参加年货节。他笑着说:“我参加了三年的年货节了,今年的规模比往年还要大,来的人也特别多,看来今天又有好收入了。”白铁良常年在始祖山附近散养放羊,家里共养了几十只,一年的收入有数万元。

据薛智强介绍,本届具茨山年货节的主题是精准扶贫、与爱同行。此次年货节将山区群众生产的土养黑毛猪、散养土鸡、手工



粉条、古法炼制小磨油,这些绿色、生态、地道的农副产品销售出去,既帮助贫困户增收,又加快了乡村旅游发展,释放更大扶贫效果,助力乡村振兴大业。

记者 杨宜锦 新郑时报 王建伟 文/图

### 想吃好粉条,请来新郑苗家沟

零下6℃、零下8℃……2019年12月31日,温度骤降、寒气逼人,但正是加工粉条的最好时节。

记者驱车走进新郑市具茨山管委会苗家沟村,路边晾晒的一捆捆手工粉条便映入记者眼帘。刚刚加工出来的粉条如一条条水晶线,显得晶莹剔透。在路边不远处的一大块空地,只见一片片热气腾腾,机器和粉、漏粉,人工捞粉、洗粉、搭粉、上架、晒粉有条不紊,一派繁忙景象。

“以前我们做粉条时,七八个人围着锅,添柴烧炭,每天最多做上百斤粉条。现在用机器和粉、漏粉,每天最少做八九百斤呢,既省工省时,又节能环保。尽管现在有了机械化,但我们还是延续着手工制作工艺。”忙碌着的郭水英一边往搅拌红薯淀粉的机器里添加水,一边对记者说,“现在我们几家人联合起来做,因为手里接的订单太多了,大家伙儿起个早儿,6点半就准时开工了,你瞧一个个干得多带劲。”

记者看到,看似普通的粉条,要经过许多复杂的工序才能成型。郭水英带着记者走上前介绍,加工粉条首先要清洗红薯,然后经过打浆、过滤、沉淀、起粉、晾晒等多道工序。任何一道工序做不好,都会直接影响粉条的口感和品质。下粉时必须五六个人协调,烧火、挑粉、下粉、揉粉、漏粉、洗粉都要协作,才能保证质量好。

“大家都知道我们苗家沟村是当地有名的粉条加工村。随着近几年加工工艺的不断改良,技术由‘土’变‘洋’,我们加快了粉条制作效率,把小粉条做成了大产业。”该村党支部书记郭喜林告诉记者,苗家沟制作手工粉条至今已有几十年的历史了,生产的粉条大多采用



传统手工制作工艺,经过多道工序加工而成,粉条质地细腻、晶莹剔透,具有韧力强、耐泡耐煮、入口爽滑等特点。“我们生产的粉条用的都是自家地里的红薯,生产过程中不添加任何化工原料。如果添加一些东西,虽然粉条在品相、出货率上会有所提高,却对人体有害,我们不能把良心丢了,不能把信誉砸在自己手里。”郭喜林一边说着一边拿起几根粉条,当场告诉记者如何辨别优劣粉条:“粉条好坏首先要看,好的粉条因为是手工制作的,粗细不均匀、颜色微黄,如果颜色过于发白,则说明里面掺了其他物质,而粗细很均匀的,一般是用机械做的;其次是烧,用火点燃一根粉条,好的粉条一点就着,而且灰烬一捏就碎,没有发硬的杂质;最后可抓,好的粉条发脆,一抓就碎,而掺了胶质的粉条则很有弹性。”

如今,苗家沟村的粉条产业越做越好,供不应求,村民种植和加工的积极性一年比一年高,红薯已成为该村农民增收致富的新亮点。

记者 杨宜锦 通讯员 赵颖 文/图