

泊车不“折腾” 充电不“犯难”

生活圈里的幸福事

□记者 邱一帆

本报讯 2月2日,市民高旭驾车驶出政道滨江国际停车场,无感支付自动扣费,全程没耽误一分钟。如今在周口,像高旭这样告别“停车难、充电慌”的车主越来越多。一张小小的“城市通停卡”,让全市机动车主的出行变得从容自在。

截至2025年12月底,我市机动车注册总数达152万辆,其中,周口中心城区50余万辆;2025年,全市新增机动车注册数98413辆,新增新能源汽车39059辆,较2024年增加5649辆,机动车保有量稳居全省第六位。以前,医院、学校、商圈车位“一位难求”,新能源汽车充电桩“一桩难觅”,这是困扰不少市民的两大出行难题。

民生痛点就是施政靶点。我市把停车场、充电桩建设当作一项重要的民生工程来抓,深挖闲置地块,建设智能停车场,充电桩总数突破千个,“停车难、充电慌”的困境逐步得到缓解。在此基础上,周口市政道智能停车场经营管理有限公司创新推出了“城市通停卡”服务模式,让便民举措实现了从“有”到“优”的跨越。

“城市通停卡”这张“出行神器”整合了停车、新能源充电、洗车等多种城市出行服务场景,通过统一的平台管理,为燃油车和新能源汽车车主提供了“一站式”的出行解决方案。

据了解,该服务模式支持线上办理、绑定车牌即可使用,目前已在周口中心城区46处停车场实现通用。

如今,在周口,智能停车场里显示屏实时显示剩余车位,49个站点实现常态化巡检,液冷超充桩15分钟就能补充续航300公里。从“绕圈找位”到“就近停车”,从“四处寻桩”到“安心快充”,“城市通停卡”不仅是一张优惠卡,更是我市智慧城市建设的一个缩影。

城市的幸福,藏在每一次便捷的出行里。我市以民生需求为导向,用“智能设施+惠民服务”的“组合拳”,破解了众多车主的“心头堵”。这张小小的卡片,正是我市办好民生实事的生动注脚,幸福生活就在这“停得稳、充得快”的便捷里慢慢流淌。

农家院里办婚礼 既热闹又节俭



1月28日,淮阳区齐老乡村民陈乐乐正在家中举行婚礼。这场婚礼既热闹又不奢华,正是当下农村移风易俗、涵养文明乡风的生动写照。陈乐乐不攀比酒店排场,就在自家院里摆开流水席;不讲究山珍海味,家常菜照样吃得热乎。喜事新办,既实惠又体面。

记者 杜欣 通讯员 袁东升 文/图

黑小麦面馍里藏枣心



王春丽(右一)掀开锅盖,刚蒸好的一锅黑面馍热气腾腾。

□记者 张猛 田亚楠 文/图

2月1日,腊月十四,年味渐浓。

凌晨四时的豫东平原,晨寒凛冽,西华县迟营镇后喜岗村的一座农家院落内,灯火已亮起。这一天,王春丽要蒸好2000个黑小麦面馍,顾客已等候多日。

一到年关,王春丽便迎来一年中最忙碌的时候。她家的黑面馍总是早早被预定一空,随后,黑面芝麻叶、黑面焦馍等也跟着走俏。

“好馒头,面是根本。我们所用的黑面,源自自家田里种出的黑小麦,全程不施农药,从源头上守住了品质。”

做黑小麦面馍,王春丽对原料的洁净度近乎苛求,黑小麦必须经流动的水清洗两遍:头一遍筛去石子、麦壳等大一些的杂质。捞出麦粒后,将清洗设备彻底冲洗干净,再进行第二遍淘洗,直至没有杂质,麦粒清亮。洗好的黑小麦不能立即磨面,要先润粮,让水分慢慢渗透麦粒。随后,这些麦粒被送入老式石磨进行低速研磨,过程中不产生高温,不破坏小麦的分子结构。

和面是黑小麦面馍的灵魂工序。王春丽不用工业酵母,而是用三伏天晒足90天的天然面瓜曲发酵。“这是老祖宗传下来的法子。”她取出一块泛黄的老面头,这是每次蒸馍后特意留下的“引子”。

面团醒足半小时,开始塑形。王春丽双手翻飞,捏、揉、团、搓、拽一气呵成,一个个约1两重的面剂子便有了雏形。拿起一个面剂子,在掌心反复揉匀,随后灵巧地嵌入一颗饱满的红枣,再置于案板上一圈圈轻柔揉转,一个圆润饱满的黑小麦面馍便立于眼前。“过年蒸馍,里头要包颗枣,”王春丽手下不停,话音里带着笑意,“老辈人说,这叫‘心里甜’。”

蒸馍的地锅早已备好,锅内壁抹着一层薄泥,王春丽把生馍坯整齐码放在蒸笼里,盖上锅盖,灶膛里添上自家果园里的枣木柴。火苗噼啪作响,暖意渐升。她一边添柴一边说:“老辈人讲,柴是木,锅是金,水在下,火在烧,锅膛里那层泥巴就是土。金、木、水、火、土,五行齐备。这样蒸出来的馍,才接得住地气,吃起来才有味道。”

25分钟后,随着锅盖掀开,白雾裹挟着浓郁的麦香扑面而来。黑小麦面馍色泽乌润,拿起一个,手感瓷实,掰开后气孔绵密紧致,嚼起来筋道十足,带着淡淡的麦香和枣

甜。

“这馍,凉了不硬,热了不粘,冰箱里冻过再蒸,味道照样好。”王春丽言语中充满自豪。这品质,赢得了从左邻右舍到远方顾客的信任,也吸引了央视主持人海霞前来品尝,并留下了“麦香纯正”的赞誉。

香甜的馒头,曲折的路。王春丽作为上世纪90年代从城里返乡创业的“逆行者”,跨界从事农业种植、农产品研发、生产管理,几乎所有专业知识都需要从头学起。怎么种植黑小麦、如何让揉出的面粉更筋道、怎么保持焦馍的酥脆感……王春丽在实践中不断试错、总结,用最朴实的方式,探索着农产品价值最大化的新路径。

在乡村振兴的东风下,互联网成为农产品走出乡村的“快车道”,王春丽也在做着尝试。她的女儿是高校新媒体运营老师,在其女儿的指导下,王春丽学会了用第一视角记录劳作场景,用AI工具制作口播文案,拍短视频时,聚焦黑小麦面馍制作等核心场景。不少来自外地的顾客看了短视频后,托人代购,订单源源不断。

一个黑小麦面馍,延伸出一条产业链。王春丽带领村民种植黑小麦1200余亩,每亩增收300余元。有些村民在她的合作社打工,一个月能拿1800元工资。有些村民学会了制作黑小麦面馍,通过王春丽的销售网络销往全国各地,在家就能靠手艺挣钱。许多曾外出务工的乡邻受此感召,陆续返乡加入其中。他们先跟着王春丽学习经验,随后逐渐独立经营,一个个都走出了自己的致富路。

“咱们农村的老手艺,在如今反而更显珍贵。”王春丽曾购买全套和面机、揉面机,用以提升产量,但第一批机械制作的黑小麦面馍一上市,老顾客便纷纷摇头:“找不着那个感觉,不是那个味了”。于是,王春丽毅然回归地锅慢蒸、手工揉制。看似低效的坚持,反而赢得了更好的口碑。

如今,王春丽的黑小麦面馍已通过代加工模式,将销售网络延伸至西华县外。与此同时,她还主动联系专业人员,着手办理相关资质,为产品开辟线上销售渠道。这条“网路”一旦打通,带着豫东风味的黑小麦面馍,便能真正走向全国各地。

新春走基层