



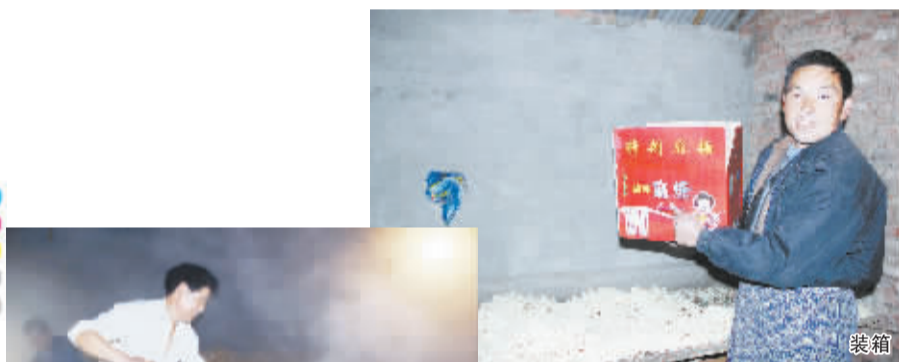
开栏的话

团年饭、放鞭炮、逛灯会，一家老小欢聚，此起彼伏的笑声是很多80后共同的春节印象。随着春节临近，年味开始越来越浓，其中不乏能用图片来表现的年味元素。今天起，晚报记者从市民准备的年货入手，筛选了一些“复古”、充满“乡土”气息的年味推荐给读者。

视觉·过大年



熬糖



装箱



拉长



小年到 吃灶糖

□晚报记者 徐松 文/图

今天是小年，卖灶糖的摊子早在几天前就开始遍布周口市区的街街小巷。许多市民也围在摊子前购买灶糖(如上图)。

“今天早上我特意出来买灶糖，给我的宝宝吃，我要把传统的习俗延续下去。”购买灶糖的王女士说。

灶糖，又称麻糖。下面，请跟随记者的镜头，让我们去郸城县白马镇刁楼村麻糖专业村去看看麻糖也就是灶糖的制作工艺。

“形似玉簪白似璧，脆如凌霄甜如蜜。”这是古代诗人对郸城县白马镇刁楼村麻糖的赞誉。刁楼麻糖发源于清康熙年间，起初由红薯熬成糖稀冷却，沾上芝麻增加香味而得名，至今已有300多年历史，后经研制将主要原料改为大米、糯米和麦芽。

记者仔细观察麻糖制作工艺发现，技师们先让大麦生芽，而后将大米、糯米和大麦芽等原料入锅煮熟、蒸软、熬成糖稀；当糖稀温度降至80多摄氏度时渐渐变软成胶状，技师便徒手抓起滚烫的胶糖像拉面一样反复拉长增加筋道；再将拉长至手指粗细的胶糖排列、切割成段，冷却10秒之内便变得坚硬酥脆，触手即断；此时再撒

上温热的脱皮芝麻，麻糖成功制成。

看着容易做起来难如登天。麻糖制作传承人刁奎昌说：“这像是武林绝学，如果不告诉你秘诀，你站这儿看3个月也学不会。”

据了解，在刁楼麻糖最为鼎盛时期，全村100多户居民有13家麻糖工厂，每户至少有1人会做麻糖，有的全家都是麻糖工人；受刁楼村辐射带动，白马镇冠名“刁楼麻糖”的制作企业达到40多家，刁楼麻糖远销安徽、上海、北京等全国20多个省市。按照每年从9月份开工至次年2月份结束，制作近6个月，每个企业每天生产约300斤计算，全镇每年可生产麻糖216万斤；按照每斤批发价8元计算，年收入1700多万元。

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，加之许多外出的农民工冬季无法返乡，目前白马镇麻糖生产企业只剩11家，刁楼村只剩4家；麻糖企业老板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，制作工艺濒临失传。针对此情况，郸城县已将刁楼麻糖定为县级非物质文化遗产，并逐级申请市级、省级文化遗产。

“辣妈孙俪”也有烦恼 老年痴呆如何预防?

电视剧《辣妈正传》正在全球热播，剧中辣妈孙俪的婆婆患了老年痴呆症：出门不知道如何回家，连最好的闺蜜李阿姨都不认识了。观众朋友们看着孙俪为了照顾她而煞费苦心的同时，也开始为自己担忧，应该如何预防老年痴呆症呢？

研究表明，老年性痴呆在痴呆前期或轻型痴呆期被发现并尽早预防是完全可以控制的，预防最好从中年开始。预防老年痴呆发生的主要措施有：注意智力训练、加强体育锻炼、调节饮食起居，最重要的是使用药物进行早期干预。

已有30多年临床历史的白云山复方丹参片是预防心血管疾病的一线药物。白云山和黄中药在2002年创办了白云山复方丹参研究中心，建立“防治老年痴呆症”健康基地，对防治老年痴呆症进行了专项研究。2012年初，“伟哥之父”诺奖得主穆拉德博士担任广药集团研究总院院长，将“白云山复方丹参片防治老年痴呆的作用和机理”签约为首个研究项目。这一研究项目已取得阶段性成果：复方丹参对血管性痴呆和老年性痴呆具有积极的治疗作用。

辣妈孙俪的烦恼反映了当今社会老年痴呆症患者的现实情况，但愿大家都能提前预防，以免给自己晚年生活带来不便，给儿女家庭增加负担。白云山复方丹参片“防治老年痴呆症”健康基地期待您的加入，让您的晚年生活继续年轻时的精彩！

转载《河南商报》

(电话 8008302398/4008602398)



书香伴寒假

1月22日，在周口市图书馆自修室，学生们在看书学习(如图)。寒假刚刚开始，周口市中小学生利用假期时间到图书馆、书店等公共服务机构看书学习，在书香中度寒假，迎接新年的到来。

晚报记者 金月全 张肇 摄影报道

