

项城焦馍“出圈” 荣登河南美食榜

□记者 张志新

本报讯“焦馍，这一地方传统小吃，承载着无数人的童年记忆。对于很多项城人来说，焦馍不仅仅是一种食物，也是一种情感的寄托，更是豫东地区民俗文化的一部分，我们有责任和义务将其传承下去。”1月15日，项城市德高民俗博物馆馆长李新中在2025第三届河南“吃货节”系列活动——“蔡洪坊杯”新春专场暨河南美食榜和河南好酒发布推介会上载誉而归，其参选的文创产品“鸡内金焦馍”成功入选河南美食榜。

与此同时，还有项城市闲酥村食品有限公司等4家企业的焦馍产品荣登河南美食榜。

项城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。如今，随着制作工艺的改进，有的焦馍加入一些鸡内金、山药、海苔等，吃起来口感更加丰富。2024年12月12日，项城市举办以“与你项豫儿时味道”为主题的2024项城首届焦馍大赛暨白芝麻推介会，拉开将项城焦馍这一地方传统小吃向外宣传推介的序幕。

如今，在项城市闲酥村食品有限公司等一众焦馍企业的带动下，项城已经形成了从上游原材料供应、中游生产加工到下游销售的完整产业链，并相继培育出与白芝麻相关企业180多家，有效带动了当地农民增收致富。

近年来，项城市充分发挥白芝麻“国家农产品地理标志产品”优势，不断扩大白芝麻种植规模，加快建设项城白芝麻（焦馍）产业园，成立项城焦馍食品产业协会，积极申报“项城焦馍”国家地理标志商标，大力发展白芝麻、焦馍加工产业集群，逐渐形成一二三产业融合发展的产业链条，有力叫响了“项城白芝麻”“项城焦馍”品牌。



翰墨飘香迎新春



书协主席们观展现场。

□记者 黄佳文/图

本报讯1月16日上午，由周口市文学艺术界联合会、周口市文化广电和旅游局主办，周口市美术馆、周口市书法家协会承办，周口颍河高中协办的颍河墨韵一周口市县（市、区）书协主席迎新春书法作品展在周口市美术馆开幕，展示书法之美，喜迎新春。

此次展出的120余幅作品均出自全市各县（市、区）书协主席之手。参展作品涵盖了篆、隶、楷、行、草五体，这些作品植根传统，风格多样，时代气息鲜明，反映了当下我市书法创作的总体面目，饱含了我市书法家对书法艺术的热爱与执着、对生活的感悟与赞美、对新春的期盼与祝福。

“本次书法作品展为全市书法爱好者提供了学习交流的机会。”商水县书法家协会主席赵世贵接受采访时表示，在以后的创作中，应更重视书写的基本功，广泛研究学习经典之作，为推动周口当代书法繁荣发展而努力。

中国年·周口味

周口人新年餐桌添“洋味”



俄罗斯馒头受市民青睐。

□记者 张猛文/图

本报讯“馒头质量很好，就是这个味道。”1月13日，淮阳区程先生看到周报文创产品“年礼·俄罗斯馒头”的宣传，迫不及待驾车来到周口日报社买了两提，回家和家人品尝后，对产品给予好评。

“年礼·俄罗斯馒头”是周口日报社助农助企团队、周报文创公司推出的一款文创产品。该产品甄选原装进口俄罗斯面粉，其独特的麦香和丰富的蛋白质含量使蒸制的馒头口感更佳，更为周口人增添了独特的异国风味。

经过多次试蒸优化，“年礼·俄罗斯馒头”蒸出了符合周口人的口味。据周报文创公司生产部负责人介绍，整个蒸制过程除了添加适量糯米酒发酵醒面外，再无任何添加，确保馒头保持面粉的原味和麦香。

“馒头口感好不好，全靠手工揉。为了保证馒头的口感，我们坚持纯手工揉制面团，揉面时间持续10分钟至15分钟，直至面团表面光滑、不粘手。”该负责人说。

在馒头蒸制现场记者看到，每一个环节都极其

讲究。在馒头放入蒸锅前，师傅对面团进行二次发酵，放置20分钟至30分钟，直到体积膨胀至原来的1.5倍，师傅才开始入锅用大火将水烧开，再转至中火蒸制15分钟至20分钟。“蒸制过程中不可揭开锅盖，以免馒头遇冷收缩塌陷，蒸好后也不能立即打开锅盖，关火焖5分钟，以防止馒头回缩。”师傅对记者说。

当日下午，“年礼·俄罗斯馒头”一经上市，订单不断，受到市民青睐，之前预定的客户纷纷来自提，不到一个小时，当日蒸制的馒头全部售罄。市民李先生的爱人品尝后赞不绝口，在她的微信朋友圈转发了对该产品的宣传报道，她远在珠海的朋友看到后委托其帮忙订购一提。周报文创公司员工随即联系顺丰快递，采用冷链物流方式将产品发往珠海。

“今后，我们还将陆续开发卡通馒头，各县（市、区）地理标志馒头等系列产品。”周报文创公司负责人表示，通过“文创+”新业态打开文化传播新空间，为周口市民推出更多好看、好吃、好玩、好用的一系列有温度、接地气、独具特色的文创产品，叫响周报文创品牌，培育周口文旅消费新增长点。

美食大赛闹新年

□记者 田亚楠

本报讯1月16日，由市商务局主办、周口市餐饮与住宿行业协会承办的周口市第二届风味小吃评选大赛在关帝老街举行，全市50余名厨师齐聚一堂，共同烹制新春美食盛宴，为新春佳节增添一抹独特的“周口味道”。

软糯的邓城猪蹄、酥脆可口的顾家馍、热气腾腾的胡辣汤、香气四溢的水煎包……无论是街头巷尾的常见小吃，还是传承百年的非遗美食，都在这场比赛中得到了精彩呈现。

选手们纷纷亮出绝活儿，挥勺抡锅，浇汁上色、精心摆盘，一道道色香味俱佳的特色佳肴在他们手中陆续出锅，令人垂涎欲滴。

在试吃评分环节，评委团秉持严谨细致的态度，从菜品的使用价值、造型创意、刀工技艺、烹调过程等方面进行评分。根据得分，最终将评选出特级奖、金奖、银奖以及优秀奖等奖项，将于1月24日揭晓。

此次大赛，旨在展示周口美食文化，传承、创新“周口家乡菜系”，实现以美食聚人气、树形象、促消费、惠民生的目的。