

南山货街变“年轻”了

申报国家历史文化名城 我们在行动



南山货街新貌。

□记者 刘猛 文/图

本报讯 “煤炭铁锅,陶瓷石磨。核桃木耳,毛栗山药。吃的用的,样样不缺。这条大街,经营山货。”这是著名画家葛庆亚在《老葛画周口》一书中对往昔南山货街贸易繁荣场景的生动描绘。7月30日,记者来到南山货街,近距离探寻这条老街的历史故事和现代新貌。

当日9时许,72岁的陈明浩老人和往常一样坐在家门口,他掸了掸烟灰,随后用火柴点燃了老烟锅。面对记者的采访,老人的思绪又回到了从前。“我在这条街上生活了几十年,以前周口最大的百货商店、服装店都在这里,还有银行、邮局,非常热闹。”陈明浩告诉记者,自父辈起,他们就一直生活在南山货街附近,熟悉这里的一砖一瓦、一草一木。

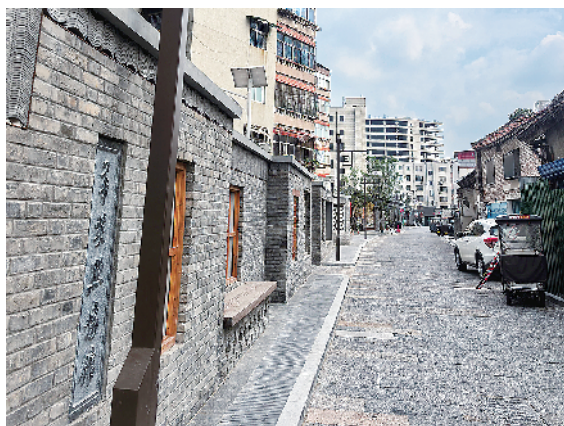
据记载,周家口繁盛时期,有大小码头20多个,街巷116条,人口20多万。当时,商贾行当习惯于集中到一条街巷经营,于是很多街巷便以行业命名。南山货街,因新中国成立前经营山货而得名,位于周口南北中轴线上,北与老桥接近,南与老街会合,并入剪股街,曾是周口最繁华的街道之一。

然而,随着时代的变迁,城市的发展,南山货街和许多老街一样逐渐淡出了人们的视野。陈明浩说:“这条街由于建设年代早,周边商户多,房屋年久失修和设施陈旧等原因,普遍存在路面破损严重、污水横流等问题,导致街道环境较差,住户生活较为不便。”

2023年,我市正式启动南寨历史文化街区保护更新项目。项目不搞大拆大建、不破坏原有的街巷肌理,在施工过程中通过微管廊技术,有效解决了管网布局问题,确保街道干净、整洁。两年多来,在市、区两级政府的全力推动下,南山货街微管廊施工全部完成。

“你看现在这路修得多宽敞,还安装了路灯,晚上出门散步心里踏实多了。”讲起改造后的南山货街,陈明浩指着崭新的石板路说,人们都在变老,而这条街却越来越“年轻”了,市民的生活更加美好了。

新旧交错的房屋、修葺一新的砖墙、来来往往的行人……采访结束后,记者看到街道旁,些许市民悠闲地唠嗑;树荫下,不时有人打盹,享受着难得的宁静时光。在这里,“年老”与“年轻”,这两个看似截然对立的词汇,却奇妙地找到了融合。



南山货街一角。

军民联欢 传承军魂



为庆祝中国人民解放军建军98周年,7月30日,由周口市文化广电和旅游局、武警周口支队主办,周口市文化馆承办的“鱼水共筑强军路,军民携手谱新篇”——2025迎“八一”军民联欢文艺汇演在武警周口支队举行。此次文艺汇演通过多样的艺术形式传承军魂,凝聚军民情谊。

记者 黄佳 摄

食品检测员:用心守护“舌尖上的安全”



食品检测员魏哲在进行食品检测。记者 杜林波 摄

时间:7月28日

体验记者:杜林波

地点:黄淮农产品大市场

三伏天内,黄淮农产品大市场的清晨没有一丝风,闷得人有些喘不过气。市场配货区和主干道车来车往、人影交织,引擎声、卸货声、带着倦意却依然响亮的催促声,混杂着农产品特有的生鲜气息,在晨曦中升腾。我抹了一把额角的细汗,紧跟着食品检测员魏哲,逆着客流和热浪,钻进市场最具活力的腹地。

“今天抽检果蔬区和熟食区。”魏哲的声音不大,却穿透了周围的嘈杂,额头和鼻尖沁着汗珠。“这家的王老板是香菇大王,他的东西价格公道、品类齐全;这家的铁棍山药最正宗,山药还是药食同源的典型代表之一呢……”取样的路上她一直向我介绍路过的档口,不知不觉间就到了今天要抽检的档口前。她熟练地与摊主们攀谈,言语中透露出一种专注,豆角、花菜、香菇……每取一份样品,便迅速装入贴好标签的取样袋,同时在笔记本上记录样品的基本信息。就这样,取样完毕后,她带我回到检测室正式开启今天的检测环节。

进入检测室内,喧闹被瞬间隔绝,这里是另一个世界,旁边的温湿度仪仿佛在告诉我:这里是恒温恒湿的标准检测室。魏哲换上洁净的白大褂,戴

上一次性手套,她的气质突然变了,神情切换到一种近乎冷静的专注。

“农残快检是每天的硬指标,高温天更得抓紧。”她一边解释,一边在天平上称量样品,熟练地剪取蔬菜、果粒,分装到取样杯里,接着双手持移液枪,把透明提取液注入取样杯里没过样品。“现在需要稍等一会儿,等样品在提取液里充分浸泡后,再放进农产检测仪里就能出结果了。”

等待的过程中,魏哲开始对熟食样品检测。“熟食的亚硝酸盐含量是重点检测项目。”她的表情比检测果蔬时更显凝重,换上新的手套把卤牛肉剪成细小的碎块,精确称取后放入专用的提取管中,加入提取液、拧紧盖子、晃动混匀。随后是关键离心步骤,机器发出低沉的嗡鸣声,将混合物分离成下浊上清的状态,魏哲小心地将上层清液提取出来,加入显色试剂,放在旁边等待结果。然后她回到刚才的果蔬检测台,用吸液枪将处理好的样液注入农残检测仪的样品槽。

这一刻,实验室里只剩下仪器的低鸣声和笔尖划过纸张的沙沙声。稍后,这批果蔬样品的检测结果出炉。“检测结果正常,样品抑制率指标合格。”

“走,去那边检查肉类!”检测台前魏哲迅速取出试管,与标准比色卡进行细致比对,当试管内液体的粉红色明显浅于标准卡上最低风险限值时,她轻轻呼出一口气。“熟食亚硝酸盐含量在安全范围内。”魏哲低声说,声音里带着一种踏实的安全感。这份对食品安全的警惕与认真在这闷热的季节里显得格外清新。

走出检测室,魏哲说:“检测结果出来只是第一步。接下来,我要把纸质版的检测结果备份存档并张贴在公示栏,电子数据要及时在LED大屏和黄淮智慧农批系统里上传更新。食品安全这根弦是一刻都不能放松。”

看着魏哲专注认真的身影,我深切地感受到,食品安全,绝不仅仅只依赖于实验室里的各种仪器,更需要像魏哲和她同事这样拥有高度责任感和使命感的“食品安全卫士”,真正把食品安全防线延伸到“最后一公里”。

今天我当班·记者一线蹲点日记