

时政要闻

2023年驻马店市未成年人思想道德建设暨文明校园创建工作会议召开

刘晓文出席并讲话

本报讯(记者 殷瑞杰)10月25日,2023年驻马店市未成年人思想道德建设暨文明校园创建工作会议召开。市委常委、宣传部部长、副市长刘晓文出席并讲话。副市长宋庆林主持会议。

会议宣读了《关于表彰2022年全市未成年人思想道德建设工作先进县区、先进单位和先进个人的决定》,通报了文明校园创建及观摩交流情况,全国文明校园驻马店实验小学、驻马店市第二初级中学及河南省文明校园标兵确山县靖宇小学、驻马店市第四中学、驻马店高级中学和驻马店职业技术学院等单位就文明校园创建工作进行了交流发言。

刘晓文指出,未成年人思想道德建设工作是一项涉及千家万户切身利益的民心工程,更是一项事关国家长

治久安的战略工程。要提升认识,强化担当,不断补齐短板弱项,全力推动未成年人思想道德建设工作向纵深发展。

刘晓文强调,要抓住重点,做细做实。突出一个主题,拓展两大阵地,抓住三个环节,强化四项整治。要压实责任,主动作为。积极履行职责,相互支持、密切配合,强化育人合力;坚持问题导向,创新工作思路、途径、方式,树立特色品牌,推广先进典型,提升工作水平;建立健全考核机制、督查机制和未成年人思想道德建设联席会议工作制度,加强舆论引导,不断开创我市未成年人思想道德建设工作新局面,为驻马店建设现代化区域中心城市提供强大精神力量。

宋庆林就贯彻落实会议精神提出具体要求。②9

“体彩杯”2023年职工趣味运动会开幕

本报讯(记者 杨丽)10月25日上午,驻马店市体育运动学校操场上人声鼎沸、热闹非凡。“体彩杯”2023年职工趣味运动会开幕式在这里隆重举行。副市长宋庆林出席开幕式,并宣布运动会开幕。

此次职工趣味运动会由市卫健委、市教育局共同主办,来自市卫生健康体育系统和市教育系统的33个代表队的1800人参与,将分别进行11个集体项目和10个人项目比赛。

市卫健委、市教育局领导,市直教育、卫生系统的运动员代表参加开幕式。市卫健委和市教育局负责人分别在开幕式上致辞,争取赛出风格、赛出友谊。在开幕式上,运动员代表和裁判员代表分别进行了宣誓。开幕式后,举行了精彩的体育节目表演,为接下来3天的比赛进行预热。

据悉,此次运动会为期3天,10月25日开始,10月27日结束。项目包括跳绳、篮球、拔河等常规运动,还有抢板凳、狭路相逢等趣味运动,争取让职工在比赛的同时,感受运动的快乐。②9

庆祝第二十四届中国记者节 市直宣传文化系统篮球友谊赛开赛

本报讯(记者 王家恒)10月25日,在第二十四届中国记者节即将到来之际,“豫坡·天之星杯”驻马店市直宣传文化系统篮球友谊赛激情开赛,充分展示了市直宣传文化系统干部职工的良好精神风貌,营造积极向上、奋发拼搏的精神氛围。

本次活动由市委宣传部、市新闻工作者协会主办,来自市委宣传部、市文广旅局、驻马店日报社、驻马店广播电台

的四支球队进行互动循环赛,以球会友,同台竞技。

比赛中,球员们身手敏捷、默契配合,在赛场上激烈角逐,在运动中挥洒热情,一次次娴熟地进攻,一个个精彩地进球,将比赛推向一个又一个高潮,充分展现市直宣传文化战线团结奋进的精神风貌,赢得场下观众阵阵喝彩,既增进了友谊,又增强了文化宣传系统的凝聚力、战斗力、向心力。②9

从一粒粮到“千亿级”产业集群

(上接第一版)正阳鲁花浓香花生油有限公司每小时可产6000桶食用油,年生产能力15万吨,产值达30亿元,带动就业2000多人。

至2022年底,全市规模以上农业产业化龙头企业409家,其中国家级6家、省级84家;农产品加工企业1750家,年总产值突破2000亿元。

我市在吸引农产品加工龙头企业入驻的同时,围绕主导和特色优势产业,通过全产业链招商,加快构建“3+2+2”产业集群,即粮食、油料、肉奶精深加工“三大优势产业集群”,调味品、食用菌“两大特色产业集群”,饮料、休闲食品制造“两大高成长型产业集群”。

我市小麦、玉米已实现全产业链发展;生猪、肉牛全产业链发展格局基本形成;预制菜全产业链发展态势初显;泌阳、确山列入豫西南肉牛优势特色产业集群,是全国50个优势特色产业集群之一;河南花生产业集群(正阳)、河南奶业产业集群(新蔡)被农业农村部、财政部定为特色优势产业集群。

我市在打造“国际农都”中,瞄准世界500强、产业链核心企业、行业龙头

企业,积极洽谈对接,相继签约了一批大项目、好项目。建立了“产、购、储、加、销”一体化发展的食品产业生态圈,发展“中央厨房”新业态,推广“小而新、鲜而美、快捷达”新模式,推动我市由“中原粮仓”向“国人厨房”跨越。

2022年,全市农产品加工企业年总产值达2013亿元,并正加速形成生物医药、装备制造500亿级产业集群,服装制鞋、现代化工、绿色建材300亿级产业集群,节能环保、户外休闲、新能源电动车200亿级特色产业集群。建成泌阳夏南牛国家级优势特色产业集群1个和特色农产品优势区达5个(其中国家级2个),居全省第一位;省级农业产业化集群22个,居全省第一位;省级农业产业化联合体21个,居全省第二位。

写活一个新“农”字,崛起一个新支柱。驻马店擦亮“农”字品牌,在“农”字上下功夫,围绕“农”字做文章,利用中国农产品加工投洽会和中国(驻马店)国际农产品加工产业园这两个支点,将全市农产品加工产业持续做大做强。①6

新时代 新征程 新伟业

平舆县:招引忙建设热 重大项目“冲刺跑”

本报讯(记者 徐佳瑞 通讯员 刘先莉)近日,平舆县东皇街道乡村振兴产业园里彩旗飘扬、人影交织,河南省三粒芝麻健康食品有限公司开业暨芝麻叶豆面条投产仪式在这里举行。

据介绍,该项目总投资3亿元,以开发、生产、销售河南特色美食“芝麻叶豆面条”系列产品、各地特色面食系列、儿童健康面食系列为主营业务,着力打造一地一味、特色鲜明的食品加工基地。项目全品类上市后,预计年产能超过5000吨。

当前已进入第四季度,平舆县各地积极抢时间、抓进度、赶工期,各重大项目加快建设推进、捷报频传。

在该县主导产业园,投资25亿元、占地630亩的泰普森二期项目现场,一栋栋现代化标准厂房拔地而起,部分车间机器轰鸣,生产正酣;投资15

亿元、占地360亩的永强户外二期厂房建设如期推进,设备采购同步进行;此外,户外产业的配套项目,投资2.6亿元的河南浙豫铝制品加工和投资2亿元的平舆县正信达棉业有限公司项目都在铆足干劲,争分夺秒抢工期。与此同时,西洋店镇、阳城镇、东皇街道、辛店乡等全县首批4个乡村振兴产业园已相继投产,第二批8个乡村振兴产业园正加速推进……

今年以来,平舆县坚持把项目建设作为高质量发展的强引擎、硬支撑,扎实开展“招商引资产”活动,深入推进“招商回归”工作,主动走出去,积极请进来,锁定“县级主导产业工业园、乡镇乡村振兴产业园、村级共同富裕加工园”“三园”建设,项目建设取得新突破。眼下,户外休闲、皮革皮具、建筑防水等主导产业提档升级,机械制造、电子智能等新兴产业培育壮大,为

推动高质量发展注入澎湃动能。

至目前,全县已签约落地项目53个,总投资67.31亿元;拟签约落地项目34个,拟投资68.2亿元;在谈项目55个,计划投资131.68亿元。

奋力加压,奏响项目建设最强音。该县出台《关于成立招商引资项目要素保障工作专班和落地工作专班的通知》,召集县委办、财政、商务、行政服务中心等20多个职能部门,将项目攻坚任务进行细化分解,压实各部门工作责任。健全督导考核机制,全面加强招商引资工作的督查推进、跟踪问效,通过“日报送、周动态、月通报、季点评、年考核”工作机制,对招商项目实行台账式管理。

打造优质营商环境,赋能项目建设“加速度”。切实做好项目审批、用地、环评、融资、用工、用能等方面要素保障和服务供给,积极为项目建设排

忧解难,确保项目早建成、早投产、早见效。深入开展银企对接,结合“企业服务日”活动,及时了解企业需求,鼓励引导金融机构丰富贷款产品、扩大贷款规模,帮助企业纾困解难。坚持“土地要素跟着项目走”,全力保障重点项目用地需求,为项目尽早启动创造良好条件。精准服务企业用工,加大对企业引进人才的政策、资金支持力度,深入各类企业详细了解用人企业在招工、用工、培训等方面遇到的实际困难,根据企业用工情况和实际需求,开展企业招聘指导和对接服务,着力解决企业用工难题。

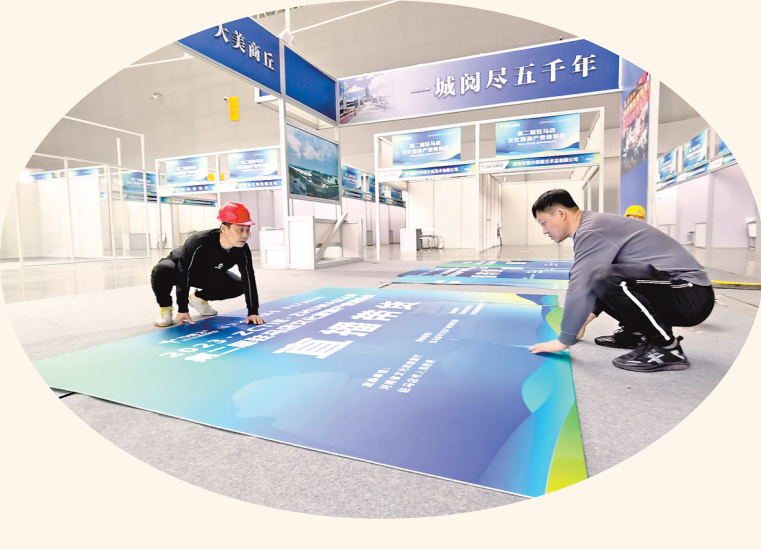
“第四季度是推动项目建设的黄金期,我们要拿出最优作风,打造一流营商环境,加快推动投资项目落地,构建特色优势产业体系,以争的意识、冲的劲头、拼的姿态,跑出高质量发展加速度。”平舆县委负责人说。②9



10月25日上午,记者在驻马店国际会展中心看到,工人正在紧张地搭建第二届驻马店文化产业博览会场馆。

本届文化产业博览会以“谱写合作新篇章 激发产业新动能”为主题,以文旅文创融合战略为引领,以会议会展为平台,按照“科学、高效、节俭、安全”办会原则,坚持“创意驱动、美学引领、艺术点亮、科技赋能、跨界融合”为方向;采取“省厅支持+政府主导+市场运作”“线上线下相结合”模式,搭建全省旅游交流合作与文旅产业展示展销平台。⑥5

本报记者 王晓晶 摄



邓四想 用爱与真心成就美味

通讯员 郭国启 宋超喜

俗话说,三百六十行,行行出状元。今年37岁的新蔡县蔡州食府亦郎阁厨师长邓四想,就当烹饪这个行当里的状元。自2003年夏季踏上学厨之路,20年来,凭借对烹饪的热爱与坚持,他饱尝酸甜苦辣,圆了自己的厨师梦,做出的一盘盘美味菜肴,赢得食客赞誉。

邓四想从小就在父亲的煨鸡汤馆长大。他不满在煨鸡汤馆里小打小闹,17岁那年,他来到北京学习烹饪技巧。

“在酒店学艺,只有做到眼勤腿勤手勤,不惜力、能吃苦,师傅才乐意给你传授厨艺。”邓四想说。

在北京的大鸭梨酒店,邓四想从洗碗工干起。每天早上,他早早来到饭店打扫卫生、择菜洗菜;晚上,他把碗洗干净、清理完垃圾才离开酒店。一天下来洗几百个碗,他双手一直泡在水里,冻得像胡萝卜,又痒又疼。

邓四想从不偷懒,别人不愿干的活,他总是主动要求干。只要一有机会,还会偷偷看师傅们如何炒菜。慢慢地,他赢得了师傅们的喜欢:“四想这小子能干吃苦,是块学厨师的料儿。”

在师傅的悉心传授下,天资聪明的他逐渐成长起来。半年下来,邓四想学到不少烹饪技巧。与一般厨师不同,为了让手艺学精,他注重苦练厨艺,常常利用厨余废料练习刀工、炒锅等基本功。每天临睡前,都会把师傅传授的内容在脑子里过几遍,用心揣摩,渐渐学到了一招半式。

在北京的酒店,邓四想一干就是4年,成了那批学徒中成長最快的一人。后来,他到内蒙古巴彦淖尔国际酒店任主厨,不仅厨艺飞速进步,还积累了一定的管理经验,在厨师界崭露头角。

回到家乡驻马店,受聘到新蔡县一家饭店担任厨师长。从后厨走到管理岗,他从不懈怠,而是一直在学习总结,感受当地饮食文化,了解食材的不同烹饪方法,用心用情做好每道菜。

凭着对美食的热爱,邓四想在传统技艺的基础上,根据消费者的口味、审美变化等,不断研发、推出新菜品,对食材、刀工、火候保持着极为严苛的要求,确保菜肴端到餐桌时,色泽、口感、香味等得到最完美呈现。他把祖传的煨鸡汤在原有口味不变的基础上,不断创新,在鸡汤里加入羊肚菌、党参、虫草等食材,使得鸡汤更加清香可口。他推出的

“蟹黄鲜虾豆腐”菜品色泽金黄、外焦里嫩,成了饭店的必点菜。双味鲜鲈鱼、双坛香四宝、招牌鱼头等产品,均受到广大食客的欢迎。

作为厨师长,邓四想还经常与厨师们探讨和研究各种菜品的制作方法、烹饪方式。他先后多次在各类职业技能大赛中获奖。因其精湛的厨艺,邓四想先后被授予新蔡县蔡州工匠、驻马店五一劳动奖章、中国烹饪大师等荣誉。

一席美味十年功。“认真对待每盘菜,把每盘菜都做成人间美味,也是我这个普通厨师对待生活的态度。”朴实的邓四想这样表达自己对烹饪的热爱。②9

天中工匠