

瓦岗镇：沃土孕出“黄金瓜”

文/图 全媒体记者 张新义
通讯员 张艳娇

眼下，正值瓜果飘香的丰收时节。清晨的确山县瓦岗镇邢店农产品交易市场人声鼎沸，收购商的吆喝声与瓜农的欢笑声交织在一起，一辆辆满载南瓜的农用三轮车排成长龙——一个个色泽鲜亮、个头饱满的“金疙瘩”被从田间地头运往市场，再通过合作社统一收购，销往全国各地。

近年来，瓦岗镇引进推广优质蜜本南瓜品种，凭借本地疏松丘陵土质、充足光照，种出的南瓜果肉橙红紧实、香甜粉糯。瓦岗镇党委、镇政府精准

施策，将特色种植作为富民强镇的关键抓手，通过组织农业专家深入田间提供全周期技术指导，让这小小的南瓜成了当地农户增收的“金果子”。

今年瓦岗镇南瓜种植面积达12000余亩，喜获丰产。为解决农户的销售后顾之忧，瓦岗镇持续规范邢店农产品交易市场运营，并充分发挥专业合作社的桥梁纽带作用。一方面，合作社为群众提供生产资料的购买、种植技术的指导服务；另一方面，持续拓宽销售路径，通过主动对接收购商，打响特色农产品品牌，让具有瓦岗特色的蜜本南瓜从乡村地头直接走向全国广阔市场。



▲田间南瓜丰收。

◀市场上三轮车载满南瓜。

小记者探秘千年醋香

本报讯(文/图 全媒体记者 李玉荣 通讯员 余川)7月17日,正值初伏,热浪蒸腾。在正阳县王勿桥乡河南王勿桥醋业有限公司露天晒场上,3800余口醋缸整齐列阵,蔚为壮观。正阳县《天中晚报》小记者们冒着酷暑,走进醋香弥漫的“缸阵”,零距离探秘省级非物质文化遗产——王勿桥伏陈醋古法酿制技艺(如图)。

烈日下,酿醋师傅挥汗作业,4口蒸煮大锅白雾升腾,麦香裹挟着醇厚醋香扑面而来。非遗代表性传承人翁泽彬掀开醋缸,瞬间勾起小记者们的浓厚兴趣。“为什么要选在入伏这天装缸?”“缸口封泥是做什么用的?”“醋需要晾晒多久?”小记者们围拢上前,接连提问,求知氛围浓厚。

翁泽彬逐一耐心解答,详细介绍伏陈醋从端午制曲、头伏入缸,历经140余天日晒夜露,再入地窖静养3至5年的完整工艺,让大家了解其“酸而不涩、香而微甜”的独特风味的由来。小记者们一边认真记录,一边观察缸内成色,凑近闻香,还亲身体验拌料、品尝地道伏陈醋,真切感受古法技艺的独特魅力。

趣味知识抢答环节将现场气氛推向高潮。“王勿桥醋产自咱们哪个乡?”“王勿桥乡!”“手工酿醋技艺哪一年入选河南省非遗项目?”“2011年!”基础问题脱口而出、对答如流。对于地窖封存年限、北宋外销都城等高阶难题,多名小记者精准作答,赢得满堂喝彩。

活动尾声,醋业公司为表现优异的小记者颁发“非遗文化传承小使者”奖状,并向全体参与研学的小记者赠送精品伏陈醋伴手礼。

“好醋是伏天晒出来的、岁月养出来的、匠心熬出来的!”翁泽彬表示,希望通过沉浸式非遗研学,让孩子们读懂家乡老手艺、感知本土文化底蕴,在他们心底种下非遗传承的种子,让千年正阳醋香代代相传。



老王岗乡 热血护航生命 善行温暖盛夏

本报讯(全媒体记者 陈文科 通讯员 胡蝶)7月16日,平舆县老王岗乡组织开展无偿献血志愿服务活动,辖区干部职工、村级工作人员、志愿者积极响应,用热血传递基层温情。

活动当天,高温天气并未阻挡大家的奉献热情。现场设置信息登记、健康体检、血液初筛、采血留存、休息补给等五大功能区域,流程规范,秩序井然。在医护人员的专业指引下,献血人员依次完成填表登记、血压心率测量、血液健康筛查等流程,符合献血条件的人员有序参与采血。不少参与人员表示,捐献一袋热血,就可能挽救一条生命,力所能及参与公益,既是责任也是荣幸,今后会持续参加此类志愿活动。

为保障献血人员的身体健康,现场工作人员全程引导分流、维持现场秩序,并及时讲解献血常识和注意事项。采血完成后,主办方统一发放饮用水、面包等营养补给,医护人员逐一叮嘱献血者注意休息、清淡饮食,做好身体恢复,全方位做好后勤保障。

分类信息·广告

包罗万象的资讯超市 商家百姓的互惠平台
刊登热线: 13271700678 13513996690
◆本版信息不作为承担法律责任的依据,请交易双方认真核实相关手续及证件。◆敬告:办理业务请核实业务员身份。

写字楼招租

市区中心新百汇大厦写字楼装修升级版50㎡、100㎡-980㎡框架,组合办公、商务办学均可。小户型公寓、20㎡-90㎡门面、270㎡大屏幕外租,4000㎡停车场外租。
李女士:18272988860、邵女士:15893989925。

写字楼招租

现有驿城区天中山大道1198号(市运输服务中心北侧)临街4层楼房(砖混结构,建筑年代1997年,设计用途办公),建筑面积2915.18平方米。招租1年(可续签),年租金535511元。联系人:袁先生,电话:2680989。

欢迎刊登 分类信息