



家门口的盛会 市民期盼第28届中国农加会

本报讯(全媒体记者 刘金霞)金秋九月,天中大地喜迎盛会。第28届中国农产品加工业投资贸易洽谈会将于9月22日至24日在驻马店国际会展中心举行。盛会脚步日益临近,城区道路干净整洁,城市面貌焕然一新,不少市民满怀期待,诉说着对这场家门口盛会的向往与憧憬。

9月16日,市区多条主干道和游园广场,道路平整通畅,沿街绿化带修剪整齐,路灯、公益宣传标识焕然一新,处处洋溢着迎接盛会的浓厚氛围。街边散步的老人、奔波的上班族、个体商户,谈起即将召开的盛会,言语之间满是自豪与期盼。

“中国农加会是咱们驻马店的一张金名片。今年我打算带上家人逛展会,看一看全国各地的特色农产品,长长见识。”市民张女士说,往年盛会她都会到场参观,既能选购各地特色好物,也能直观感受农业科技带来的新变化。

“听说今年展会规模更大,还有智慧农业、食品加工机械等新技术亮

相。”个体经营者王先生一直关注盛会,他希望借助展会平台了解农产品加工行业新动向,寻觅合作商机,“欢迎全国各地客商来到驻马店,感受我们天中人的热情。”

退休市民李先生感慨:“办好一场会,提升一座城。我们的城市环境越来越好,老百姓实实在在享受到城市提质带来的红利。希望远道而来的宾客在参会之余,感受驻马店的城市魅力。”

据了解,本届农加会以“智汇农加工·科技领未来”为主题,展览面积约3万平方米,设置七大专业展区,集中展示国内前沿科研成果,同时邀请“一带一路”沿线多国客商参展。不少市民表示,期待盛会推动我市农业产业提质升级,也让更多外地朋友认识驻马店、了解驻马店。

满城期盼迎盛会,同心聚力展风采。市民们纷纷表示,将自觉践行文明行为,当好东道主,以文明友善的风貌迎接八方宾朋,共同擦亮驻马店城市名片。

铁路部门提前进入“迎客模式”

本报讯(全媒体记者 刘金霞)9月22日至24日,第28届中国农产品加工业投资贸易洽谈会将在驻马店国际会展中心举行。作为外地客商抵达驻马店的首站,高铁驻马店西站提前进入“迎客模式”,围绕运力调配、便民服务、站区环境、安全应急推出一系列务实举措,全力保障参会客商与广大市民出行顺畅。

针对展会带来的客流叠加压力,车站提前研判、精准施策。高铁驻马店西站主动对接大会组委会,摸排参会客流规模、出行时段及重点车次,联动上级调度部门建立实时沟通机制,根据客流峰谷变化科学调配运力。面对客商集中到达、集中离站的高峰时段,车站动态调整检票通道,预留应急通行通道,优化人员值守排班,保障旅客进站、候车、检票、出站流程高效衔接。

对于初次来到驻马店的外地客商,出站之后如何前往市区、赶赴会场,高铁驻马店西站为此升级“驿路温馨”综合服务台,将设立农加会专属咨询岗,为客商提供市内交通接驳、前往会展中心乘车路线、周边出行指引等一站式咨询服务。由青年业务骨干组成的志愿服务队,驻守在候车大厅、出站口等关键点位,为老人、儿童、孕产妇及行动不便等重点旅客提供引导帮扶、换乘衔接服务,以贴心服务擦亮城市第一窗口。

站区环境同步提质升级。车站开展全域环境卫生整治,加密候车厅、站台、卫生间等重点区域保洁频次。站内电子显示屏循环播放农加会宣传内容,进出站通道、站前广场布置主题标识,营造浓厚的盛会氛围,让外地客商踏入车站便能感受到天中大地的温度。

羽毛球赛点燃居民健身热情



本报讯(文/图 全媒体记者 高琳琳)9月16日,2026河南省体育健康公益进社区(驻马店市驿城区顺河街道站)居民羽毛球友谊赛在羽Q羽毛球馆火热开赛。

本次赛事由驿城区顺河街道牵头策划,联合帆船社服务中心、羽Q羽毛球馆以及爱心商家梦莉娅共同举办,是一场面向广大居民的公益性体育活动。

赛场上,羽毛球来回飞舞,参赛选手挥拍、扣杀、跨步跑动,大家精神饱满,在球场上切磋球技、挥洒汗水(如图)。本次比赛设置男单、女单、混双3个项目,弱化专业竞技对抗,重在健身交流、邻里联

谊,为辖区居民搭建起规范亲民的群众性运动平台。参赛选手既有长年打球的爱好者,也有零基础的普通居民,大家以球会友,在运动中享受健康快乐。

据了解,此次公益羽毛球赛,旨在引导更多居民走出家门参与科学健身,不断拓宽全民健身覆盖面,推动群众体育生活化、常态化发展。同时以体育赛事为纽带,丰富新时代文明实践载体,拉近邻里距离,增进邻里情谊,进一步增强社区凝聚力,为精神文明建设和基层治理注入蓬勃的体育活力,让群众在运动中收获满满的幸福感。

南北主食对话碰撞产业新火花



本报讯(文/图 全媒体记者 高琳琳)9月15日下午,黄淮学院生物与食品工程学院内,一场跨越地域与文化的主题对话举行。来自北方的遂平桐花馒头代表河南中麦数智科技有限公司董事长王红卫与南方汨罗屈之源粽子代表湖南屈之源食品科技股份有限公司董事长周红勇相聚驻马店,围绕水土风物、传统工艺、市场创新、产业合作开展深度交流,以面食与米食的风味碰撞,探寻主食文化传承与产业发展新路径(如图)。

遂平桐花馒头选用本地郑麦、新麦系列强筋小麦,依靠老面发酵、反复戥面工艺,激发出浓郁麦香,馒头入口满是粮食本味。汨罗水网密布,当地“桂花糯”米粒短圆,支链淀粉含量高,蒸煮后黏糯拉丝,搭配本地箬竹粽叶,自带山林清香,沉淀

出独属于汨罗的米香风味。

面向广阔市场,两家企业坚持守正创新。遂平桐花馒头着力打造地域地标品牌,统一老面配方与生产标准,推出控糖馒头、速冻礼盒、早餐组合,深挖天中农耕文化,讲好中原粮仓故事。屈之源不断丰富产品形态,开发即食小粽、杂粮粽、特色肉粽,推出小份真空装、礼盒装,依托端午、屈原文化IP,让粽子从端午时令食品转变为日常零食、早餐优选。

谈及跨区域市场布局,双方均认为饮食口味差异是最大挑战。馒头进军南方市场,可搭配剁椒、腊味等;粽子开拓中原市场,可研发咸香肉粽、五香牛肉粽,适配本地饮食偏好。双方还畅想“面米合璧”,尝试开发粽香馒头、麦香粽子联名产品,打造南北融合的特色主食。