

郑州:矢志不渝推进自主创新

(上接一版)要搭建好创新平台,发挥郑东新区、经开区、高新区、航空港区“四梁八柱”作用,加快布局创新创业载体,完善金融科技服务,大力引进创新引领型企业、人才、平台和机构,走好“产学研用”协同创新、军民融合创新的路子,不断提升源头创新能力。

全市科技领导小组会议提出,2019年,郑州市要向科技进军。

2019年已经过去了三分之二,按照部署,今年,郑州要以加快推进国家极具活力的创新创业中心建设为主线,以国家自主创新示范区建设为抓手,以培育引进创新引领型企业、平台、人才和机构为重点,以深化改革创新为动力,进一步增强企业创新主体地位,加快集聚国内外优质创新资源,提高科技成果转化应用能力,不断优化创新创业环境和产业结构,大力提升科技创新能力。

具体目标是,2019年底,郑州万人发明专利拥有量达到16件,新培育高新技术企业500家,引进领军人才和高层次紧缺人才200名,力争全社会研发投入占GDP的比重达到2%,科技进步贡献率达到64%。

加快国家自主创新示范区建设。谋划推进“中原科创谷”、国家技术转移中心等项目,着力抓好浙江大学中原研究院、中科院计算所等项目建设,推进国家超算中心落地,积极推进辐射区和辐射单元建设,辐射带动全市创新发展。推进自创区体制机制创新,深化自创区核心区管理体制和人事薪酬制度改革,及时总结自创区改革经验,适时在其他开发区推广复制,放大核心区“赋权”改革效应。

加快“四个一批”培育。加大创新引领型企业扶持力度,提升企业自主创新能力,新培育高新技术企业500家。加大创新引领型企业搭建力度,支持郑州大学、信息工程大学等参与国家实验室建设,新建省市级创新平台300家以上。加大创新引领型人才培养力度,深入实施“智汇郑州·1125聚才计划”,引育领军人才和高层次紧缺人才200名,其中顶尖人才团队5个。加大创新引领型机构引进力度,加强与中国科学院系统、同济大学、北京航空航天大学等知名高校、院所对接,力争全年引进建设新型研发机构10家。

提升科技创新能力。进一步完善全社会研发投入支持相关政策,加大对研发投入力度,突出单位的奖补,坚持以项目带动研发投入,力争全社会研发投入占GDP的比重达到2%。在我市高端装备制造等重点发展领域,现代食品等传统优势领域,组织实施50项以上重大科技创新专项和协同创新项目,以关键技术突破提高核心竞争力,提升企业自主创新能力,促进产业升级,形成推动高质量发展的动力支撑。

加速科技成果转化转移。深入推进职务科技成果“三权”改革的相关法规政策落地,探索开展职务发明科技成果权属混合所有制

改革,完善科技成果转化收益分配机制。加大技术转移工作力度,加快推进国家技术转移郑州中心运营工作,加强技术合同认定登记机构建设,建立科技成果转化信息共享与发布体系,促进创新资源共享,加速科技成果就地转化。

打造“双创”升级版。继续推进创新创业综合体和孵化器建设,引进一批知名创业平台在郑建立分支机构,推动高校院所、大企业搭建一批高水平专业化众创空间。举办有全国、全球影响力的创新创业活动,打造好“郑创汇”国际创新创业大赛品牌。跟踪新技术及产业发展趋势,加强新技术新产品应用创新,培育一批“四新”企业。

正如习近平总书记所指出的:创新从来都是九死一生。但是,我们必须有“余亦心之所善兮,虽九死其犹未悔”的豪情。

面向未来,矢志不渝,克难攻坚,中原必将出彩。

面向未来,矢志不渝,克难攻坚,中原必将出彩。

面向未来,矢志不渝,克难攻坚,中原必将出彩。

面向未来,矢志不渝,克难攻坚,中原必将出彩。

深化思想认识 勇担职责使命 为民服务解难题的党员干部

(上接一版)助力园区企业在新时代的发展中及时找准方向。高新区枫杨办事处锦华苑社区居委会主任兼支部书记汪美霞说,要把“不忘初心、牢记使命”作为基层工作的根本遵循,敢担当、善作为,时刻牢记全心全意为人民服务的宗旨。要在服务群众上下功夫,打通服务群众的最后一公里,建立完善的服务体系。要在解决群众实际困难上下功夫,真正为群众多办实事好事。要在破解社区治理难题上下功夫,整合各方力量破解治理难题。

经开区城市管理局数字化指挥中心主任姜静表示,“不忘初心、牢记使命”既是习近平总书记向全党发出的响亮号召,也是向全国人民做出的庄重承诺,要深学悟透,牢牢把握“守初心、担使命、找差距、抓落实”的总要求,深刻认识主题教育的重大意义,武装头脑、统一思想、激发动力、推动工作。“数字城管是城市管理的经纬线之一,作为城市管理局的‘先锋队’,优化城市运行服务的前沿,要将主题教育活动的成果转化为管理和服务质量的提升,让群众有看得摸得着的获得感。”姜静表示,作为一名基层党员,将从自己做起,从职责入手,以“案件受理零推诿、交办事项零积压、服务质量零差错、服务方式零距离”为目标,不断提高城市管理水平和服务意识,让辖区群众体会到、享受到社会改革发展和城市管理的成果。



游客如织寻秋意

金秋九月,天高云淡,正是出游好时节。自中秋假期启动以来,郑州园博园推出的金秋文化节吸引众多市民前来感受美丽金秋。

以“风雅清秋 大美园博”为主题,该景区推出融歌舞演绎、互动体验为一体的“金秋文化节”,为游客带来金秋文化旅游体验。

据了解,在中秋假期过后,郑州园博园第二届金秋菊展将于国庆节启动。本次菊展在布景上将生态性、艺术性和以人为本的理念有机结合,突出庆新中国70华诞主题和航空港绿色发展生态之美。除了欣赏到造型各异的菊花展,游客还可观看动物巡演,参与歌曲互动,听豫剧唱腔,在儿童馆里带着孩子和小丑们一起狂欢。

本报记者 成燕 摄影报道

郑网女单半决赛结束

普利斯科娃马尔蒂奇会师决赛

本报讯(记者 陈凯)昨天,正在中原网球中心举行的2019工银信用卡郑州网球公开赛展开了倒数第二个比赛日的争夺,在当日结束的两场女单半决赛中,本届郑网女单头号种子选手卡·普利斯科娃以2:0横扫澳大利亚选手汤姆贾诺维奇,强势挺进决赛;本届女单赛会7号种子马尔蒂奇,以2:0横扫梅德拉诺维奇,职业生涯首进WTA顶级赛决赛。今日,普利斯科娃将与马尔蒂奇展开本届郑网女单终极对决。

世界排名第46位的汤姆贾诺维奇昨日迎战世界排名第二的卡·普利斯科娃。两人此前在WTA巡回赛有过3次交手,捷克人保持全胜战绩。昨日比赛一开场,有备而来的赛会头号种子便火力全开,以6:3先声夺人;进入第二盘,普利斯科娃继续保持良好的竞技状态,没有给对手任何机会以6:2再拿一盘,最终以2:0横扫汤姆贾诺维奇,强势挺进本届郑网女单决赛。

另外一场女单半决赛,在昨日凌晨刚刚经历午夜大战的法国人梅德拉诺维奇与本届郑网女单赛会7号种子选手马尔蒂奇之间展开。或许是受到了午夜大战的影响,梅德拉诺维奇昨日下午的比赛不在状态,很快以0:6丢掉首盘;进入第二盘后,梅德拉诺维奇的状态有所好转,不过依然无法顶住马尔蒂奇高达91%的一发得分率,很快又以3:6丢掉第二盘。最终,马尔蒂奇直落两盘拿下对手,职业生涯首进WTA顶级赛决赛。

昨天进行的一场女双半决赛,本届郑网女双赛会头号种子梅里查尔/比什克通过抢十大盘,最终以2:1战胜了克劳奇克/佩雷兹组合,挺进女双决赛,她们将与维克梅耶尔/齐丹塞克组合,今日展开郑网女双冠军的争夺。

拜师学做美味烩面 网球美女变身豫菜大厨

“师傅,你看我这烩面拉得怎么样?”“嗯,挺不错的!”“是吗?那我以后可以在我家乡也开一个烩面馆了吧?哈哈……”昨天上午的万豪酒店39楼餐厅一片欢声笑语的热闹场面,来郑州参加2019工银信用卡郑州网球公开赛的三位美女选手:白俄罗斯选手萨巴伦卡、比利时选手维克梅耶尔和斯洛文尼亚选手齐丹塞克,一同亮相,她们今天要完成一个特殊的心愿——临时拜师酒店大厨,并在师傅的带领下烹饪郑州特色美食——烩面。

来中国比赛,除了在赛场上努力争取好成绩之外,当然还要品尝一下闻名世界的中国美食。本届郑网开赛之初,三位姑娘就表达了想要品尝郑州当地美食——烩面的心愿。

维克梅耶尔和齐丹塞克这对跨国组合,在之前进行的本届郑网女双半决赛中击败对手提前进入决赛,两人可以静待15日的女双决赛,当天没有比赛的她们一身休闲装扮出现在餐厅内;而在女单比赛中无缘四强的萨巴伦卡也没有太过沮丧,这位新科美网女双冠军也

兴致勃勃地和这对跨国组合一起加入了拜师学艺的行列中。在师傅的要求下,三人都戴上了高高的厨师帽。

河南烩面最特别的地方就是抻面,所以几位网坛美女也从最基本的拉面开始。在专业大厨的悉心指导下,她们都顺利完成了任务。随后,下面、煮面、放入粉条、豆腐丝、羊肉,每道程序都一丝不苟,认真完成。不久,三碗热气腾腾的烩面就出锅了。三位美女捧起自己的杰作,一边迫不及待地拿起筷子品尝,一边还不忘让摄影师为她们留下这美好的瞬间。

“身为职业球员,我们要在全世界旅行,在比赛的同时也是很好地了解当地文化的机会。这次来到郑州,在这里度过了中国特有的节日中秋节,品尝月饼。这次还吃到了这里特有的美食烩面,一切都给我留下美好的印象,我希望明年还能再来这里。”维克梅耶尔开心地表示,“当然,现在对我最重要的还是最后的决赛,也希望自己亲手做的这碗烩面能给我们带来好运,在决赛中战胜对手!” 本报记者 陈凯 文图



好酒一口知醇柔 除店元青花8“红动中原”的品质密码



果,一摸酒糟就能知道酒成品的好坏。这背后是对非遗技艺的匠心传承和对每一块酒曲、每一拌酒糟、每一滴酒的敬畏之心。

陈新建虽然已经带出了数十名能够独当一面的徒弟,但仍坚持在高温的车间和徒弟们一起动手制曲,仍然要拎起铁锨打搅摊晾,仍然坚持对每一个窖池进行微生物养护,汗流浹背不言热,手脚酸痛不言乏。用陈新建的话说:“技艺的样子,流程好传,而匠人的心是要数十年如一日修炼的,有匠心才能将技艺发挥好,才能出好酒。”

大师匠心,日月争辉。在陈新建的主持下,除店元青花8严格遵守古法酿酒工艺,最终成就滴滴醇柔。

一藏 恒温窖藏为烈存柔

好酒靠藏,越藏越老,越老越好。在藏酒这件事情上,除店元青花8可谓匠心毕至。除店元青花8藏于除店老酒的马蹄形酒窖之中,酒窖的造型和功能里藏着一段近2000年前的故事。

不少人知道除店老酒是由东汉光武帝刘秀赐名。但很少人知道,除店的马蹄形酒窖也是为了纪念东汉光武帝刘秀马打江山匡复汉室之举。《汉书·武帝纪》记载,刘秀梦见神仙赠他一对麒麟,并且在梦中看到一匹奔腾的天马和黄金,感觉这是祥瑞的征兆,于是命人打造马蹄金币用于赏赐功臣良将。相传这枚马蹄金币在赐名除店酒的同时便赏赐给了除店酒旗的酒庄店主。

时至今日,除店老酒经过数千年发展,已经迎来了新的历史节点——除店酒香小镇。

为了顺应除店老酒的发展需求,除店老酒重金投入建立除店酒香小镇,马蹄形酒窖就是除店酒香小镇的代表性建筑之一。顾名思义,这座酒窖取形于东汉光武帝御赐的马蹄金币,并融入现代设计理念,能够最大限度实现库内的温度恒定,达到良好的储藏效果。同时,马蹄形结构自带内循环效果,能够有效聚拢空气中的有益微生物菌群,促进酒坛内的酒分子新生。

除店元青花8在温度恒定、菌群丰富的马蹄形酒窖中自然老熟,去烈存柔,醇柔的口感在此处最终成型。

“一窖、一艺、一藏”,这三个“一”便是除店元青花8

“好酒一口知醇柔”的品质密码所在。专家品鉴团在品评后不乏赞美之词:“除店元青花8的酒庄保持了一贯的高水准,窖香浓郁、入口绵厚、酒体协调、尾净,一口就能品出除店老酒的风格。”

此外,作为除店老酒重点打造的“新星产品”,除店元青花8在瓶身包装上也是匠心毕至。采用景德镇青花瓷与珐琅彩的彩釉工艺相结合的技法,红色明釉高透、金钱镶边、花纹层次分明,整体形象时尚大气,一眼看去媲美艺术品。

好酒一口知醇柔,除店元青花8品质上乘的根源是除店老酒多年来始终坚守责任、坚守品质、坚守诚信,不忘初心,匠心酿造,因此我们也有理由相信,除店元青花8必将“红动中原”。

2019年是除店老酒庄70周年、改制10周年,也是除店老酒冲击上市的关键一年,相信在这关键的时间节点,除店老酒将乘着豫酒振兴的东风继续前行,为白酒爱好者贡献更多高品质产品,为豫酒品牌增光添彩。

王见宾

近日,除店老酒新品除店元青花8在郑州官宣上市。据悉,在此之前除店元青花8开展的品评活动中,其“第一口就很柔”的品质特点给品评专家留下了深刻印象,博得“豫酒新星”的美誉和“红动中原”的期许。

白酒行业,各类品牌、产品多如繁星,各具特色,除店元青花8作为一款新品为何能单凭口感就给人留下深刻印象?带着这样的疑问,本报记者与除店老酒相关人员进行了深度沟通。

一窖 明清古窖酿酒体醇厚

记者了解到,在明清时期,中国酿酒行业出现了一次伟大的技术革命,沿用千年的地缸窖池开始淡出历史舞台,取而代之的是发酵品质更高的泥土窖池。除店古镇在当时是与茅台镇、洋河镇、古井镇齐名的酒香名镇之一,在这次技术变革中处于重要位置。一时间,镇上掀起了兴建泥土窖池的热潮。

时光变迁,岁月轮转,这些明清时期的古窖池在500年间不间断使用,至今仍然佳酿潺潺,熠熠生香。

千年老窖万年糟,酒好还须窖池老。这句俗语很多人都知道,但背后的道理却鲜为人知。此次造访除店老酒,从专业人士那里得知,老窖池在不断发酵的过程中,窖池中的微生物也随之富集并组成共生菌系统。与新窖相比,老窖在菌落的种类和数量上都更加丰富,这些菌落能让粮食发酵得更加充分,因此酿出的酒体才会更加浓郁醇厚。更为难得的是,除店老酒的古窖池还是存世稀少的梯形小窖,即单次投粮发酵在800公斤以下。相比大窖池,粮食在小窖池中与窖泥及窖泥中的微生物接触得更加充分,发酵过程也就更加轻快彻底。

除店元青花8正是出自于除店老酒的明清古窖池,这是其浓郁口感开始的地方。

一艺 非遗传承润大师匠心

家有一老,如有一宝。河南省酿酒技艺非物质文化遗产传承人、河南省酿酒大师陈新建正是除店老酒的“宝”。“一辈子只做好一件事”,是对陈新建酿酒人生的最好写照。陈新建祖辈都是制曲、酿酒技能超众的工匠,他因此从小耳濡目染,从20多岁到今天,日复一日的钻研、练习酿酒技艺,将“梅瓣碎粮、回马入甑、轻撒匀铺、看花摘酒、手捻酒液、打棍摊晾”这一整套酿酒流程操作的行云流水。仅仅通过眼看粮槽、鼻闻酸度、手摸湿度,陈新建可以在短短几分钟内精确判断出配料是否达到最佳效