



加快推进临空经济强市建设

“新”的力量 “郑”在聚变

——新郑市新港产业集聚区发展走笔

本报记者 刘佳美

编者按

今年以来,新郑市牢牢把握“抓改革、强投资、调结构、求提升”的总基调,深入实施“双融入、双承接”发展战略,更大力度推进新型城镇化建设,更高层次增强产业竞争力,更有效率提升网格化管理水平,更实举措保障和改善民生,促进经济持续健康发展、社会和谐稳定,奋力开创临空经济强市新局面。为展示2014年该市各项事业发展情况,本报从今日起开设栏目《加快推进临空经济强市建设》,从项目建设、现代农业示范区建设、产业转型升级、新型城镇化建设等方面展开报道。敬请关注。

7月6日,新郑市新港产业集聚区110千伏的连河变电站内,电力设备正全速运转,源源不断的电能从这里被输送出去。距离不远处的神州路上,未来还将再新建一座15万伏的变电站。一个集聚区内,为何需要如此大的用电量?

沿该集聚区庆安路一路向北,答案“一目了然”。仅在这条新建的道路两旁,金丝猴、冠超食品、麦佳啤酒、恒升厨具……一个个在建项目如雨后春笋般出现在这片充满生机的土地上,让人目不暇接。

庆安路上的这些项目,仅仅是该集聚区产业项目的冰山一角。近年来,作为首批省级重点产业集聚区、首批对外开放重点产业集聚区的新港产业集聚区,将食品加工和生物医药项目作为招商重点,先后接纳搬迁企业68家、郑州市产业转移企业36家、新郑市“退二进三”企业30家。截至六月份,该集聚区规模以上企业实现营业收入155亿元,固定资产投资实现47亿元,同比分别增长33.73%、104%!

仅上半年,该集聚区在建亿元以上工业项目就达15家,总投资约70.28亿元。截至目前,集聚区内签约的企业项目实现全面开工建设,其中包括总投资20亿元的和润集团粮油深加工及粮食物流项目,总投资11亿元的天津药业搬迁新建项目等。

产业的集聚发展,需要连片的土地作保障。为实现“腾笼换鸟”,该集聚区通过对空余和低效土地增减挂钩、建设新型社区等方式,将大片土地成规模整理出来,并优先用于发展工业。以集聚区内正在建设中的河赵社区为例,节约出的原村庄3500亩土地没有用于房产开发,而是全部交由该市政府用以发展产业,以实现“用产业发展提供的就业支撑城市建设,推动城镇化快速发展”。

随着“土地向规模经营集中”的实现,使“产业向园区集中”成为可能,于是“居住向镇区集中”“自然水到渠成”。该集聚区内众多产业项目的落地、投产,为其自身发展提供了强有力的就业支撑。目前,该集聚区内的务工人员接近2万人。特别是今年上半年签约的总投资5亿元的标准化厂房配套商业住宅项目建成后,可提供就业岗位6万个,带动周边2000名群众就业。

家在集聚区附近老庄刘村的刘彦伟,两年前从外地打工回来后,就再没出去。从前一起打工的几个外地工友,如今也跟他来到河南达利食品有限公司务工。“在家门口就能挣钱,没必要出去了!”刘彦伟的说法,代表了很多当地年轻人的想法。

有了就业作支撑,“就地城镇化”正逐渐成为现实。目前,该集聚区正稳步推进新型社区建设工作,已经启动的总投资18亿元,可

安置1.1万人的河赵社区建设项目,现已建成10栋安置楼房,下半年可实现部分群众回迁。

为推动城镇化快速发展,促成“产业发展—就业支撑—城市建设”的良性循环。当下,该集聚区正以交通路网为带动,加快各项基础设施建设。未来,随着中兴路东延二期、新村大道东延等工程完工,新港产业集聚区南组团将遵循该市“两城、两市镇”的定位,与中心城区实现无缝对接,并通过新老城互动,进一步提升该区域的承载能力。

同时,该集聚区已开始对连河进行综合整治,总投资600万元的截污干管工程已启动。随着集聚区内道路等基础设施的日趋完善,以及对河流等生态景观工程的进一步打造,“新港产业集聚区宜居生活区”的区位优势将越加明显。凭借着产业的集聚、人口的聚集、环境的提升,还将吸引更多产业项目进入该集聚区内,而这里的土地势必“寸土寸金”。

随着土地的升值,该集聚区未来也将在促进周边地区产业升级转型,推动一、二、三产联动发展,助推农业现代化上发挥自己的潜能,同时,通过与周边区域联动,为该市“地产支持工业—工业反哺农业”的良性循环创造条件。

郑韩大地,产业集聚作为支撑新郑临空经济强市建设的全新力量正在“聚变”、勃发!



郑州市人大常委会领导 调研郑韩故城保护立法工作

本报讯(记者 沈磊)7月3日,郑州市人大常委会副主任范强率法制代表专业组及部分法律咨询服务委员会专家到新郑就加快《郑州市郑韩故城遗址保护管理条例》立法工作进行调研。新郑市领导彭立、彭德成等陪同。

范强一行先后到郑韩故城国家考古遗址公园、郑国车马坑、暴庄韩王陵等地进行察看,实地了解文物保护和管理工作情况。通过实地察看和听取汇报,范强对新郑市文物保护工作给予充分肯定,表示将进一步加大文物保护工作支持力度,加快推进《郑州市郑韩故城遗址保护管理条例》立法工作。

自我剖析 查摆问题 扎实开展教育实践活动

本报讯(记者 赵丹 高凯 通讯员 王洋)7月4日,新郑市委书记王广国到他的教育实践活动联系点龙湖镇,就该镇教育实践活动开展情况召开专题座谈会。该市领导王效光、马国亮、左建新、王建民等参加座谈。

座谈会上,王广国指出,龙湖镇要积极总结经验,先谈工作问题,再谈班子问题;先找自身问题,再找他人问题。在查找问题时,要从方方面面进行总结,尤其是在思想方面找根源,要结合当前信访稳定工作中存在的突出问题进行自我剖析;要以“六大工程”为主线,以经济发展为目标,以提高群众幸福指数为任务,努力取得让群众看得见、摸得着的实效;要继续扎实开展教育实践活动,按照作风实、眼光锐、工作细的要求,大力推进教育实践活动扎实开展;按照标准要高、行动要快、整体要优、可以推广的目标和方向,扎实开展教育实践活动。

科学规划土地方案 集约利用土地资源

本报讯(记者 赵丹 通讯员 王洋)7月4日,新郑市领导王广国、马国亮、彭立等到该市龙湖镇,就该镇土地整理工作召开专题会议。

会上,龙湖镇、国土局等相关单位负责同志就龙湖镇土地整理工作相关情况汇报,并就存在的问题展开讨论。

会议强调,各相关单位要高度重视,以土地整理工作为契机,突破当前发展中遇到的瓶颈,激发发展活力,通过土地整理,实现土地资源的集约利用,满足生产生活需要。土地部门要科学规划,密切配合,及早拿出完整、科学、详细的方案;要强力推进,尽快落实项目和人员,确保此项工作顺利开展。

提升服务质量 发挥长效机制作用

本报讯(记者 赵丹 高凯)7月3日,新郑市召开坚持依靠群众推进工作落实长效机制工作推进会。市领导王效光、汤晓义出席会议。

会上,新烟街道办事处、孟庄镇、环保局、法院等四个单位负责人对前一阶段网格化管理工作进行汇报;会议对该市各单位的网格化管理工作进行回顾点评。

会议要求各相关部门提高思想认识,扎实开展党的群众路线;要完善制度机制,深入推进条块融合;要突出工作重点,切实抓好“双基”、“双治”、“双安”建设;要提升服务质量,着力发挥载体作用,充分发挥网格化管理长效机制作用,主动作为,务实创新,为建设临空经济强市做出新的更大贡献。

用微腐蚀断代技术 研究具茨山岩画

本报讯(记者 赵聪聪 通讯员 刘象乾)具茨山岩画是河南省文化宝库中最为璀璨的瑰宝之一。近日,由著名岩画学者——澳大利亚世界岩画联合会主席、《世界岩画研究》主编罗伯特·贝德纳里克、印度岩画协会会长库玛尔、南京师范大学教授汤惠生、中原岩画领军人物刘五一、省文物考古研究院研究员蔡全法、樊温泉组成的专家组,在省黄帝故里文化研究会会长高林华等的陪同下,就具茨山岩画的断代问题,结合岩画微腐蚀断代技术,开展实地探访和研究。

2008年10月以来,具茨山区发现了大量以凹穴、沟槽、线条等组成的岩画,上千处岩画点分布在30多平方公里的具茨山区,数量之多、密度之大国内罕见。具茨山岩画的发现,在国内学术界引起了广泛关注,吸引了大量专家学者前来参观考察,并对具茨山岩画发现的重大意义给予了高度评价,同时也引发了探索中原岩画的热潮。然而,岩画断代问题一直难以解决,直接影响着对这些岩画内在科学价值的认识。

岩画微腐蚀断代技术,是揭示岩画创作年代的前沿学科,掌握这一方法的学者极少,汤惠生教授是国内掌握这一技术为数不多的专家之一。汤惠生等专家学者冒着酷暑深入具茨山区,对岩画点和摩崖石刻进行了认真细致的观察、比对,发现多个岩画点和摩崖题记可以满足微腐蚀断代研究的需要。

据了解,汤惠生等学者还将在新郑及其他相关县市继续工作一段时间,以取得更多数据,为具茨山岩画创作年代提供一个科学的依据。



►大学路南延工程施工现场一派繁忙。

▼中华路北延施工现场,建设者冒着酷暑加紧作业。

近年来,新郑市积极构建四通八达的路网,提升新郑直达郑州、城区连接乡镇的通行能力,带动地方经济快速发展。

本报记者 刘桂阳 高凯 文/图



投稿邮箱: xzsxck77216@163.com 联系电话: 62677216

新郑市民花书增 入选“中国好人榜”

本报讯(记者 赵丹)近日,记者从新郑市文明办获悉,该市薛店镇花庄村村民花书增入选中国好人榜2014年度6月份诚实守信类好人。

今年71岁的花书增是新郑市薛店镇原广播站职工。退休后,他在薛店镇花庄村办了一家面粉厂,凭着良好的口碑,生意越来越红火。然而一场突如其来的骗局,让原本红火的面粉厂被迫倒闭。面对数百名讨要欠款和欠粮的乡亲们,花书增义无反顾地扛起了20多万元的债务,17年如一日恪守对乡亲们的承诺,终于还清所有债务,用实际行动践行着中华民族几千年来诚信的优良传统。

对于很多人来说,小时候吃过的那些传统小吃,不仅仅是一种食物,还是被保存在岁月之中的生活和记忆。然而随着岁月的流逝,它们大多早已无迹可寻。但新郑人是幸运的,如今在新郑很多传统小吃仍被代代相传并历久弥新,“丁家粉蒸肉”便是其一。

在新郑,提及粉蒸肉或米粉肉,很多人会将其与老城西大街的丁氏家族联系起来,“丁家粉蒸肉”在大家心中已经成为这道菜的“正宗品牌”。的确,作为丁氏家族的世传佳肴,“丁家粉蒸肉”历经六代人传承,至今已有160多年的历史。

据家族第六代传承人丁建红介绍,这道菜最早源自清末的丁家饭庄(后改为萃宾楼)。相传丁家一位先辈曾是新郑颇有名望的厨艺大师,曾

先后做过县衙、州府的主厨,后进京成为皇家御厨,告老还乡后在老城北大街开设了丁家饭庄。

丁家饭庄开张之后,由于新郑古为“九州通衢”的南北交通要道,是南来北往的皇家官员和名人客商必经之地,特别是清朝年间常驻当地的京城官差,常到此用餐,因而把各地风味、官府烹饪技艺也传到这里。丁氏家族厨师们博采南北风味精华,在传统“条子肉”扣碗的基础上经过改进提高,创造出了这道美食佳肴,很快成为新郑家喻户晓的一道名菜。

“丁家粉蒸肉”有别其他,最重要一点是在制作过程中,每个丁氏后人都在虔诚地遵循着上代人口口相传的教诲,制作流程传统而又神秘。他们将炒好的江米捣碎成粉,再配以面酱、大料等,再将切片的五花肉置于

其中反复揉搓,这时肉中水汽挤出,大料沁入肉中,一进一出之间,配料与五花肉完美融合,之后每碗放上七八片上蒸笼,剩下的一切都交给时间。两个小时过后,扣盘后的粉蒸肉色泽剔透,样如水晶,红白相间,诱人食欲。入口中,肥而不腻、香甜可口、酱香突出、五香味浓。

凭借着这道菜声名远扬,丁家第五代传承人李尊曾作为名厨之一,在1952年毛泽东到黄河视察时,到郑州为主席做饭,而烧制的菜肴中便有这道丁家粉蒸肉。

如今,随着丁氏粉蒸肉的影响越来越大,丁氏家族的嫡系徒弟遍布全国已有千人之多,这种世代相传的制作工艺经过几代人的改进,逐渐成为一种美食文化,得以传承。

刘佳美 王建民 文/图



香甜可口、肥而不腻的丁家粉蒸肉。