

2024年河南省农业文化遗产资源名单公布

“信阳毛尖”“固始柳编”联袂入选

本报讯(记者 马依钗)昨日,记者从市农业农村局获悉,省农业农村厅公布了2024年河南省农业文化遗产资源名单,我市信阳毛尖茶文化系统、固始柳条传统栽培及编织系统入选。

为加强农业文化遗产保护传承利用,深入发掘河南省优秀农业文化遗产,省农业农村厅组织开展了2024年河南省农业文化遗产资源挖掘认定工作。在县级申报、市级推荐的基础上,经过初审、评议、公示等程序,认定全省19个项目为2024年河南省

农业文化遗产资源。

信阳毛尖是中国传统十大名茶之一,是信阳的金名片,2014年,“信阳毛尖茶制作技艺”入选国家非物质文化遗产项目名录;2024年5月,在“2024中国茶品牌建设论坛”上,信阳毛尖以80.55亿元,位居“2024中国茶区域公用品牌”第二名。固始柳编于2007年被信阳市人民政府列入“第一批市级非物质文化遗产项目名录”,编织技艺传承至今已有500多年历史,几十种产品远销多个国家和地

区,是固始县规模化出口创汇产品。

市农业农村局相关负责人表示,接下来将切实履行保护传承责任,进一步挖掘其经济、社会、文化、生态、科技等方面价值,有效调动农民群众参与农业文化遗产保护传承的积极性、主动性,展现新时代农耕文化的魅力风采,坚持在挖掘中保护、在利用中传承,不断推进农业文化遗产保护实践,持续加强工作指导和宣传展示,促进农业文化遗产创造性转化、创新性发展。

2024年拟认定省级旅游度假区公示

金兰旅游度假区上榜

本报讯(记者 周涛)昨日,记者从市文广旅局了解到,省文化和旅游厅日前公示了2024年拟认定省级旅游度假区名单,全省8家旅游度假区入选,我市新县金兰旅游度假区名列其中。

据悉,旅游度假区是以提供住宿、餐饮、购物、康养、休闲、娱乐等度假旅游服务为主要功能,有明确空间边界和独立管理运营机构的集聚区。除新县金兰旅游度假区外,我省郑州市中牟国际文化旅游度假区、洛阳市洛阳龙门度假区、新安县龙潭峡旅游度假区、伊川龙凤山生态旅游度假区、新乡市辉县市五龙欢腾旅游度假区、三门峡市卢氏县天浴汤河旅游度假区、济源市那些年小镇旅游度假区7家旅游度假区入选。

新县金兰旅游度假区坐落于金兰山国家森林公园内,被誉为“大别山生物王国”。度假区紧紧依托连康山国家级自然保护区生态资源和金兰山国家森林公园丰富旅游资源,是得天独厚的森林康养、健身休闲的好去处。其中,连康山森林康养基地基础设施均配备齐全,拥有完善生态康养体系,先后被评为省级森林康养基地、国家级森林康养试点建设基地、省级康养旅游区。

促进高质量就业

信阳艺术职业学院举办校大学生职业规划大赛决赛

本报讯(记者 马迎春)“各位评委老师好,我是网络营销与直播电商专业学生,我的职业规划是成为一名助农电商主播……”近日,信阳艺术职业学院举行大学生职业生涯规划大赛决赛,参赛选手们精彩的表现赢得了现场专家评委和该校师生的阵阵掌声。

据悉,本次大赛旨在全面普及大学生职业生涯规划知识,更好实现以赛促学,促进大学生科学合理规划学业与职业发展;以赛促教,提高大学生生涯教育水平,做实做细毕业生就业指导服务;以赛促就,推动学校毕业生充分就业。

记者获悉,该校高度重视此次全国大学生职业规划大赛,截至目前,已有7577名在校生注册报名。本次大赛自10月份启动以来,由就业办主办,在校团委及各二级学院的大力支持下,进行广泛宣传动员,经过报名、资料初评、学院初赛、校级复赛等阶段,从44名优秀选手中选拔12名选手参加决赛。

本场比赛共有成长赛道、就业赛道两个赛道。成长赛道共有9名参赛选手,设置一等奖1名、二等奖3名、三等奖5名。就业赛道共有3名参赛选手,设置一等奖1名、二等奖1名、三等奖1名。

“这不仅是一场简单的竞赛,更是我们为同学们精心搭建的一座感知自我、探索未来的桥梁,一个让同学们提前洞悉社会需求、明确职业方向的宝贵机会。”信阳艺术职业学院相关负责人表示,回顾过去一年,学校在河南省大学生职业规划大赛中荣获金奖1项、银奖1项,这充分展现了学校在职业教育与人才培养方面的办学成绩。学校将以此次大赛为契机,进一步增强学生职业规划意识,为他们高质量就业奠定基础。



昨日,记者和平桥区甘岸街道二郎村繁高种植专业合作社看到,村民们正在蔬菜棚内采摘高钙蔬菜(糯米冬寒菜)。近年来,该合作社依托便捷交通和资源优势,科学建设蔬菜大棚,大力发展蔬菜种植,不仅保障了市民“菜篮子”有效供给,稳定了市场价格,还拓宽了当地农民增收致富路。

本报记者 马保群 摄

让“甜蜜的艺术”焕发光彩

——走近信阳市糖画非遗传承人孙豪

本报记者 马保群

栩栩如生的孙悟空、憨态可掬的大熊猫、呆萌可爱的小金鱼……惟妙惟肖的糖画在冬日暖阳下闪烁着金黄的光泽,晶莹剔透,格外诱人。昨日,记者走近信阳市糖画非遗传承人孙豪,探寻这门传统民间技艺的魅力。

在公园门前一角,孙豪的小摊格外引人注目。他手持一把特制铜勺,舀起一勺琥珀色糖稀,手腕轻抖,糖液如金丝般流淌而下,在光洁的石板上勾勒出优美线条。眨眼间,一只威风凛凛的“老虎”跃然眼前,精细的纹理、昂扬的姿态,仿佛下一秒就要呼啸而出。这一精湛技艺引得围观市民赞不绝口,掌声不断。从传统生肖到神话人物,从花鸟鱼虫到现代卡通,孙豪都能信手拈来,赋予糖画灵动的生命力。

“观之若画,食之甜心,以勺为笔,融糖为墨,一勾一拉之间,尽显糖

画之魂。”说起孙豪与糖画的结缘,纯属偶然。2012年,孙豪在湖北做生意时结识到路边一位糖画老师傅,感受到了糖画的独特魅力,便无法自拔地喜欢上了这门手艺。老师傅一般不会把技术传给外人,但在孙豪的多番恳求下,老师傅最终被他的决心打动,将制作糖画的技巧倾囊传授。经过反复练习实践,孙豪从最简单的线条操作,到熟练选用糖料、熬糖、勺绘图案,再到后来有了自己的探索和创新,终于练就了炉火纯青的手艺,做出了名气。

“糖画最难的一关就是熬糖,糖太稀不容易造型,糖熬过了就发黑没光泽,口感欠佳。熬糖没有诀窍,全是无数次实践总结出来的经验,无论是原料、器皿、水质、火候都很重要。”孙豪深谙此道,糖熬好,浇糖也是一门学问,“提、拉、收”是基本手法,浇糖的过程中一定要“快、准、稳”,做出来的各种图案才漂亮。

“其实,我还会吹糖人。”孙豪告诉记者,画糖画、吹糖人都需要静心,只有真正喜欢它们的人才能守得住这门手艺,自己就是这样的人。孙豪不仅十几年如一日坚守着这份手艺,还收徒传艺带出了20多个徒弟,并积极加入传承传统文化的队伍,常常参加茶文化节、文化大集市、非遗展示等活动,宣传推广糖画技艺,让老百姓走近糖画、了解糖画,感受传统文化的魅力。

“作为非遗传承人,我将坚守初心,大胆创新,尽我所能把这门‘甜蜜’的传统手艺好好传承下去,让糖画在现代社会焕发光彩。”孙豪信心满满地说。

