



□本报记者 李悦

历经两个月近百场赛事,7月26日晚,2025“豫见村超”河南成人草根足球联赛,在郑州航海体育场“航体之夜”收官之战中圆满落幕。众多球迷见证下,树青医学与郑州明辉的队员在航体这座中原足球的圣地,携手奉献了一场精彩赛事。这场堪称河南业余足球的巅峰对决,为“豫见村超”联赛画上句号,吹响了河南球队出征“村超”全国总决赛的号角。

“我们这支球队成立已20多年了,成员都是热爱足球的老球迷,比赛首发的边后卫,今年已60岁了。虽然,球队的平均年龄比较大,但凭借一腔热情,我们最后还是拿到了老将组的冠军。”回顾两个月的征程,树青医学27号队员闫磊颇为唏嘘。谈到球队拼搏的动力时,闫磊表示,足球能赋予人不一样的激情,“如果热爱你就来,如果热爱你就坚持!”闫磊说,能在航海体育场踢球,自己圆了梦,这是对他多年热爱足球的最好回馈。

“从街头巷尾的业余球场,到承载中超荣耀的航海体育场,本次赛事让我省业余球员体验了职业级赛事的氛围,圆了许多普通人的足球梦,完成了一次从热爱到荣耀的梦想升华。”赛事主办方之一豫健体育产业集团相关负责人表示,“豫见村超”河南成人草根足球联赛,为全省足球爱好者提供了一个高水平竞技平台,推动了足球文

化在基层的普及。

以“全民足球”为核心,以创新实践“体育赛事进街区”为模式的“豫见村超”,从开幕之初就颇接地气。在郑州金水区蜜油创意园举办的开幕式,除了现场打造足球主题街区,还举办了龟兔赛跑互动活动,设立非遗蹴鞠文化墙等,吸引了更多观众沉浸式体验。

赛事中打造的“中国足球记忆长廊”,通过展示“球迷博士”张五一收藏的1958年《足球竞赛规则》手抄本、河南建业队徽等藏品,引发了广大球迷的集体怀旧。赛事与贵州村超的“双城共创”模式,积极对接开发主题研学以及旅游线路,实现了“以赛促旅”的长效联动效应。赛制安排上,比赛采用“周末赛会制”,兼顾参与者的工作与休闲,让更多人有机会参与这场绿茵盛会。据了解,报名的16支队伍,成员涵盖教师、厨师、非遗传承人等多元群体,充分体现了赛事的“草根”属性和广泛参与性。

通过主办这次赛事,河南省运之杰足球俱乐部总经理范雅棋也对河南

“豫见村超”在航体点燃业余足球热情



▲业余球员兴高采烈地登上专业足球场的大舞台。

▼树青足球队获得老将组冠军。

本报记者 李悦 摄

业余足球氛围有了新感知。“参赛队伍和观赛球迷都对赛事抱有极大热情,就拿闭幕式来说,现场只能安排450名球迷观赛,网上报名开启不到半个小时,名额全满。”范雅棋说,在航海体育场,激情的赛事和球迷的呐喊,抹去了职业与业余的界限,这一刻,大家展现的只是对足球的纯粹热爱。

“虽然是业余足球联赛,但我感觉赛事组织专业性一点也不差。”郑州明辉俱乐部的赵培坤告诉记者,由特邀国家级裁判组建的技术委员会保证了赛事公平性,三甲医院全程提供医疗保障缓解了大家对伤病的顾虑,完善的后勤保障可让球员们尽情发挥水平。“我觉得,无论是老将组还是新锐组的冠军球队,都能代表河南业余足球的最高水准。”

据了解,获得2025“豫见村超”河南成人草根足球联赛老将组和新锐组冠军的球队,将代表河南出征8月初在贵州榕江县举行的“村超”全国总决赛。届时,河南的业余球员能与全国各地足球好手一较高下,还有机会入选“村超”全国战队,参加2028年举办的“村超”世界杯。

体彩大乐透二等奖花落焦作

近日体彩超级大乐透第25076期开奖,焦作市一位资深购彩者购买了一张10元单式票,中得当期二等奖,单票奖金62万余元。

中出大奖的4108230072体彩实体店代销者张女士介绍,“这位购彩者每次只花10元比赛。他说买彩票要两个心态:中奖是意外之喜,不中也是为公益作贡献。”

这种理性平和的购彩态度,恰恰体现出体育彩票倡导的健康购彩理念。河南体彩焦作分中心工作人员表示,中奖者的故事正是“快乐购彩、理性投注”的生动诠释。据悉,该购彩者得知中奖后表现淡定,直言会保持原有的生活方式,继续支持体彩事业。

“每张体育彩票都是一份爱心传

递。”体彩工作人员介绍,以2元1注的超级大乐透为例,其中有0.72元成为彩票公益金。这些资金被广泛应用于补充全国社会保障基金、支持乡村振兴战略、发展教育助学工程、完善医疗救助体系、促进红十字事业发展等民生领域。

河南体彩焦作分中心再次提醒:彩票中奖是小概率事件,请广大购彩

者理性参与,让每一张彩票都能传递快乐与爱心。

(赵改玲)



中国体育彩票 CHINA SPORTS LOTTERY

河南“美豫粮油”：从“好粮”到“名品”的进阶之路

□河南省粮食和物资储备局

从超市货架上被消费者反复比对的强筋面粉,到连锁餐厅菜单里特意标注“河南原产”的腐竹,从直播间里县长力荐的“滑州优农”系列农产品,到跨境包裹中飘着中原麦香的花生油——“美豫粮油”这四个字,正以清晰可见的轨迹,重塑着河南粮食产业的价值坐标,成为消费者认可的口碑之选。

这一切并非偶然。从一粒抗倒伏小麦种子在试验田破土,到一滴冷榨花生油装瓶贴标,背后是全链条的品质坚守;从政府部门制定的标准细则,到企业车间里反复调试的生产线,凝聚着政企协同的合力。这场从“好粮”到“名品”的跨越,不仅是河南粮食产业的一次价值升级,更折射出农业大省向农业强省转型的深层逻辑,是中原大地以“好粮”筑牢国家粮食安全根基、以“名品”彰显农业现代化成效的具体行动。

标准筑基 为“好粮”立起品质标尺

在河南粮食产业迈向高质量发展的进程中,“美豫粮油”能从地域特色产品成长为市场



河南“美豫粮油”展品。

认可的名品,一套清晰且严格的品质标准是不可或缺的根本。对于河南粮食而言,想要冠上“美豫”之名,必须先闯过严苛的“标准关”——这不仅是对产品质量的硬性约束,更是对产业升级的方向指引。

作为河南主要粮食作物,小麦品质标准的制定需兼顾种植规律与加工需求,是全链条协同的系统工作。2021年起,由省粮食和物资储备局牵头,联合多部门及高校科研力量启动《豫麦》地方标准制定,经多轮试验、论证与完善,2024年8月正式发布。这让河南成为全国首个制定主粮品种地方标准的省份,填补了国内小麦地方标准空白。

《豫麦》地方标准按品质和加工用途,将小麦细分为五类:超强筋的豫麦1号、强筋的豫麦2号、中强筋的豫麦3号、中筋的豫麦4号、低筋的豫麦5号,分别适配面包、面条、馒头、蛋糕等不同食品制作需求。标准不仅明确分类,更涵盖质量要求、检验方法、标签包装、储运规范等全流程细则,为小麦从田间到餐桌立起清晰准则。

标准的落地离不开政策的持续护航。河南在粮油品牌化的道路上,早已展现出前瞻性布局。2012年,省政府出台了《关于大力推进主食产业化和粮油深加工的指导意见》,成为全国首个在主食产业化和粮油深加工领域作出决策部署的省份,为粮油产品从“原粮”向“成品”转化按下加速键;2018年,“建设粮食产业强省”的目标被明确提出,将品牌建设纳入产业升级的核心环节;2020年,《关于坚持三链同构加快推进粮食产业高质量发展的意见》印发,从产业链、价值链、供应链三个维度,为“好粮”向“名品”转型绘制了详细的路线图。这些政策如同阶梯,一步步将河南粮油产业推向更高质量的发展阶段。

在资金支持方面,河南同样走在全国前列。率先优化商品粮大省、超级产粮大县和产油大县奖励资金的使用方向,将各地政府获得的一次性奖励资金用于支持粮食产业发展的比例提高到不低于60%,每年至少为地方政府增加超6亿元的粮食产业发展资金,为地方粮食产业的发展注入了强大动力。同时,在全国率先建立5亿元的河南省粮油深加工企业扶持基金,专项用于支持企业引进先进设备、研发新产品。这笔基金就像“催化剂”,推动着

企业从简单的粮食加工向精深加工转型,让每一粒粮食都释放出更大的价值。

为了让“好粮”走得更远,河南积极拓展渠道。2024年以来,“美豫粮油”专场推介会先后在郑州、福州、兰州、北京、武汉、深圳、上海、沈阳等多地成功举办。通过这些推介会,“美豫粮油”不仅展示了优质的产品,还与各地的经销商、采购商建立了紧密的合作关系,让“美豫”从地域符号逐渐变成全国可见的产品标签,为河南粮食走向全国市场搭建了桥梁,有力地推动了“美豫粮油”品牌的建设和发展。

品质为核 让“名品”有了市场底气

如果说标准是“美豫粮油”的骨架,那么企业的品质实践就是填充其中的血肉。在“美豫”从品牌标识成长为市场知名品牌的历程中,河南的粮油企业是当之无愧的主角——它们以品质为信仰,在竞争浪潮里开疆拓土,让“美豫”二字站稳脚跟,赢得市场青睐。

中原粮食集团多福多食品有限公司深耕小麦精细加工,依托“郑麦158”等优质小麦品种,联合科研力量创新产品,针对健康需求人群,推出“慢升糖”窝窝头。同时,凭借先进工艺为连锁餐饮企业和商超开发特色面食,其预包装馒头在郑州占95%市场份额,广受认可。

许昌“河街腐竹”,作为非遗传承代表,在科技助力下重焕生机。晟隆实业在保留传统工艺精髓的同时,进行设备升级。新设备优化生产流程,新研发的自动剥皮机不仅能精准控制腐竹厚度,还能减少人工接触带来的污染;改造后的沉淀池通过物理过滤替代了传统的化学澄清,省去了多道过滤工序,让大豆蛋白保留率提升12%。升级后的腐竹色泽金黄,泡发后豆香浓郁。如今,河街腐竹不仅成为巴奴火锅的供应链常客,更借助跨境电商走向海外市场。传统与现代的交融,让河街腐竹从家乡小吃变身国际餐桌的宠儿,豆香飘向世界。

淇花食用油专注高油酸花生油领域,坚持自主研发。联合科研力量,攻克育种与榨油关键技术,掌握全流程工艺。在23项专利加持下,其花生油的油酸含量稳定在75%以上——要知道,普通花生油的油酸含量通常在40%



第七届中国粮食交易大会河南展区。

左右,而油酸含量越高,油品的稳定性和营养价值就越高。过硬品质使淇花在北方市场口碑载道,晋冀陕等地客户纷至沓来。

如今的河南粮油市场,已形成新老品牌同频共振的格局:三全、思念等老牌企业通过技术升级持续领跑——三全的速冻饺子生产线采用了“动态锁鲜”技术,能让饺子皮在冷冻后依然保持弹性;思念的汤圆则推出了“低糖黑芝麻”等新口味,迎合健康消费趋势。与此同时,干味央厨、豫道等新锐品牌凭借细分赛道迅速崛起:干味央厨专注餐饮渠道,为肯德基、必胜客定制的油条预制品,能在3分钟内炸出金黄酥脆的口感;豫道的酸辣粉则用河南红薯淀粉制作粉条,搭配本地辣椒制成的调料包,成为网红产品。在延津县,“中国第一麦”的品牌效应已经形成:从原粮种植到方便面、饼干等休闲食品加工,当地构建起完整的产业链,培育出3家国家级龙头企业,全县80%的小麦都能实现就地加工增值,成为“好粮”变“名品”的县域样本。

这些企业的实践共同证明,品质不仅是品牌的立身之本,更是打开市场的金钥匙。

聚力升级 让“名品”走得更稳更远

在河南,“美豫粮油”从田间“好粮”蝶变为市场“名品”,这一路,从来不是孤军奋战的结果。在这场产业升级的进程中,政府的引导、市场的拉动、社会的参与形成了强大合力,为“名品”的长远发展铺就了一条更稳更远的道路。

政策层面,河南始终将粮油品牌建设摆在突出位置,多次纳入省委一号文件并给予政策倾斜。2023年印发“美豫名品”建设意见,明

确分领域培育品牌矩阵;随后将“美豫粮油”纳入乡村振兴产业方案,以持续政策加持为品牌发展注入动力。

具体实践中,河南构建起“三级联动”培育机制。省级出台品牌建设方案及年度计划,统筹三级品牌协同发展;市县依托优质粮食工程,推动“新乡小麦”“焦作小麦”“正阳花生”“平舆芝麻”“信阳大米”等区域品牌升级;企业层面,三全、思念等老牌革新领域,干味央厨等新锐崛起,形成多元品牌生态。

除了三级联动,各类展会平台也成为“美豫粮油”展示实力、拓展市场的重要窗口。多年来,河南积极组织粮油企业参与各类大型粮食交易盛会,每一次参展都是对“美豫粮油”品质的集中检验。

今年7月,第七届中国粮食交易大会在沈阳国际展览中心举办,河南更是踊跃参与,粮油特装展位面积居参展省份第二位,标准展位与脱贫地区消费扶贫展位面积均居第一位,粮机特装展位面积居第五位,总面积位居前列。全省组织132家粮油加工企业、23家粮机企业及27个脱贫县的57家企业参展,集中展示优质粮油、先进粮机及脱贫特色产品,展品种类达2000余种。为助力企业拓市场,河南支持27家企业入驻品鉴区,通过展销对接、直播推广等推动产销融通,共实现成交金额166亿元,进一步打响了“美豫粮油”的品牌知名度。

从黄河麦浪到全国餐桌,“美豫粮油”的故事,是“好粮”靠品质立身、靠品牌增值的过程。随着标准更严、链条更长,这场从“好粮”到“名品”的进阶,必将让中原粮仓的麦香飘得更远。

本栏图片均由省粮食和物资储备局提供