

备受瞩目的二十届中央纪委四次全会1月6日至8日在北京召开,这是新时代新征程上中国共产党谋划推进自身建设的又一次重要会议。

“党和人民事业发展到什么阶段,全面从严治党就要跟进到什么阶段”。

今日之中国,正处于强国建设、民族复兴的关键时期。百年大党,千秋伟业,赶考远未结束。

新时代中国共产党人,正致力于中国式现代化这一前无古人的伟大事业;新时代党的建设新的伟大工程,也面临着前所未有的新情况新问题新挑战。

大潮滚滚,总会荡涤杂质。引领时代,必须超越自我。

习近平总书记的宣示掷地有声:“我们只有勇于自我革命才能赢得历史主动”“我们党要搞好自身建设,真正成为世界上最强大的一个政党”。

这是我们党经过百年奋斗,特别是在新时代全面从严治党的伟大实践中探索出的制胜之道,是我们党成功跳出历史周期率、实现长期执政的必由之路。

(据新华社 详见第四版)

2025年1月6日 星期一 农历甲辰年十二月初七

今日12版 第27618期

国内统一连续出版物号:CN 33-0001 邮发代号:31-1



浙新

缙云农业全产业链向新突围

“土特产”走上流水线走进直播间

本报讯(记者 郭敏 县委报道组汪峰立)岁末年初,缙云现代数字农业产业园内,浙江长红嫂嫂食品有限公司的烧饼数字化生产线开足马力赶订单,白花花的面团在恒温恒湿的醒发室“醒”来,便“钻”进翻缸机被揉捏成型,经拉面、包馅、压型等数十道工序,迅速“爬”上送面带,历经高温炙烤后,变身一个个金黄的烧饼,裹着热气“跳”出流水线的。在这里,每天有超5万个新鲜出炉的烧饼,“坐”上冷链物流车直抵长三角商超。

“我们自主研发,改造出烧饼、爆浆飞饼、菜干烧饼3条全自动生产线,实现拉面、包馅、压型等一体化作业,生产出了菜干烧饼、榴莲、香蕉爆浆飞饼等10余款产品。”公司负责人赵世华告诉记者,2024年11月开始,车间全天候满负荷生产,一条烧饼全自动生产线日均生产6万个烧饼,3条线全部达产后日产量将突破16万个。

缙云地处山区,农业资源丰富,但农产品优质不优价,面临农业产业链条短,农业产业化、产业融合化程度偏低等难题,以工业化思维来发展现代农业,是解题之法。缙云县委相关负责人表示,缙云向“新”发力,将传统农业置于现代产业体系谋划考量,因地制宜发展以缙云烧饼、麻鸭、菜干、茭白、黄茶、爽面、杨梅为代表的“五彩农业”,以全产业链为中心,建设高能级产业平台,重点推动麻鸭和芥菜两条全产业链,发展缙云烧饼、爽面、黄茶等“N”个特色产业,加强有机废弃物综合利用形成闭环,构建土特产组团式发展格局,推动农业产业链和供应链深度融合,推动现代农业高质量发展。

眼下,总投资7.95亿元的智慧农博城冷链物流园已完成主体建设;总投资5.06亿元的茭鸭共生省级现代农

业园区,茭鸭共生体系核心示范区提升、麻鸭深加工生产基地和茭白冷链物流集散中心建设等16个项目加快推进……

以大项目牵引农业提质增效,汇聚农业现代化发展的创新要素。位于舒洪镇的现代数字农业产业园,高楼林立,园区启用了全新的生产、办公和仓储平台,一条条自动化生产线正高效运转。这一集加工、展示、文化创意于一体的农产品专项产业园,实现从生产到销售的生态闭环,吸引一批农业企业“拎包入住”。目前,产业园一期首批12家签约主体陆续入驻,6家正式投产,今年产值预计超1亿元。

浙江欣昌农业有限公司的生产车间内,咸鸭蛋自动生产线、皮蛋自动生产线、生鲜和精深加工生产线加速运转。负责人虞挥和公司员工化身主播,把直播场景搬到生产线,做起了车

间直播。一场直播下来,卖出千余单,梅干菜鸭、黄茶麻鸭、杨梅鸡翅等新品,成为年轻消费者购物车里的“爆款单品”。从“田间”到“车间”再到“直播间”,缙云麻鸭实现“三级跳”。虞挥告诉记者,2024年1月至11月,公司销售额同比增长7%左右,产值超3600万元。

“县里还组建土特产全产业链建设工作专班,成立专项工作小组,集中力量抓补链强链,并创新推出‘麻鸭贷’‘茭白贷’‘烧饼贷’等‘共富五彩农业贷’,打造乡村人才一站式综合培养平台,累计培育产业领军人才72名,农创客742名、农民专业合作社474家、家庭农场1334个,让更多‘新农人’成为‘兴农人’。”缙云县农业农村局局长朱剑介绍。2024年前三季度,缙云“五彩农业”实现总产值68.8亿元,比上年增长11.9%。

鲟龙科技勇闯国际市场

浙江鱼子酱,挑动世界味蕾

本报记者 来逸晨 唐逸涵



鱼子酱加工中心工人正在将鲟鱼卵封装。

共享联盟·柯城 郑晨 摄

钱江观潮

鱼子酱,装点欧洲人节日餐桌的高阶珍馐,竟让千里之外的浙西小城忙到连轴转。新年前后,一笔笔鱼子酱国际订单飞向衢州市柯城区石室乡的衢州鲟龙水产食品科技开发有限公司,企业生产最旺季已然来临。

许多人的印象中,鱼子酱是“西洋货”,由一系列欧洲品牌传承至今。而令人意想不到的,目前全球35%的鱼子酱都产自这家年仅15岁的浙江鲟龙科技。为国际顶尖品牌供货,出口版图“链动”全球,浙江鱼子酱为何能受到全世界的认可和青睐?记者来到鲟龙科技生产基地体验生产全过程。

在5000平方米鱼子酱加工中心,记者足足花了二十几分钟才“脱毒”进场——先浑身包裹洁净的白色工作套,不留一根头发丝在外;再进入风淋消毒通道,停留“吹风”;最后洗手,浸泡消毒液,洗手,烘干,戴手套,再浸泡消毒液,洗手,烘干。这里的每一道消毒工序,都是掐表计

时、保质保量完成的,规范且严格。走进车间后,这种“规范且严格”的感觉更甚了。

“从剖鱼取籽,再经层层洗筛,加盐制酱装罐,总共16道工序,必须在12℃的环境里15分钟内全部完成。”领路的是鲟龙科技研究院副院长梅凯先,他介绍,这般的严格控温控时,细菌

便无机可乘。

手术室级别的清洁环境中,一条高效有序的人工流水线如齿轮般严丝合缝地运作起来。取卵、冲洗、分筛、滤干、去杂、腌渍……其中,去杂工序是保证鱼子酱品相的关键一环,占据最长的4分钟。

(下转第二版)

短评

开放发展,浙江经济有韧劲

抢抓鲟鱼养殖先机,勇闯国际市场;立足地方资源优势,因地制宜拓展产业地图;不满足于原料供应,做强自有品牌……鲟龙科技发展的脚步,步步透着笃定,每处转机都曾曾是风险与挑战,韧性成为支撑企业的发展脊梁。

“小地方”勇闯“大世界”,西方产品东方便道。来自衢州柯城的鲟龙科技一直以开放的姿态谋发展,从一项科技成果出发,在规模化、产业化的道路上不断滚打摸爬,用品质征服世界,悄然数十年间,让鱼子酱从西方人舌尖上的奢侈品,步步变成价格更亲民的浙江“土特产”。

数据显示,2024年1月至11月,浙江进出口总值达4.81万亿元,比上年增长6.9%,高于全国2个百分点,出口规模已超2023年全年水平。我们看到,浙企中,还有更多的“鲟龙科技”,他们将“地瓜经济”的根脉深植本土、藤蔓伸向世界,不断将产品和技术推向全球,提升浙江在全球产业链中的地位。

我省五星级旅游饭店数量首次跃居全国第一 91家“五星级”给浙江带来什么

本报记者 陈黎明

日前,全国旅游星级饭店评定委员会公布最新评定的五星级旅游饭店。2024年,浙江共有7家酒店新评为五星级旅游饭店,总数达91家,数量居全国各省(区、市)第一。这也是自1988年旅游饭店星级评定标准实施以来,浙江五星级旅游饭店数量首次跃升为全国第一。

近年来,浙江省饭店业全面打造星级旅游饭店、品质饭店、特色文化主题饭店、绿色旅游饭店,成为持续推进文化和旅游消费规模快速增长的中坚力量。“第一”背后,是浙江酒店业别具特色的发展路径,以及酒店业与文旅产业相互促进的相成之道。

“第一”背后

酒店业是市场消费的晴雨表。从中国旅游饭店业协会公布的全中国五星级饭店名录不难看出,五星级旅游饭店数量居前的省份,经济发展水平亦居前列。业界人士表示,浙江五星级旅游饭店的数量,反映了浙江文旅消费市场潜力大、动力足。

世界旅游联盟研究院首席研究员王昆欣说,浙江五星级旅游饭店数量跃居全国第一,体现了浙江省酒店业对旅游者高品质住宿需求的关注和重视,以及提升服务质量的决心和信心。

浙江丰富的旅游资源供给,则为五星级饭店提供了强大的市场支撑。据省

文化广电和旅游厅数据,2024年1月至11月,全省全域旅游人数达81674.6万人次,比上年增长9%;全域旅游综合收入达11382.9亿元,比上年增长10.4%。

在人们的一贯认知中,五星级饭店多在大城市繁华地段。而综观浙江五星级旅游饭店的地域分布,不少则是立足县城或毗邻景区。“事实上,浙江这些年一直在探索酒店创新发展之路,如紧跟旅游业转型与游客需求变化,加强与景区的融合发展,很多景区都有酒店,如千岛湖、乌镇等,酒店也成为景区的特色IP。在度假区,酒店更是核心产品。”省文化广电和旅游厅市场管理处相关负责人说。

如2024年被评为五星级旅游饭店的龙游东方文苑饭店,毗邻衢江,周边有龙游石窟、民居苑、大南门历史文化街区、凤翔洲水文化公园等景点,自然风光和人文景观交相辉映。同样是2024年被评为五星级旅游饭店的千岛湖明豪国际度假酒店,三面环湖,酒店和景区有机融合,游客身处酒店之中,目之所及,即是碧波千顷的千岛湖,宛若人在画中。

发力“住宿+”

越来越多的星级饭店尤其是五星级旅游饭店,逐渐向“住宿+”发力。象山港国际大酒店总经理杭海燕说,近年来,旅游客群尤其是年轻人更偏爱消费体验和多元元素,酒店内“躺平式”的“微度假”、松弛感体验,越来越受欢迎。(下转第三版)

舟山隆海公司董事长董建海坚守海上救援一线三十载

本报记者 沈吟 周祺祺

有两本证,改变了董建海的一生:一本是潜水员证,另一本是残疾人证。

董建海,1967年出生于岱山县东沙镇的一个小渔村。他是浙江省首批持证潜水员,却在一次海上救援时不幸患上减压病,导致重度残疾。

面对坎坷,董建海没有轻言放弃,拄着拐杖重新站了起来。从潜水员到从事海上救援的企业家,30多年来,董建海参与和指挥救援大小沉船120余艘,打捞遇难者遗体80余具……海上救援成本高、难度大,他却一次次退还家属送来的酬金,甘愿做一名“零酬打捞人”。

生在海岛,长在海岛,也守卫海岛。前不久,董建海荣登2024年第三季度“中国好人榜”;中国潜水救援行业协会专门发文,号召全行业向董建海学习。

“腿废了,精神不能废”

董建海的名字,带着浓浓的海岛印记。

作为一名土生土长的渔家子弟,他敬畏大海。年少时,董建海就常听父辈们提起海难,也见多了村里的空坟,其中有两座属于他的两位伯父。

心存敬畏,却也不畏波涛,“长大了一定要去救人,哪怕救不了,也要带他们回家。”那时的他就暗下决心。

1987年,董建海进入舟山第二海洋渔业公司,成为一名海员,不久后又入选参加潜水员培训。经过层层选拔测试,1991年,他成功取得原交通部颁发的潜水员证,成为浙江省第一批持证潜水员。当时全省仅有2人获得此证。

董建海还记得,拿证后第一次潜水救出3名被困船员时的激动和喜悦。

当时,一艘运沙船在沈家门水域倾覆,3名船员下落不明。翻扣船水下救援难度大,经过近1个小时的紧张搜寻,仍未发现任何生命迹象,但董建海没有放弃。

隐约听到船体有敲击声传出后,他再次果断潜入水中,最终在舱底狭小的空间里,找到了艰难呼吸的3名船员,并用绳子把他们一个个拉了上来。

正当董建海踌躇满志时,一场突如其来的意外改变了他的人生轨迹。

1994年3月,董建海在舟山六横台门港主航道参与沉船救援,连续深水作业50多分钟。突然,海上出现浓雾,如不尽快撤离,救援船很有可能与主航道航行的船舶发生碰撞。

担心船上队友们的安危,董建海情急之下从40多米深的海底快速上浮。出水后,他顿感胸闷,双下肢不听使唤,失去了知觉……董建海被诊断为“急性重症潜水减压病”。这是潜水员最害怕的职业病,严重时会导致致命。(下转第三版)

高铁线路上新

1月5日零时起,全国铁路实施2025年第一季度列车运行图。本次调图杭州西站充分利用沪苏湖、杭温等新高铁线路,提升运输能力,旅客列车增加42.5对,达到130.5对,创开站以来历史新高。图为1月5日15时10分,杭州西站首开前往香港西九龙的G99次列车。本报记者 董旭明 摄



新闻提要

重要窗口 理论周刊

》6-7版

人物 93岁外科泰斗彭淑牖坚守临床一线 刀锋写就医界传奇

》5版