

要 闻

浙里有宝·记者帮你挑年货 融媒体新闻行动走进淳安

承载光阴四季的“老底子”淳安味道

一勺娘心酱里的滚烫乡愁

■ 本报记者 祝梅

寒来暑往,秋收冬藏,一坛娘心酱走过光阴四季,经历三重复合发酵,年底端上餐桌,增添几分醇厚年味。记者帮你挑年货,第一站,去淳安尝一尝娘心酱里的滚烫乡愁。

几天前,杭州千岛湖娘心生态农业有限公司总经理程胜军接到了一位老客的娘心酱回购单。对方常年用海外地址下单,这次留了建德的快递地址。出于好奇,他跟客人聊了几句,“对方是新安江人,这次春节前回家乡转转,最惦记的就是这口辣酱。”

酱,是淳安人记忆里的味道,家家户户的餐桌上少不了了。辣酱是淳安人生活的一部分,家家户户亲手腌制、各具风味,娘心酱、咸酱、方腊酱……一口酱,吃的是落胃,更承载着乡愁和相思。在程胜军的年少记忆里,一碗酱就是一道菜。“我家住梓桐镇程家源村,翻山过去就是安徽,初中上学要走上十五里路再住校,那会儿食物不好保存,每周回家都会带上一罐酱,有时候父母在茶山上忙,就自己动手熬酱。”后来出去

工作、出差吃不惯时,他总会想起这口“妈妈的味道”。

单看原料,想做好娘心酱似乎并不难:千岛湖畔水土滋养孕育的辣椒、黄豆、生姜、大蒜、食用盐、白砂糖,简简单单六味料,就是所有的食材。但在程胜军回乡创业前,娘心酱并没有形成标准的制法,要把这口家乡的味道变成标准化、现代化的品牌,挑战重重。

最大的挑战来自时间。遵循古法,一坛娘心酱要走过光阴四季,经历三重复合发酵:6月至7月,煮熟的黄豆晾晒后裹上面粉,找到自然发酵的最佳时机,等待豆子长出绒毛;到了10月,高山土辣椒成熟后清洗剁碎,冬至前后调味后与成品“酱黄”搅拌均匀,静置10个月以上,慢慢等待每一缕风味成型。

这意味着,一坛酱到底“成没成”,是咸了还是辣了,要等约一年才见分晓,要调整工艺,又得等上一年。2017年是创业第一年,程胜军腌制了30多坛酱,反馈不太理想,“买了觉得不合适的,我们免费寄新的产品,慢慢尝试摸索。”他说,到2019年办工厂,娘心酱的醇度、香度基本掌握到位。到去年,企业腌制的娘

心酱已经超过1500坛,从周边乡镇收购了7万多斤辣椒。

随着娘心酱产业规模的扩大,企业和梓桐镇及周边乡镇建立以种植辣椒、黄豆、蔬菜为主的农作物合作种植基地,带动留守村里的老人在家门口致富增收。不仅如此,程胜军还“就地取材”,在传统娘心酱的基础上开发系列新产品:梅干菜、豆腐干、笋干、小鱼干……都被熬制成诚意满满的熟酱。娘心酱延续了传统手工艺,而以娘心酱为基底的诸多创新,则带着淳安辣酱打开了更广阔的市场。

2023年,企业引进浙江科技大学的专家团队,进行辣酱“特异性乳酸菌发酵辣椒酱降盐关键技术研究”。“淳安辣酱的口味偏咸,但现在的消费者吃得越来越清淡,越来越健康,我们这项研究从原酱中提取原生有益菌种做定向纯化培养,通过扩增、回添提鲜减少盐的用量,同时保持风味。”程胜军说,经过三年研究,现在娘心酱的用盐量比原先降低了15%。

今年,程胜军打算带娘心酱冲刺1000万元的销售目标。“我们扩充了新

场地、招了主播,今年起开始制作短视频、做直播,娘心酱怎么做、怎么吃,我们希望让更多人了解娘心酱的历史和匠心,把老手艺和品牌传承好。”他说。

农人说

娘心酱取材于生态优美的千岛湖畔,选用当地特有的高山辣椒,以传统工艺制作,挖一勺可以直接拌饭、拌面,搭配桐梓镇特色的玉米粿更能还原记忆里的味道。我们还研发了红烧鱼块酱、剁椒鱼头酱等产品,就算是“懒人”也能方便尝到地道的酱味产品。

娘心酱历史悠久,目前已成功申报淳安县级非遗代表性项目。娘心,还寓意粮心、良心。我们的产品被海外思乡人装进塑料桶,十斤、十斤地买回去,更是千岛湖畔剁椒鱼头的那一抹“灵魂”所在。希望这份承载光阴的“老底子”淳安味道,能在年节温暖你的胃,为你的味蕾奉上来自山野乡村的诚意和惊喜。娘心酱祝您辣辣红红,岁岁平安!

(杭州千岛湖娘心生态农业有限公司总经理 程胜军)

对 决

1月20日晚,“浙BA”城市争霸赛半决赛拉开帷幕,温州队主场迎战丽水队。可容纳近4500名观众的温州市体育中心体育馆座无虚席。比赛精彩纷呈,丽水队以86比76战胜温州队。双方下一场比赛将移师丽水体育中心。

本报记者 姚颖康
叶小西 邱建平 摄



浙江印发进一步加强工贸联动支持企业稳产增效的实施意见——

助企业稳生产拓市场增效益

政策面对面

■ 本报记者 夏丹 通讯员 徐子阳

2025年中央经济工作会议在分析当前经济形势时指出,我国面临“供强需弱”的突出矛盾。“供强需弱”如何破解?浙江第一时间行动。日前,《浙江省人民政府办公厅关于进一步加强工贸联动支持企业稳产增效的实施意见》正式印发。

浙江此时加码工贸联动,有哪些考量?浙江工贸联动如何更加高效?促进工贸紧密联动,浙江做了哪些制度性安排?本报记者邀请省经信厅相关负责人对《实施意见》进行深度解读。

记者:浙江此时加码工贸联动,是基于哪些考量?

答:早在2023年,浙江就系统性提出“工贸联动”这个概念并出台相应工作举措,在实践中不断健全工贸联动的工作体系,为全省工业稳增长提供有力支撑。

当前,特别强调并加码工贸联动,是立足新阶段、应对新形势的系统谋划,主要基于四个方面的考量:

第一,这是落实党中央、国务院决策部署的必然要求。中央经济工作会议明确指出,国内供强需弱矛盾突出,要持续扩大内需、优化供给,不断巩固拓展经济稳中向好势头。浙江加码工贸联动,正是要将“稳生产”与“促贸易”更紧密地结合起来,在实践中形成可复制可推广的经验,在服务全国大局中展现浙江担当。

第二,这是应对外部环境复杂多变、增强发展韧性的主动作为。当前,全球贸易格局深度调整,地缘政治冲突等因素带来较大不确定性,企业稳生产、拓市场、稳订单的压力不小、信心不足。我们必须通过强化工贸联动,让制造业更敏捷地响应国际市场变化,让贸易渠道更稳固地支撑产能释放,构建

“以工带贸、以贸促工”的良性循环,提升经济发展韧性和抗风险能力。

第三,这是扎实推进新型工业化、建设“415X”先进制造业集群的内在需要。当前,浙江全面推进科技创新和产业创新深度融合,深入实施“415X”先进制造业集群培育工程,加快浙江特色现代化产业体系构建,这绝非仅限于生产环节的升级,而是集研发、制造、销售、服务多环节于一体的全链条提升。工贸联动就是打通这些环节的关键抓手,目的是让好技术、好产品通过高效的贸易体系,更快地抵达全球客户,从而反哺研发、带动投资、促进升级。

第四,这是回应企业现实诉求、破解发展困境的务实之举。我们在调研中听到不少企业反映,有时“有产能没市场”,有时“看到市场机会,生产却跟不上”。这种产销衔接不畅的问题,制约了企业发展。加码工贸联动,就是要从政府侧加强引导和服务,帮助企业更好地对接供需、开拓市场,实实在在解决“卖什么”“往哪卖”“怎么卖得好”的痛点,支持企业稳生产、拓市场、增效益。

记者:我们注意到,此次《实施意见》置顶了“扩大优质产品供给”,具体怎么做?

答:置顶“扩大优质产品供给”,是因为好的产品是工贸联动的基础,更是赢得市场的根本。如果产品本身缺乏竞争力,再强的贸易渠道、再好的政策支持,也难以持久。所以,必须首先从供给侧发力,把浙江制造的“底盘”做扎实、把产品的“含金量”提上来。

具体怎么做?《实施意见》提出了五个方面的路径:

一是加快重点领域产品创新突破。围绕科技创新和产业创新深度融合,加快新技术、新工艺、新产品研发创新,我们计划每年选树百项“浙江制造精品”和省级优秀工业新产品,给予政策充分支持。支持国有企业开展研发准备金制度试点,带头加大研发投入,

用创新驱动产品升级。

二是优化优势领域生产能力布局。深入实施扩大有效投资“千项万亿”工程,优化项目审批和推进流程,推广“数据拿地”等经验做法,保障好项目、好产业落地。加快传统产业内生裂变,聚焦重点产业链开展“补短板、锻长板”攻关,加快新质生产力重点领域和关键环节突破。

三是加快高端智能化绿色化改造。加大技术改造和设备更新力度,培育壮大未来工厂、智能工厂和数字化车间梯队,支持新一代信息技术融合应用、核心业务数字化和“AI+制造”场景创新应用示范项目建设和提升工业设计能力,提高产品附加值。支持企业开展绿色产品认证,培育更多绿色工厂、绿色工业园区、绿色供应链管理企业。

四是推动工业品提标提质。全面构建工业领域“浙江制造”标准体系,引导企业对标国际领先标准,以标准引领产业升级,破除“内卷式”竞争。加强质量基础设施建设和知识产权保护,加快专利转化应用。

五是体系化构建制造品牌矩阵。持续完善“浙江制造”品牌建设体系,加大浙江制造精品认定和推广力度,支持企业打造自主品牌,完善品牌服务体系,提升配套服务、售后服务能力,对于假冒伪劣和恶意诋毁等侵犯企业品牌的行为坚决做好打击,让浙江品牌走得远、立得住。

总体来看,就是要通过强创新、优产能、抓技改、提标准、建品牌“多管齐下”,让浙江产品从无到有、从有到优、从优到强,为工贸联动打下坚实的供给基础。

记者:工贸联动注重市场拓展,特别是面向国际市场的布局。2026年外贸环境有望趋于平稳,但出口仍将面临压力。对此,此次《实施意见》有哪些应对之策?

答:去年我们在遭受美关税围堵制裁的不利条件下,依靠自身硬实力和展韧性,取得了不错的成绩:1月至11

月,全省出口比上年增长7.2%,规上工业增加值增长7%。但当前外部国际形势依然严峻,压力不容忽视。对此,《实施意见》有针对性地打出了一套“组合拳”,帮助企业稳订单、拓市场、防风险:用好政策“牵引力”。用足用好国家设备更新等惠企政策,帮助企业争取超长期特别国债支持,加大技术改造和设备更新力度,提升产品竞争力。同时,继续大力支持制造业企业境外参展,对符合条件的参展企业和展会、展览中介机构给予政策支持,鼓励企业“走出去”抢订单。

搭建平台“扩渠道”。我们将深化“千团万企”拓市场行动,发挥义乌国际商贸城、中国轻纺城等专业市场优势,对接最新市场需求和优质买家资源;更大力度开展“十链百场万企”产业链上下游供需对接,实施货通全球产业带出海计划,支持企业重点开拓“一带一路”沿线国家等新兴市场,拓展产品销路。此外,我们还将积极推动网文、网剧、网游等文化“新三样”出海,培育外贸新增长点。

强化服务“防风险”。依托省海外综合服务平台,为企业提供资讯发布、政策解读、商事协调、贸易救济等“一站式”服务。加大跨境电商产业园及跨境电商直播园支持力度,优化跨境电商零售出口退运办理流程。同时,加大出口信用保险支持,降低企业投保成本,为企业开展国际合作“兜底”护航。

内外兼修“促循环”。支持消费品出口转内销,通过加快出口产品国内外标准转换、优化3C认证流程、在电商平台和线下商超设立专区等方式,帮助外贸企业快速打开国内市场,形成“两条腿走路”的格局。

这套打法,既着眼于稳住传统市场、传统渠道,也发力开拓“一带一路”等新兴市场;既支持货物贸易,也推动服务贸易、数字贸易;既拓展海外,也深挖国内,目的是为企业构建更具韧性、更加多元的市场体系。

嘉兴盘活1.4万余个错时共享停车位

指尖预约 随到随停

本报讯(记者 徐惠文 通讯员 王家慧)“我第一次体验通过小程序预约停车,预约好就有车位可以停,方便又省心。”近日傍晚,嘉兴市民李先生将车开到市区友谊街北端的“错时共享停车单位”科技馆门口,只见道闸自动开启,他稳稳地将车停在停车位内。

这种“指尖预约、无感进出”的便捷体验得益于2025年嘉兴市正式上线的“嘉兴泊车”共享停车小程序。目前,市区23家单位的道闸成功接入该平台,近千个车位实现线上预约停车功能。

现在,市民只需提前点开小程序,一个个错时共享停车的点位便在地图上清晰显现,还明确显示着当前剩余的共享车位数。市民选择“我要预约”,就能轻松实现无感进出。

随着嘉兴汽车保有量逐年呈上升趋势,停车问题成为摆在城市管理者面前的棘手问题。2025年初,嘉兴市将“向全社会免费开放机关事业单位错时共享车位1万个以上”列为市政府民生实事项目之一。历经一年扎实推进,截至目前,全市已有260余家单位的停车场、1.4万余个停车位免费对外开放,已

累积停放车辆38.2万余辆次,并在春节、五一、十一假期及演唱会等各类大型活动期间,有效缓解了市民和游客的停车难题。“项目启动之初,我们先后发布了《2025年全市机关事业单位错时共享停车实施方案》和《嘉兴市机关事业单位错时共享停车工作指引》,创新提出取消纸质申请、‘一车一位’绑定等传统签约开放制度,推出‘先到先得、随到随停’模式,让共享车位面向所有市民开放,极大提升了停车的便捷性。”嘉兴市机关事业单位错时共享停车相关负责人说。

不少提供错时共享车位的机关事业单位还悄悄加了“料”,让停车服务从“有没有”向“好不好”迈进。嘉善县开发“H+共享车位”数字化平台,并将共享车位静态信息接入高德地图,灵活采用公共停车场限时免费停、机关单位夜间错时停、共享点位循环停等3种共享模式,满足群众个性化停车需求;南湖区因地制宜推出“登记准入式”“完全开放式”等方式,并打造“无围墙”错时共享服务模式;海宁市开放公共卫生间、备好共享雨伞,提供新能源充电设施等便民服务,让停车体验更具温度。

宁波江北葡萄园用上智能温控

葡萄藤寒潮中“温暖过冬”

本报宁波1月20日电(记者 竺佳 共享联盟·江北 方舟 通讯员 方展杰 范文颖)大寒节气,1月20日上午,在宁波市江北区阿东水果专业合作社内,一株株刚萌发的葡萄新梢正在温室大棚里“温暖过冬”。

科技感不仅体现在设施上,更融入日常管理。棚内安装的数字温度记录仪,每小时自动采集温湿度数据并上传云端。陈海栋掏出手机,屏幕显示:1月20日凌晨2时30分,室外最冷时段,三种膜覆盖下的棚内温度分别保持在9.4℃、8.3℃与9℃。“全部高于0℃警戒线,保温效果良好。”王剑高兴地说。

掀开两层厚重棚膜进入室内,暖意混着泥土气息扑面而来。特早熟品种天工墨玉葡萄已进入新梢生长关键期,眼下,枝头点点叶芽初萌,有的已舒展嫩叶,有的仍似绒绒花苞,生机暗涌。“如果温度持续走低,补光灯随时可启用,”陈海栋指向棚顶,“它不仅能补光,还能提温抑湿,降低病害风险。”

柯桥“双课双讲”为党员干部精准赋能

本报讯(记者 金燕翔 通讯员 沈晓莉)近日,一场主题为“一块布托起一座城”的专题讲座在中国轻纺城展示中心开讲。讲座以柯桥纺织产业波澜壮阔的发展历程为主线,将产业崛起故事与实干担当精神深度融合,吸引绍兴市柯桥区众多初任公务员、市场流动党员到场聆听学习。这正是柯桥区创新推行“双课双讲”现场教学模式的一次生动实践。

为切实提升党员干部教育培训实效,去年以来,柯桥区积极探索教学改革,创新打造“现场解说+理论阐释”相衔接的“双课双讲”教学模式。“我们深挖本地特色产业资源,整合组建专业师资队伍,在全区范围内梳理打造了一批特色鲜明的现场教学点位,推动教学场景从传统课堂延伸到产业发展一线。”柯桥区委组织部干部教育科负责人介绍。

作为柯桥区循迹溯源重点教学点位,中国轻纺城既承载着柯桥纺织产业

从无到有、从弱到强的奋斗记忆,更是“一块布托起一座城”发展奇迹的亲历者与见证者。在这里,“实践+理论”“一线+课堂”的多元教学形式,让循迹溯源的实践感知与理论知识实现深度融合。

“在市场里开展党员干部教育培训,不仅能让来自五湖四海的客商更深入地了解中国轻纺城的发展底蕴,也能有效激发市场内党员经营户的先锋模范作用。”中国轻纺城党工委副书记、建管委副主任朱伟峰表示。

此外,柯桥区还依托循迹溯源点位资源,面向中国轻纺城党员经营户量身定制了知识产权保护、时尚潮流趋势、品牌营销策略、安全生产规范等系列专题培训。谈起这些量身定制的课程,凯纳针纺有限公司总经理谢阿邦满脸笑意,直言自己“电量满满”,“有了专业指导,企业能精准捕捉时尚风口,产品品类越做越丰富,市场竞争力也越来越强。”

科技+加工,嵊泗贻贝身价倍增

本报讯(记者 何伊倪 见习记者 郑宇 通讯员 毛佳琳 胡俊)近日,清晨,嵊泗县枸杞乡的贻贝养殖海域一派繁忙。数小时后,这些带着海水的鲜货已出现在流水线上。经过清洗、蒸煮、取肉、调味和封罐,原本以吨计价的初级产品,变身成为即食贻贝罐头,通过冷链发往全国。

嵊泗坐拥超3万亩“海上牧场”,是全省最大的贻贝养殖基地,年产值达7.7亿元。“以往,贻贝主要靠鲜销,或者粗加工成半壳产品。”枸杞乡奇观村党总支副书记王军波介绍,新鲜贻贝存活不超过一周,传统加工局限于晒干或者腌制,冷冻方式又难以兼顾保鲜与口感,产业长期受限于保鲜难、加工粗、附加值低的困境。然而,现在情况变了。

记者走进贻贝精深加工车间,热气裹挟鲜香扑面而来。在生产线上,经过气泡清洗、蒸煮去壳,饱满的贻贝肉被迅速传送。“蒸汽精准融化,是贻贝锁鲜的第一关。”省农业科学院食品科学研究所

水产加工研究室研究员陈文恒说。

紧接着,熟化的贻贝被立即送入核心的速冻区。“采用微晶速冻技术,在极速降温中,贻贝细胞内的水分还未来得及形成大冰晶便被‘定住’,从而最大程度保持肉质紧实与汁液饱满。”陈文恒介绍,这道关键工序与预处理、熟化、包装等环节紧密衔接,控制在两小时“黄金窗口”内,使贻贝的加工损耗率降低20%。

技术革新直接撬动价值跃升。柠檬、蒜蓉等风味的即食贻贝罐头接连下线,让贻贝从烹饪原料转变为便捷食品。“过去,新鲜贻贝在菜市场每斤卖6元左右。”王军波算了一笔账,“这些口感咸鲜嫩滑的新品受到了上海、杭州等地‘吃货’热捧,一盒200克能卖到20元以上,价值实实在在提高了。”

据介绍,省农科院还联合嵊泗当地企业共建中试车间,为3家中小微企业提供技术孵化服务,并派驻专家蹲点服务,解决生产难题10余项,推动建成贻贝全链条综合示范基地。