

● 朱泽寰

日前,在第五届城市招商引资推介大会上,浏阳经开区荣获“2025投资吸引力十佳园区”,成为湖南省唯一入选园区。这一荣誉的背后,是浏阳经开区招商实力与营商环境的真实体现。

据统计,浏阳经开区上半年规模工业增加值同比增长12.7%;固定资产投资同比增长14.5%,其中工业技术改造投资增速71.1%,引进项目52个,合同引资额超220亿元。

从数据本身看,规模工业增加值增速、固投增加值等多项关键数据均居长沙市国家级园区首位。项目招引方面,相较年初定下的全年引进100个项目的目标,顺利实现了“双过半”。从项目类型看,涵盖显示功能器件、低空经济、新材料、生物医药等多个前沿领域,为园区产业升级和经济发展注入新的动能。面对经济仍处于逐渐复苏阶段,各企业投资扩张更趋谨慎的大背景,叠加“税收优惠、财政补贴”等传统招商手段已成历史的新形势,浏阳经开区如何以创新破题,顶风航行?

答案藏在其打出的“组合拳”里——以行政化招商筑牢底盘,用市场化招商激活活力,靠优质营商环境厚植沃土,三者协同发力,走出了一条招商创新之路。



九典制药车间内,工作人员正紧盯产业运转情况。浏阳经开区供图

# 招商「新配方」,酿出产业新动能

从「引项目」到「建生态」,浏阳经开区招商引资逻辑焕新



浏阳经开区杰维电池项目建设现场。黄启晴 摄

## 行政驱动 政策与基金激活招商增量

如果把招商引资比作一场攻坚,行政化招商就是稳住阵脚的“中军帐”。浏阳经开区的行政化招商,靠的是“基金杠杆”与“政策指南针”的精准协同,为项目引进定下“主基调”。

产业发展离不开政策扶持。早在2020年,浏阳经开区便出台了《关于促进医疗器械产业发展的实施意见》,鼓励引进优质医疗器械企业、支持企业加大研发创新,对于取得医疗器械产品注册证和生产许可证并实际在园区投产的企业都给予相应支持。而后几年,园区不断调整和完善相关政策体系,让其更好地惠及医疗器械产业发展。

政策的优化迭代并非“大水漫灌”,而是“精准滴灌”。如,对医疗器械企业按三类注册证给予奖励;对技改项目,按投入比例补贴;对上市企业,提供培育资金……既有统筹资源,又更好惠及企业发展。

6月,浏阳经开区再次发布“支持新兴产业和未来产业发展若干措施”,从产业发展、科技创新、高水平开放、金融支持、人才培育和大学生创新创业等方面给予全力支持。

浏阳经开区始终把“项目为王”理念贯穿招商全过程,围绕“三主一特”产业和新兴赛道,精准引进一批带动性

强、质效优的项目,推动产业能级跃升。

依托园区生物医药产业的坚实基础,园区进一步“靶向发力”。聚焦生物医药细分领域的招商,据统计,医疗器械项目占比80%,其中更有三成的企业手握“三类注册证”,这亦是行业内的“金字招牌”,再次擦亮全省医疗器械二类、三类注册证数量之首的名片。

此外,今年上半年,园区组建的30亿元产业母基金正式“出鞘”,成为撬动项目的关键点。

这只基金精准聚焦生物医药、电子信息、新材料等主特产业,既瞄准头部企业“移大树”,也关注潜力项目“育新苗”。

通过基金直投、专项基金联动等方式,泰科天润碳化硅芯片项目、启愈生物创新药项目等一批“硬科技”项目成功落地。其中,泰科天润项目不仅填补了国内高端半导体材料空白,更带动了新能源汽车、光伏等下游产业链集聚,不断上演“一个项目激活一片产业”的戏码。

“基金+政策”凝聚的合力,不仅让优质项目纷至沓来,更进一步盘活了园区现有企业。如九典制药,既获得研发补助,又通过基金对接资本市场,上半年成功跻身全国药品研发实力排行榜,成为生物医药产业的“排头兵”。

如果说行政化招商是“稳底盘”,市场化招商就是“活水流”。浏阳经开区的市场化招商,以金阳投资集团为“尖兵”,靠基金赋能为“利器”,在市场浪潮中捕捉商机。

自2016年完成市场化改革后,金阳投资集团明确了投资融资、产城运营、产业培育的主业方向。次年3月,该集团与省高创投共同成立浏阳高新金阳创健创业投资合伙企业(有限合伙),这一园区首只产业基金精准锚定生物医药、半导体材料领域。近十年时间,其投资的安邦制药、天地恒一、泰科天润等企业,已成长为园区创新发展的重要力量。

截至目前,金阳集团与近20家私募股权投资机构合作,参与投资

## 市场拉动 多元主体释放招商活力

29只基金,基金总规模超200亿元。

“招商新形势下,依靠基金招商招引项目的占比从过去的一两成,增长至如今的八九成。”浏阳经开区一位负责招商引资的工作人员道出了近年来的变化。因势而动,顺势而为,越来越多懂产业、懂投资、会谈判的招商干部在园区加速成长。

在浏阳经开区市场化招商布局中,金阳投资集团下属子公司汇远实业通过实施市场化薪酬考核机制,充分调动招商人员的积极性;强化自主招商,围绕医疗器械、智能制造、汽车零部件等特色产业,深入挖掘园区优势,了解企业需求,精准招商。

纵观汇远实业上半年引进的33个项目里,康基石、健桥医工等7个高质量项目格外抢眼。健桥医工

正冲刺全省首张三类植入缝合线注册证,投产后将填补湖南空白,这样的“潜力股”正是靠市场化激励机制挖来的。

相较于行政化招商,市场化招商更切合企业的价值成长,二者相辅相成,通过和企业“聊技术、算成本、谋未来”,有效推动企业价值链、产业链、供应链深度融合,让企业在园区放心成长。

在尝到发展“甜头”后,盐津铺子拉来了3家上下游企业,九典制药推荐的辅料供应商,今年也签约落户。据统计,浏阳经开区上半年依靠“以商招商”,成功引进超10个项目。该模式的顺利铺排,不仅降低了招商成本,更提高了项目匹配度,就像滚雪球一样,让产业链越滚越粗。

## 营商推动 服务优化巩固招商质效

建项目在土地供应获批当天便实现了建设用地规划许可证、工程规划许可证等“四证齐发”,比常规流程快了3个月。

这背后是“模拟审批”的功劳——土地出让阶段就提前审查材料,企业拿地时,审批早已“等在门口”。这种“超前服务”模式,让上半年27个竣工投产项目的平均建设周期缩短了40天。

除了审批制度的优化创新,园区推行的“三员服务”更将温暖送达企业心坎。每个企业都有“项目专员、党建指导员、安全生产员”,就像配备了“贴身管家”。

斯奇新项目建设时缺工人,“三员”当天就对接人社局,3天内招来50名技工;兴嘉生物融资难,专员带着银行上门,一周就办好了2000万元贷款。这种“保姆式”服务,让政务服务满意率达到100%。

从行政化招商的精准施策,到市场化招商的创新赋能,再到营商环境的持续优化,浏阳经开区上半年的招商答卷,写满了创新与实干。随着下半年30亿元母基金的加速投放,以及“拿地即开工”等改革的扩面升级,这片热土必将续写更多招商佳话,为高质量发展注入源源不断的动力。

责编/郑湘平 美编/邓莉娜 校读/欧艳

《一饭封神》热播,湘菜“小椒傲”龙宁用猪网油裹牛肉把油脂融进鲜辣里

# “长沙小椒傲”让你“一辣入魂”

长沙晚报8月17日讯(全媒体记者 尹玮)美食竞技综艺《一饭封神》正在腾讯视频热播。节目除了在长沙录制外,还有一批湘菜厨师选手的身影。其中,“长沙小椒傲”龙宁是走得最远的,但也在上周被淘汰。湘菜距离“封神”究竟还有多远?湘菜出湘,如何适应外地食客口味?不辣的高端湘菜还有用武之地吗?

## “猪网油裹牛肉”破解牛肉干柴难题

36岁的龙宁,别看年纪不大,已有20年厨龄,他曾受到湘菜泰斗王墨泉亲自教导。2016年,龙宁荣获中国烹饪协会评定的“中华金厨奖”,这是全国烹饪饮食界的最高荣誉奖项。目前,龙宁担任长沙新长福、上海湘翁行政总厨,常在两地奔波往返。可以说,龙宁是新湘菜代表人与“湘菜出湘”践行者。

在《一饭封神》中,龙宁先后奉上了青椒紫苏拆烩鱼头(小厨入局战)、红薯面(大小厨对决战)、鲜中鲜(大小厨团队战)、油泼凉拌方便面(小超市复活战)等美食。随着节目步入高潮,比赛日趋激烈,来自长沙的7位选手先后出局,龙宁也止步16强门外。从竞赛成绩来看,湘菜表现与大家预期尚有距离。对此,龙宁十分坦然,他表示:“真正的‘封神’不在晋级卡,而在油盐酱醋里磨出的光亮初心。”

## 新鲜辣椒当菜吃,改良靠技法兜底

龙宁对于湘菜,有很多独到的认知。比如常人提起南方诸省嗜辣,四川是麻辣、贵州是酸辣、湖南是香辣,龙宁却提出“湖南是鲜辣”的观点。“我们的辣,不是吃完嘴巴辣、喉咙辣,而是当时辣完之后马上就不辣了。这是一种鲜辣。”龙宁说,“当然,香辣也是我们湘菜的特点。但香辣和鲜辣是对辣椒的两种不同处理。香辣是调味,多用于椒、剁椒。鲜辣是把新鲜辣椒当菜吃。”

近年来,湘菜出湘成为热潮。根据《湘菜发展报告2024》《新鲜菜行业发展白皮书》的数据,2024年湘菜在全国餐饮业的市场份额约为18%,居八大菜系之首,仅北京一地的湘菜餐饮年总产值就超400亿元。两年前,龙宁也赴上海发展,见证了湘菜在沪上的蓬勃发展。“上海是一座特别包容的城市,这两年湘菜馆越来越多了。”

湘菜出湘,会根据外地特点进行改良创新吗?龙宁的确是这样做的,比如节目首秀的那道

龙宁的初心,从他的花名“长沙小椒傲”可见一斑。这化用自他的偶像,人送外号“长沙小骄傲”的张艺兴。在龙宁看来,湘菜就是长沙的骄傲,同时他也为厨师身份感到自豪,希望以“长沙小椒傲”的目标激励自己不断进步,未来能成为湘菜界的骄傲。

参加《一饭封神》,和全国各地的厨师互相交流,这确实让龙宁成长不少。令他印象最深刻的点是对食材的认知,比如牛肉的处理。“牛肉本身的油脂不够厚的话,吃到嘴里就会很干、很柴。过去我们湘菜会选择加蛋清。这次我就学到一种新的方法,用猪网油裹牛肉。”龙宁说,透过《一饭封神》平台他了解到很多新的食材、学习了很多新的技巧。“厨师就是做到老、学到老的职业。同行之间一起多沟通、多交流、多切磋,对我启发很大。”

青椒紫苏拆烩鱼头,就是用的杭州千岛湖的鱼。改良后的还算湘菜吗?龙宁表示:“当然算,因为我们还是用的湘菜的技法,只是在口味上进行了微调。”

说到技法,龙宁一直秉持“传统不守旧,创新不忘本”的发展理念。“传统湘菜的技法,特别是来自燕翅席、祖庵菜的技法,比如东安鸡的酸辣味型、处理海鲜干货的发功,这些都是历代厨师不断探索、积累传承的一笔宝贵财富。我们要把这些技法传承好,把它们与新的食材结合起来。”

“无论是长沙湘菜、上海湘菜,还是全国其他地方的湘菜,湘菜出湘都是我们湘菜同仁共同的目标。”龙宁说,“《一饭封神》这段奇妙的旅程,远不止舞台上展现的这几分钟。我学习了同行的技能与心态,收获了珍贵的友谊与师长的指点,感谢大家,让我能在这个舞台尽最大努力表达湘菜的创新。”



龙宁 长沙晚报通讯员 范宁 供图

## “说文解物”全国文博解说员选拔活动举行 展示你的文物解说新姿势

长沙晚报8月17日讯(全媒体记者 宁莎鸥 实习生 黄依)“说文解物”全国文博解说员选拔活动持续进行中,报名将持续至10月12日,活动面向所有年满16周岁、热爱历史、敢于表达的社会公众。

活动首创“文化+科技”融合解说传播与选拔模式,参与者可以在山海APP放大观赏文物细节,自由创作解说风格和讲述文物故事。活动融合“线上+线下”“传统+新媒体”等多种形式,全面考察选手的知识储备、表达能力、应变能力和运用新技术的能力,旨在为文博行业输送一批讲故事、懂网感、有传播力的解说人才。

活动启动后,湖南博物院、陕西历史博物馆、重庆中国三峡博物馆等国内十家知名博物馆的优秀讲解员

带头揭榜,讲解员们围绕文物所承载的历史之问和时代之答进行深入分享。来自千行百业的解说员们也上传了他们的文物故事解说视频,为文物赋魂。从“讲解多年无人问、一朝‘鸡窝头’天下知”的邯郸市丛台公园讲解员马紫璇,到豆瓣评分8.1《历史那些事》总编剧吉国瑞;从《中国国宝大会》第三季总冠军李超凡,到00后大学生王越;从清华毕业做文博解说的文保工作者文雯,到中英双语讲解的袁婷;从一心推荐自己家乡海南的海口市导游协会副会长黄志伟,到致力于把天山文物说给全世界听的王佳敏……

与此同时,“说文解物”线下解说员将先后在湖南博物院、长沙博物馆各限定一周营业,来到博物馆的游客可走进解读亭,体验自己当解说员,分享喜欢的文物故事。

## 一声“哎”破橘洲夜

长沙弹词这场非遗盛宴燃到跺脚

● 长沙晚报全媒体记者 郑湘平 通讯员 杨琴

夜晚的湘江涛声轻涌,橘子洲头125号,一盏盏灯笼亮起暖光。一声悠长的“哎——”划破暮色,将数百名游客瞬间拉入老长沙的烟火岁月。8月14日晚,“长沙有戏——橘洲唱晚·长沙弹词古韵夜暨长沙弹词有声明信片首发”活动在长沙非物质文化遗产馆前坪举行,一场持续四天的非遗盛宴就此展开。

## 长沙弹词里的烟火长沙

舞台虽简,却别有古意。一张椅子,一把月琴,两位长沙弹词代表性传承人张明星、王志敏怀抱月琴、手持铜板的地道坐唱形式,复刻了旧时长沙茶馆书场的原生态场景。

当《武松打虎》的段子响起,张明星眉峰陡立,模仿猛虎咆哮的喉音震颤夜空;而唱到武松哨棒折断的惊险时刻,观众席中一位小男孩紧攥拳头,忍不住喊出“快打呀!”,引得全场会心一笑。王志敏身穿靛蓝褂衫怀抱月琴坐在台前,指尖拨弦三两声,方言裹着弦声骤然唱响:“拨动琴弦唱起来,非遗传承展风采……”清脆的唱词从喉间迸发。几位长沙老爹爹拍手连叹:“是五十年前茶馆的味道!”

江风裹着琴音拂过人群,摇蒲扇的老长沙人轻声跟唱,年轻情侣举着手机录像,穿汉服的女孩坐在板凳上拍照。来自广东的游客举着手机凝神记录:“虽然听不懂长沙话,但两位老师眉梢的悲喜、琴弦里的气势,比电影还鲜活!”

## 一张会说话的“长沙记忆”

橘洲的夜色、弹词的弦声与科技的温度悄然交融,在“有声明信片”体验互动区,一张张印着“长沙”字样、长沙非遗图案和DIY图片的明信片铺展在机器中,游客在工作人员指导下有序打印。

一位来自江西的游客一句词一个腔调地学唱长沙弹词《长沙非遗赞》:“长沙原号古潭州,历史悠久几千秋,非物质文化遗产足,前人传授后人留……”摄影师抓拍下她蹙眉专注的瞬间。扫码上传电子明信片系统后,系统将她的歌声与照片合成——一张印着学唱场景图片、嵌有二维码的明信片从打印机滑出。她用手机轻扫,甜美的声音随即流淌而出。拿到明信片的她开心地表示:“这是独一无二的明信片,我要把长沙的声音带给家人。”许多游客表示这就是“最‘长沙’的伴手礼”。

“复刻老长沙味道,把长沙带给TA,扎进人间烟火里,找寻长沙非遗好礼。”长沙市非物质文化遗产保护中心主任张军说。



张明星(右)现场指导游客学唱长沙弹词。长沙晚报通讯员 杨琴 供图