

## 巧借萧滨一体化东风 湘湖打造“中国视谷”

■文/摄 萧山网记者 邱璐 王淑婧

悠悠八千载,浓浓湘湖情。八千年前惊鸿一瞥,八千年后潮头踏歌,这片土地,见证一个又一个传奇的诞生。

从碧波荡漾的芦苇地到数智齐聚的桥头堡,湘湖如何实现产业迭代升级?作为我区八大“兵团”之一的湘湖兵团如何乘风破浪,书写新时代华章?

1—10月,湘湖兵团实现规上工业增加值11.9亿元,同比增长28.8%;实现有效投资29.2亿元,增长率31.7%,完成全年目标的108.2%。今年,湘湖兵团规上数字经济核心产业增加值增长率达到151.7%。

## 借“萧滨一体化”东风 促“湖城人产”共生共融

“你们企业的用电量情况要提前打好‘预估量’,如果用电量不足,要记得提前……”初见柯海鳌,他正忙着给企业相关负责人“支招”。作为湘湖管委经济发展局局长,柯海鳌主要负责湘湖的经济发展产业规划,他笑着说:“其实我们就是企业的‘娘家人’,大事小事有啥问题就找我们。”

湘湖未来产业社区是杭州高新区(滨江)萧山特别合作园三大板块之一,湘湖如何乘势而上,提升区域产业能级?柯海鳌表示,借战略东风,促“湖城人产”共生共融。

借助“萧滨一体化”的战略东风,湘湖兵团的经济数据化茧成蝶,迎来了量、质同频共振的巨变,各项主要经济数据均取得了较大突破,更可喜的是工业经济总量也初具规模。规上工业、服务业增加值、增速均呈几何级数增长。

近期,以湘湖未来产业社区1.48平方公里为启动区,充分发挥了萧滨一体化前沿阵地的区位优势,构建宜居宜业的产城融合体。湘湖将通过引入面向未来的产业,根据未来产业的人群画像,以“满足创新人群的需求”为导向,结合企业个性需求,打造集“产业、商业、生活”为一体的新型产业空间。

湘湖兵团将按照“以湖引产、以产兴城、以城留人”的逻辑,从“湖城人产”共生共融的角度打造高质量的“湘湖样板”。

一方面,大力推进城市建设,围绕宜居宜业的硬件要求,总投资3.05亿元的湘滨路西伸工程正式开工,推动开通湘湖未来产业社区一滨江核心区的公交线路,加快建设“外畅内序”的交通体系。另一方面,不断提升城市功能配套品质。9月1日,湘湖未来学校正式启用;近期,湘湖郊野(国际)体育公园基本建成;12月,高端度假酒店英迪格将投入运营;明年9月,高端商务酒店朗廷康得思将正式投用;明年4月,低密顶奢体验式商业街区湘湖水街将试运营。



## 驻企服务“早、准、全” 发挥“人才+产业”优势

区域发展离不开人才,更离不开产业。如何充分发挥湘湖院士岛人才优势,以及以先临三维、云尖信息、紫光恒越为代表的数字经济“三驾马车”的产业优势,湘管委经发局打出“三张王牌”:驻企服务早、准、全。

何谓“早”?谋划部署早。在云尖信息签约落户湘湖时,湘管委经发局立即协调了过渡空间,如期破解了空间、厂房承重、电力负荷和员工宿舍及消防验收等五大问题,分五次拓展了约4万立方米空间。实现了该项目“三同时”——同年签约、生产、供地。今年,云尖信息产值已超10亿元。

何谓“准”?企业赋能准。湘管委经发局主动作为,借力湘湖院士岛促成叶院士与先临三维的技术合作,在先临二期刚建成投入使用时,因产能急剧扩张,又向其供地31亩,用于三维视觉智能项目扩建扩产。据统计数据显示,从2020年至2022年9月,先临三维的工业产值、增加值增长了3倍,年税收更是增长了10余倍,从832万元增加到8000多万元。

何谓“全”?服务周期全。三年来,湘管委经发局通过持续的“无事不扰、呼之即来”的店小二式服务,完成了紫光恒越数字化工厂的建设、先临二期工业厂房的扩建和口腔数字化诊疗示范中心建设,并提前入驻投产,一系列规划布局都为湘湖未来产业生态打下了坚实基础。

湘湖兵团坚持把科技创新作为转型升级、后发崛起的关键力量,积极鼓励企业加大研发投入,不断加大创新载体的引导和建设力度,为打造科技创新与产业发展深度融合的发展模式贡献“湘湖经验”。

近期,湘湖兵团成功申报了省级未来网络(6G)未来产业先导区,湘湖院士岛还在全省“院士之家”考核中荣获优秀奖

等次。同时,一批标杆企业荣获国家级专精特新“小巨人”企业、浙江省创造力百强企业、浙江省知识产权示范企业等荣誉称号,多家企业完成省级研发中心申报、获评市级高新技术企业研发中心,形成了“未来工厂+产业大脑+未来产业先导区”点线面结合的创新生态。

## 布局“一核两芯”总规划 乘“视”而上打造数智高地

今年以来,湘湖兵团始终紧扣“四个地”的发展总纲,致力于打造数字经济与先进制造业主要承载地,扛起全区智能物联产业链的“链长”单位担当,形成“智能物联看湘湖”的发展新格局。当前,萧山要打造中国式现代化的样板,构建东西“两翼齐飞、双轮驱动”的格局,湘湖是其中的重要一翼。

10月8日,“中国视谷”建设启动仪式在湘湖院士岛举行,“中国视谷”在湘湖正式启“杭”。湘湖兵团充分发挥特别合作园的窗口作用,积极承接“中国视谷”建设。创麦科技大厦作为建设启动点,总建筑面积3.8万方,率先启动区块约1万方,创建视觉智能创新中心和产业孵化基地,承接省级视频安防制造业创新中心、大科学装置产业创新中心等孵化项目,打造“中国视谷”国际客厅。

湘湖兵团将以“中国视谷,湘湖起笔”为契机,充分发挥湘湖院士岛的人才集聚优势,以及湘湖未来产业社区和三江口工业区的产业优势,形成视觉智能“研发孵化—小试中试—成果转化—生产制造”的闭环产业链,为杭州打造“视觉智能第一城”贡献萧山力量。

长风破浪会有时,直挂云帆济沧海。星光不负赶路人,湘湖青春正当时,未来可期!



扫一扫二维码 查看更多内容

## 50岁创业 这个萧山农民成了“菜大王”

■萧山网记者 顾晨艳 通讯员 万茜

朱约瑟自称是半路出家的农民。2007年,44岁的他在宁围镇利二村租了百亩地种菜,风风火火地搭起了60个大棚。

一开始家里人并不理解他。“家里好好地经营着几家超市,规模也都还不小,何必又跑去种菜?”朱约瑟却十分神秘,从没干过农活的他心里盘算着一个“大招”——做农产品网络配送。

“儿子从小喜欢玩电脑,我想年轻人对网络比较熟悉,就想到了这种新模式。”朱约瑟说,当时这是个全新的领域,他可能是萧山“第一个吃螃蟹的人”。于是,他把刚毕业的儿子朱峰峰和儿媳屠丹妮拉到了自己的生意中,注册成立了杭州百乡缘农业开发有限公司,自己负责内部管理,儿子负责网络平台搭建,儿媳则凭借专业知识做起了财务。

网络平台就算搭建起来,也是需要流量的。虽然从未涉及过这一领域,朱约瑟却敏锐地意识到这一问题。如何让本地市民人人知晓“百乡缘”?朱约瑟干起了一件没人做过的大胆事儿。

他给当时的杭州市市长写了一封信,向政府申请在杭州市区做蔬菜直通车,从基地直接把蔬菜运到社区。连他自己都没想到,短短几天时间就得到了回复,政府对他提出的新想法很支持。“从当时政府的角度来说,这个菜篮子直通车是利民惠民的一件好事,能让市民在家门口买到新鲜平价的蔬菜。”朱约瑟还记得当年收到答复时的激动心情。

经过相关部门的批复,2012年初,朱约瑟成功获得了蔬菜直通车的资格。他一下子购入了22辆农产品运输车,热火朝天地干起了这件新鲜事。

但是没过多久,儿子朱峰峰发现了问题。“我们卖的菜比农贸市场还要便宜

10%左右,还要给人送到家门口,车子购置、燃油费、人工费加上去,进一趟社区就要亏掉200多元。”朱峰峰算了一笔账,一年做下来要亏两百万,他觉得这个直通车项目虽然新潮,但不值得。父亲朱约瑟却非常坚持,他认为,做蔬菜直通车能打响品牌,为农产品网络配送“引流”。

事实证明,朱约瑟的想法是正确的,朱峰峰搭建的菜篮子网上商城推出后,蔬菜直通车派上了大用场。市民在该网络平台上单,朱约瑟用蔬菜直通车给市民送到家门口。朱约瑟有着自己的蔬菜基地,网络平台和物流运输,马上就获得了140个社区的青睐。

“那时我们是一周配送一次蔬菜包,一次配齐一个小家庭的蔬菜量,大约是10到12个品种。”朱约瑟回忆说,这样的农产品网上配送模式在盒马、每日优鲜、叮咚买菜等网络平台兴起之前很流行,巅峰时期的2013年和2014年,商城的会员达到近5000人,也就是近5000个

小家庭每周都会收到来自朱约瑟一家种植的蔬菜。

拥有二十几辆配送车,朱约瑟不仅进行网络配送,还争取到了给杭州近百个企事业单位的食堂配送蔬菜,“百乡缘”一年的销售额达到了9000多万元。

2014年2月,杭州市一纸文件明确,今后杭州市主城区将不再重启活禽交易,这又让朱约瑟嗅到了商机。

他回家后立马和儿子商量,冷鲜家禽配送是否也能纳入现在的网上配送中来。在家人的支持下,“百乡缘”在原有围垦蔬菜基地的基础上,建设了家禽屠宰场等配套设施,当年就顺利通过萧山区政府验收,成为萧山区“家禽定点屠宰”企业。最多的时候,朱约瑟的“家禽定点屠宰”点每天能售出8000只“杀白”家禽。

在政府的扶持下,朱约瑟在萧山租

到3个冷鲜家禽收发货站,“杀白”家禽运输也更加方便快捷了。

随着业务的拓展,2015年7月,朱约瑟又取得了现位于新街街道新盛村的10亩地使用权,将百乡缘配送中心搬迁至此,企业规模进一步扩大。

2016年“百乡缘”被定为“G20杭州峰会食材总仓供应企业”,获得G20杭州峰会服务保障“突出贡献奖”。

2020年疫情来临,“百乡缘”完善网上菜场网站,并紧急加推网上菜场微信小程序及手机App,无缝触达货柜,成为“浙江省疫情防控重点保障企业”。

2021年企业主营业务收入1.041亿元,2022年度主营业务收入预计较上年度增长30%……

“十年前我父母还健在,一家7口人挤在100平方米左右的房子里,只有1个小客厅,1个厕所,空间很狭小。”朱约瑟回忆说,如今事业蒸蒸日上,家里的小日子也过得越来越红火。

2017年,一家人喜迁新房,住进了180平方米的大房子。位于盈一社区的安置小区环境优美,配套完善。至今他还记得分房那天一家人去看新房,小区随时可以看到满脸喜悦的村民。朱约瑟说,事业的发展,让家里也有闲钱按照喜欢的风格来装修,车子也换得更好了。

如今,儿子忙着对接客户,儿媳在电商平台做起了服装生意,孙子乐观阳光……今年59岁的朱约瑟又想着“折腾”新业务。“通过这个平台,我们的农产品

供应商和需求方可以随时了解需求,实现精准匹配,省去了中间的流通环节……”朱约瑟滔滔不绝,向记者畅想着大宗食材储配的未来。



扫一扫二维码 查看更多内容

## 原价150元/只 现限量138元/只 “优等鸡”——进化飞鸡是如何养成的

■萧山网记者 林青颖

为了让好品质的“进化土鸡”能以保留,让更多人能吃到地道土鸡,进化镇人民政府联合区委统战部、区畜牧中心,集全力推出“进化土鸡”的升级版——“进化飞鸡”,从进化英雄人物葛云飞名字中取“飞”,实现了“到进化吃鸡”到“来进化共富”的品牌升华。

今天,韵味馆也给大家带来了这只美味的“进化飞鸡”。无论被贴上怎么样的标签,一只鸡要想获得大众认可,仍需要“过硬”的品质。记者也专门去了趟现场,“进化飞鸡”从鸡苗选择到快速环节,都“飞”不上百姓的餐桌。

养殖之前,每个养殖场地都要接受一番审验,空气要求无污染,地理位置要求够空旷,两家养殖户之间不允许相隔太近,且一亩地,农户只能养50只鸡,低密度养殖,确保每只鸡粮食够吃,出去觅食能找得到草、虫。

天乐村共富鸡场,傍毛竹林和水库而建,走进其中,心旷神怡,伴着几声嘹亮的鸡鸣,颇有种隐居山林的闲适。偌大的场地,依旧实行着低密度养殖,虽然管理成本极高,但农户说,这都是为了不砸“进化飞鸡”的招牌,让每一只“飞”出去的鸡能获得好口碑。

“进化飞鸡”有着“七统一”管理标准——良种供应、技术培训、定期免疫、监督指导、价格回收、品牌宣传、包装销售。鸡棚和鸡苗,都是由杭州萧山强村共富农业专业合作社统一提供。

严格地把控下,“进化飞鸡”从出生就打上了“优等生”的标签。

“进化飞鸡”共有三个品种:梅林鸡、仙居鸡和萧山大种鸡。

鸡苗来源千岛湖一家国家级孵化中心,选择优良的梅林鸡和仙居鸡,梅林鸡肉质鲜美,仙居鸡下蛋产量高。

同时,“进化飞鸡”作为地域性共富农产品品牌,同时也是“萧山大种鸡复兴计划”的第一个落地品牌,所有大种鸡由杭州萧山种鸡(萧山鸡)有限公司直接提供。

“进化飞鸡”还有“双重”认定标准,对于农户,有了年度定点养殖户证书和指定养殖点招牌,才有资格做“飞鸡主”。

鸡苗在孵化中心破壳第二天就被送到养殖场地,30天后实现“放飞”,同时实施“双环模式”——给40—45天的鸡带上铝制脚环,上面刻有农户名字,可将每一只鸡落实到责任人。

杀白后的鸡也有蓝色脚环,消费者可通过扫描上面的“溯源码”,详细了解各项信息。

出雏时间、放养时间、带环时间、吃谷时间、检疫时间、出栏时间,从出生到杀白,每一个“节点”都能完整看到。

每只“进化飞鸡”必需跑够120天方能售卖,这是其一。其二,杀白若达不到2斤的标准,都会被退回,这是对品牌的保证,更是对消费者的负责。

“进化飞鸡”每天都在山林间自主寻找虫子和天然食物,青山绿水给了它们最好的生长环境,进化共富鸡场的鸡各个硕壮,“飞”起比人还高。

“皮薄肉粉”是自然带给它们的回馈,大量的运动量,心旷神怡的环境,每一个环节都是成就“进化飞鸡”不可缺少的一步。

最让人有安全感的是,每个月,萧山区畜牧兽医发展中心都会来鸡场抽查,看鸡是否符合“七统一”管理标准,是否有在山林中自由飞翔,吃的饲料是否是五谷杂粮或竹叶等纯天然食物……

除了养殖中进行抽查,在杀白前,杭州市畜牧农机发展中心还会对每批鸡进行20个指标的检测,确认无药、无激素、无抗生素。

## 大黄鱼、小眼睛鲆带、烤鱼片 舟山海鲜直邮到家

■萧山网记者 林青颖

年关将近,韵味馆特意带来海鲜专场,找到了几款位于舟山嵊泗列岛的海味,采用泡沫箱+保温袋+冰袋,牢牢“锁鲜”,快递直邮到家,把海里的原汁原味搬上餐桌。

先来给大家看看清单:深水大黄鱼、海蜇头、现烤鱼片(鱿鱼须/鱿鱼身/鳗鱼片/安康鱼片)、小眼睛鲆带。

不少海鲜狂爱好者专门跑去舟山找渔民购入刚捕捞上的海鲜,而现在,不必跑这么远,足不出户就能享受这一口鲜美!

为什么舟山嵊泗列岛的海鲜这么受欢迎?舟山嵊泗列岛地处长江口与杭州湾汇合处,即著名的舟山渔场中心,这里处处都是自然世界的馈赠,水产资源尤其丰富,这里被称为“东海鱼仓”和“海上牧场”,是养殖、捕捞各类海鲜的优质场所,种类可高达500多种海洋生物。眼下正是海鲜肉质鲜嫩紧韧时,过了这段时间,还想再品这样的美味就得等等了。

我们寻到的这户“舟山老许海鲜”,三代传承,专做海鲜收购,货源均是一手,来源当地经验丰富的老渔民,渔船一到港口,他们就会到现场去挑选、收购这些从海水里跃出的海鲜。

01 小眼睛鲆带 舟山海域是冷水带鱼,小眼睛尖嘴巴,肉质细腻鲜嫩,脊背无石骨,口感更好。小眼睛鲆带是舟山出了名的品种,且有季节限定,约莫到1月底结束,后头再从外洋捕捞的鲆带无论是口感还是肉质都没有现在的细腻。

## 02 深水大黄鱼

养殖如其名,这种深水大黄鱼围养在深海,生长于海中自然环境,以小鱼小虾为食,1年左右方可进行捕捞,个头多在1斤左右,属于“半野生”。撒播下的鱼苗极易逃脱,这也使得此类养殖方式成本较高,但品质和口感属于佳品,比起普通大黄鱼更是胜了几筹。

潜水养殖的大黄鱼有一股泥腥味,深水大黄鱼就完美“剔除”了这一缺点,作为一个上桌鲜食佳品,肉质鲜嫩,富含蛋白质。

## 03 海蜇头

海蜇头含有人体需要的多种营养成分,营养价值极高,不少人家中都会把它做成切丝凉拌。新鲜海蜇捕获后,将海蜇头部和体部分开,分别用盐、矾按照特定比例腌制,经过三次加工,俗称三矾海蜇,三次加工,一是稀释出更多的海水,重量更轻;二是让海蜇的硬度脆度更佳,吃起来口感更好。

04 现烤鱼片(鱿鱼须/鱿鱼身/鳗鱼片/安康鱼片)

现烤鱼片的制作方式分成:晒干——腌制——烤制三个步骤。当天现烤现发,将腌制好的鱼片原材料烤熟,再经过机器拉松,这几个步骤中最考究的就是原材料。

原材料的品质会影响后续烤制的干度,尤其是鱿鱼须、鱿鱼身,如果原材料品质优,烤出的水分也会更足,吃起来更有弹性。



扫一扫二维码 下单放心购物

## 一起来韵味萧山App广场聊聊“我的阳康”经历

本报讯(记者 於立英) 随着防控优化措施“新十条”实施,疫情防控工作进入新阶段。大家要开始直面新冠病毒,迎接一个全新的挑战。

最近这段时间,一打开朋友圈,身边的小伙伴多了起来。很多还没“阳过”的小伙伴不知道接下来自己会面对什么症状,而“阳康”们则如释重负,开始复盘和分享自己的患病经历。

小编的不少同事也中招了。小周,是小编单位的领头“羊”。在他居家观察这段时间,还专门拍了视频,和大家一起分享,他是如何中招的,有什么症状,又是怎样应对的?韵味萧山App广场里,也有网友在

分享了他们自己或朋友“阳过”、黄码的经历,还有成为“阳过”后,他们是如何互帮互助,几支抗原,一瓶酒精……慷慨分享紧俏药物。

因此,韵味萧山App开出#我的阳康日志#这个话题,欢迎各位网友到韵味萧山App广场来分享亲身经历,用自己的经验帮助大家克服焦虑、不安的情绪,客观地看待疫情,平安度过这段特殊时光。也可以一起来聊聊,在非常时期,那些互帮互助的暖心故事。



扫一扫二维码 查看更多内容