

加快培育新质生产力,构建现代化产业体系——

上半年经济动能“含新量”足

■董心悅 常统宣

产业向新,动能强劲。上半年,我市实现地区生产总值(GDP)4773.2亿元,按不变价格计算,同比增长5.6%;全市规模以上工业增加值同比增长7.4%,工业投资增长10.9%,高新技术产业产值增长13.2%。

“今年以来,全市加快锻造新质生产力,不断增强发展新动能,全力以赴推动经济企稳回升。”市统计局有关负责人说,上半年我市主要经济指标保持平稳增长,发展质效持续提升,经济回升向好态势进一步巩固增强。

新兴动能加速培育

在宏发纵横的智能化工厂,一根根碳纤维丝线在机器的编织下成型下线。作为国内首家大丝束碳纤维智能工厂,该工厂自去年投用以来,生产效率提升33.3%。今年上半年,100%国产化的两条产线实现产量约2000吨。

“碳纤维材料‘轻质高强’,是新能源、航空领域的‘香饽饽’。”常州市宏发纵横新材料科技股份有限公司总经理助理刘时海告诉记者,公司近年来突破碳纤维核心生产工艺壁垒,成功实现生产设备全面国产化,碳纤维复合材料已广泛运用到风电、汽车、轨道交通、航空等重要领域。目前,6条产线均开足马力生产。

竞速产业新赛道,宏发纵横不是个例。把加快锻造新质生产力作为“头号任务”,今年以来,我市加力布局新兴产业,推动优质项目签约落户:在长三角合成生物产业创新园,20余个项目签约落地;白鲸航线W5000首架机开造,预计年产能达120架……今年我市入选的42个2024年省重大项目中,战略性新兴产业项目达20个,新能源、合成生物、半导体、新材料等新兴领域重大项目强势开跑。

上半年,我市高技术产业投资增长4.9%。以新能源为首的工业新动能增长显著,新能源整车制造业产值增长10.3%。

支柱产业向“新”转型

既培育好新兴产业、未来产业两个新“增长极”,又做强传统制造业的看家本领,我市支柱产业同步向“新”转型,高端化、智能化发展进一步稳固经济底盘。

6月,国内首台(套)港口智能轮

式抓取料机在今创集团正式下线;7月,央媒采访团通过“高质量发展看海关”活动走进今创集团,领略企业重工板块在智能港口、绿色港口产品领域诞生的“奇思妙想”。记者了解到,作为今创集团重工板块聚焦港口设备智能化转型自主研发的重器,这款港口智能轮式抓取料机已接到十几台(套)订单,近期还将打开国外市场。上半年,江苏今创控股集团有限公司出口总额3.9亿元,同比增长15%。

上半年,我市七大主要行业中的冶金、纺织服装、生物医药、电子、机械和化工行业,产值分别增长21.4%、6.5%、5.3%、5.2%和2.3%。高端制造产业进出口趋稳向好,生物医药、高端装备、新能源汽车产业分别增长142.3%、7.1%、82.4%。

坚持把智能化改造和数字化转型作为促进传统产业转型的重要抓手,我市全力推动制造业企业绿色化、智能化发展。上半年,在大规模设备更新政策支持下,全市工业技改投资增长8.0%。制造业发展加速向“绿”,全市规模以上工业综合能源消费量连续4个月同比下降,上半年下降1.8%。

科创人才以“智”提“质”

博士毕业于德国的合成生物领域人才马宝鹏去年来到常州,作为研发经理,他带领未来生物科技(常州)有限公司研发团队,在基因编辑赛道上一路向前。目前,公司拥有发明专利30余件,掌握多项精准育种的核心技术。

“事实证明,来了这里以后,政策的响应和关怀都是非常给力的。”马宝鹏说。根据相关产业人才扶持政策,在缴纳社保满6个月以后,他可获得租房、购房以及新北区现代农业人才补贴等几十万元的人才补助。

提升人才竞争优势,增强科技创新能力。为加快集聚青年人才,我市持续支持“青春留常”,上半年,共计兑付“青年人才生活居住双资助”“青春留常综合资助”约2亿元,惠及人才超30万人次。

打造科技攻关“揭榜挂帅”机制,瞄准五大新兴产业赛道、五大未来产业前沿领域“卡脖子”技术,今年第一批共征集企业技术需求114个,标的金额近4亿元。

今年起,创新实施三年期高层次人才“双岗互聘计划”,搭建产学研合作“新路径”。目前,已确定第一批929名聘用人才,其中高科技企业聘用735名。

沙裕昌变蛋:百年传承,美味传奇

■本报记者 龚励 图文报道

无论是逢年过节还是日常宴请,常州人的餐桌上总少不了一道美味的皮蛋。装盘的皮蛋呈瓢状,色泽金黄,馅心流沙,风味独特。这种“黄金皮蛋”是常州老字号沙裕昌的“独家技艺”,纯手工制作,至今已传承数百年。

据《清稗类钞》记载,专做“黄金皮蛋”的沙裕昌变蛋坊为清初所设,位于武进西门外(今常州西仓桥附近),是常州最早制作生产变蛋的作坊。历经岁月沧桑,沙裕昌变蛋的招牌曾一度落寞。品牌传承人沙骁的出现,让这一传统美食焕发出新的生机和活力。

百年传承,重焕生机

沙骁从小爱学习、爱读书,在整理文史资料时,他偶然发现了家族制作变蛋的悠久历史。为将古法技艺传承下去,他自1993年起四处寻访沙家老人,虚心向他们学习制作变蛋的工艺。经过无数次尝试与改进,终于成功制作出口味纯正的变蛋,并精心设计了品牌标志,立志将这门技艺发扬光大。

走进沙裕昌变蛋的制作室,仿佛能感受到时间与技艺的交融。每颗用于制作变蛋的鲜鸭蛋都必须经过严格挑选,沙骁在灯光下目测检验,确保蛋的内部没有杂质,“只有合格的鸭蛋才能进入下一步工序”。

调浆是制作变蛋的关键一步。沙骁坚持古法,仅用盐、食用碱、石灰、茶叶水等原材料。他深知浆水的好坏直接关系到变蛋的质量,因此在调制浆水时格外用心。

“我们不用化学碱做变蛋,那样做出来的变蛋有苦涩味,而且含铅多,对身体不好。”沙骁告诉记者,在恒温室里,鸭蛋要放置约20天,温度需保持在15℃以下,这样制作的变蛋才品质上乘。



造传统绿色产品。在2021中国江苏地标美食城市发展峰会上,沙裕昌变蛋入选“江苏省地标美食记忆名录”;在2022江苏电商直播节暨首届江苏电商直播技能大赛中,它获评“直播节优品”。

创新发展,续写辉煌

20天后,当这些鸭蛋完成了蛋白质的分解、重组、凝固、褐变和结晶过程,就成了令人垂涎欲滴的变蛋。沙裕昌变蛋剥壳时不粘,蛋体柔软有弹性、晶莹剔透,蛋黄呈金黄色、凝固状。相比普通的黑色变蛋,它没有涩口的感觉,口感更为清淡柔和。一口下去,就能感受到变蛋的嫩滑软糯,那奇特的金黄色泽和又滑又腻的口感,给人带来独特的美食体验。

匠心独运,品质至上

沙骁对品质的执着追求和对传统工艺的坚守,使沙裕昌变蛋在市场上备受青睐。来自五湖四海的订单、每月近千盒的销量,便是对其美味的最好证明。

沙骁介绍,“黄金变蛋”的吃法多种多样,凉拌是最简单美味的方式之一。用菜刀蘸水将变蛋切瓣,露出微微有点溏心的蛋黄;然后倒入一点酱油、麻油,喜欢酸味的可以加一点醋,喜欢辣味的则可以剥点辣椒;再将小香葱细细切碎撒,拌匀后即可品尝。其蛋黄绵密、蛋白软嫩,将各种调料的香气完美融合,滋味绵长,令人印象深刻。

变蛋与豆腐搭配也会碰撞出别样的味觉火花,做法既简单又好吃,短短十分钟就能搞定,味道爽口、营养丰富,在餐桌上相当出彩,稍做造型更显诱人。

近年来,沙裕昌变蛋在传承与发展的道路上不断前行。沙骁将变蛋与大运河文化带建设有机结合,积极打

2018年6月,“沙裕昌”被认定为“常州老字号”,经消费者口碑相传,其知名度逐渐提升,销量翻倍增长,一个月能卖出3000多颗。沙骁并不满足,他努力探索互联网销售渠道,2019年在淘宝天猫开出直营店,还委托专人管理京东营业专区。起初网店营业状况平平,可他坚信,只要稳扎稳打,就能取得成功。2020年,沙裕昌变蛋网店年销售量达20万颗,成为主要营销渠道。

为了让更多人了解沙裕昌变蛋的传承发展,沙骁于2022年在青果巷历史文化街区开出“沙裕昌传承馆”,将这一老字号的故事呈现在市民游客面前。目前,他已在天宁区、常州经开区开出2家沙裕昌变蛋坊和1家变蛋制作中心,不少大饭店也慕名前来采购,成为变蛋坊的长期客户。

市商务局、市民宗局、戚墅堰街道等积极为“沙裕昌变蛋坊”服务,在质量提升、“非遗”申报、品牌宣传、产品推介等方面给予全力支持,助力企业提档升级。在各方的共同努力下,沙裕昌变蛋坊正在不断焕发新生,聚集更多人气商气。

“这枚小小的变蛋,承载着百年的历史沉淀和家族的技艺传承,见证了时代的变迁。未来,我们将秉承传统工艺,不断创新,让这份独特的常州味道永远流传下去。”沙骁告诉记者。

小编聊天

■庄奕

伴随着副热带高压加强西伸,我市迎来了连续高温天气。在副热带高压的完全控制下,盛行下沉气流,很难形成雨水。天气晴朗少云,会使地面接收更多的太阳辐射,获得更多的热量,温度明显攀升。

本周极端最高气温:40℃

这几天,副热带高压只是小试牛刀,8月2日起才算得上大显身手。从当天起至8月6日,副热带高压将牢牢盘踞我市上空,最高气温要么是39℃,要么是40℃。更令人“汗流浹背”的是,气象部门温度表是放置在百叶箱里的,距地面1.5米高,同时百叶箱要放在空旷的草坪上;而市民切实感知的“体感温度”,还要叠

加湿度、风速、日照、衣着甚至心情等多种因素。因此,气象部门测出40℃,市民体感温度可能会达到43℃。

未来一周,我市将面临极端高温天气的挑战。市民要注意防暑降温,尤其是患有高血压、高血糖、高血脂症和心脏病等慢性病的中老年人,一定要警惕“热中风”。