



中共常山县委主办 | JINRI CHANGSHAN | 常山传媒集团出版

王永明在县委专项工作会议上强调

# 形成招商“一盘棋”强大合力 奋力开创招商引资工作新局面

洪栋主持

本报讯(记者 梁依迈 胡志鹏)12月12日下午,县委专项工作会议召开,深入贯彻落实市委专项工作会议精神,总结回顾今年以来全县招商引资工作成效,研究部署下一阶段重点任务。县委书记王永明在会上强调,要主动融入招商大局,以更加开放的姿态、更加务实的举措、更加优良的环境,形成招商“一盘棋”强大合力,为全面推动“浙西新门户”的共富成色更加充足、省际联动发展的窗口作用更加凸显,全力呈现共同富裕和基本实现社会主义现代化的县域美景作出更大贡献。

县委副书记、县长洪栋主持会议,县领导杨力军、曾珏、冯霞、蒋建波、汪启红参加。会上,通报了今年以来全县“一把手”外出招商情况及全县招商引资完成情况,县招商投资促进中心、常山经济开发区管委会、县工业集团、县国投公司汇报了有关工作,县经信局、县服务业发展中心、球川镇、驻上海招商组作交流发言。

王永明充分肯定了今年各单位在招商引资工作上取得的阶段性成效。他指出,在保持迅速行动、真抓实干的同时,要清醒认识到当前存在的短板不足,始终牢记、坚决做到县委全会提出的“4个必须”,确保招商项目高质量落地见效,为全县经济发展大局多作贡献。

王永明强调,要深化认识,树立“抢项目、建生态”理念,发挥基金招商作用,追求放大效应,深入研究产业发展、企业需求,主动开展靶向洽谈,为招商工作夯实基础。要完善机制,健全考核激励、项目全链条服务机制,突出奖优罚劣,定期梳理项目及个性化问题7张清单,压茬推进招商项目,从机制层面强化招商引资工作。要聚焦“四率”,深化跟踪服务,提高招商项目开工率、入库率、投产率、升税率,切实做好“一企一策”帮扶指导。要强化协同,按照“市县一体、机制系统重塑”部署,积极对接、主动联系,加强部门联动,承接更

多上级资源。要优化服务,强化政策支持,激发本土企业内生动力,大力招商、做大增量,让更多项目留在常山。要营造热潮,把思想和行动统一到县委决策部署上来,大抓产业、大抓项目、大抓招商,营造“月月有签约、月月有开工”良好氛围。

王永明强调,要进一步统一思想、凝聚共识、强化落实,汇聚起全县上下抓招商、促发展的强大合力,奋力开创招商引资工作新局面。

洪栋强调,要全力攻坚任务,深入分析问题,做实前期工作、加强向上对接,补齐短板弱项,着力攻坚项目落地难点堵点卡点。要系统梳理项目,按照部署要求,加快在建项目进度、抓实新开工项目、细化冲刺项目入库,推动项目早落地早开工。要谋划项目建设,树立需求导向,加强政策保障、加快审批准入、做好服务管理,全力以赴推动招商引资提质增效。

鲜辣为底 胡柚入菜  
**常山鲜辣美食  
创意“出道”**



本报讯(记者 姚洁 刘云飞)12月14日上午,一场别开生面的鲜辣常山“邪修”创意展示活动在云创MIX青年国度火热上演。21位青年厨师同台竞技,围绕常山鲜辣风味与胡柚两大特色展开一场脑洞对决。一场颠覆味觉的创意风暴,正在席卷常山这座宝藏小城。

比赛现场气氛火热,空气中弥漫着诱人的鲜辣香气与清新的胡柚果香。青年厨师们纷纷亮出看家本领,将胡柚的果汁、果肉、果皮融入菜品中,与各种食材以及鲜辣元素巧妙搭配。柚芒西米露、柚见茉莉、酸辣胡柚虾、胡柚卤牛肉……一道道色香味俱全的创意美食琳琅满目,吸引众多市民驻足品尝。

青年厨师占婧带来的胡柚奶皮糖葫芦,将当下流行的奶皮子与胡柚相结合,非常受欢迎。“奶皮子口感醇厚,胡柚则很清爽,两者一结合刚好吃起来不腻。”品尝后,消费者们纷纷点赞。另一位拥有七八年私厨经验的青年厨师刘思文,则创新地将卤鸭头中的陈皮替换为胡柚皮。“胡柚皮既能像陈皮一样增香去腥,还有清热功效,今天来品尝的人很多,反响也很不错。”刘思文说。

本次比赛设有主菜、甜品与小吃三大“邪修”赛道。21位青年厨师自由创作,最终由50位大众评审与现场观众品鉴并投票,共同决出优胜者。

大众评审华真琴对大家带来的创新菜品赞不绝口:“今天参赛的美食都非常有创新。我最喜欢胡柚面包,松软的面包加入胡柚后口感特别清爽。”大众评审王浩专程从开化赶来,只为亲身体验常山美食的“邪修”魅力。“今天尝了很多创意美食,胡柚鸭头、胡柚糖葫芦、胡柚咖啡……每一种搭配都很大胆,味道却出乎意料地好吃,刷新了我对常山美食的认知。”王浩说。

美食创意赛场热闹非凡,一旁“融辉杯”第三届四省边际王者荣耀巅峰邀请赛也同样精彩十足。比赛间隙,不少电竞选手被飘香的美食吸引而来,化身“特殊评审”加入品尝队伍。LTG战队成员张舜杰是首次来到常山,现场品尝了多道小吃后,他说:“第一次尝到常山美食就觉得很惊艳,味道非常棒,很有特色。”

经过一番激烈角逐,胡柚味糯叽叽奶酪麻糍、固体杨枝甘露(胡柚版)与胡柚皮卤鸭头三道作品,凭借其出色的创意与口感,分别斩获本次比赛的一、二、三等奖。“活动给青年厨师提供了一个展示创意的平台,也非常感谢各位美食爱好者的支持。接下来,我会继续探索常山美食更多新的打开方式,尝试创作出更多有趣的‘邪修’菜品,让更多人能尝到不一样的、充满活力的常山美味。”一等奖获得者潘钰晴说。“我们举办这次活动,是希望‘鲜辣常山’能被更多年轻人记住和再次创造,鼓励大家以‘邪修’的突破思维来重新演绎常山味道。今后,我们将一手抓经典传承,一手抓创意创新,通过更多年轻化、互动化的活动,让‘鲜辣常山’真正走进年轻人的生活方式里。”县委宣传部城市品牌发展中心工作人员樊姝婷说。

## 以文铸魂强根基 擦亮“浙西新门户”人文底色

——论学习贯彻县委十四届十一次全体会议精神③

本报评论员

“十五五”时期是常山动能转换的机遇期、产业转型的关键期、优势转化的黄金期,县委明确提出打造“浙西新门户”的目标,其中“人文魅力值更高”的发展定位,凸显了文化在县域现代化建设中的核心引擎作用。深入实施文化建设“八项工程”,以文铸魂、以文赋能、以文兴业、以文惠民,方能让文化软实力转化为发展硬支撑,为县域发展注入持久精神动力。

文化铸魂,筑牢思想引领“定盘星”。县域发展的深层动力,源于共同的价值追求与精神认同。我县始终将强化党的创新理论学习传播作为文化建设的首要任务,通过“循迹溯源”深化理论研究、“8090+”宣讲等方式盘活传播形式、建强舆论阵地,激发文化创新创造活力。这种理论与实践的深度融合,既为县域发展提供了思想指引,更凝聚起跨越发展的磅礴合力,让“浙西新门户”不仅有经济发展的“筋骨”,更有精神文明的“灵魂”。

文化赋能,激活产业升级“动力源”。县域文化的独特性与不可复制

性,是构建差异化竞争优势的核心密码。我县深耕宋诗文化、鲜辣文化、石文化等本土资源,通过创造性转化与创新性发展,让沉睡的文化基因转化为现实发展动能。从文化资源挖掘到文化产品研发,再到文化产业培育的完整链条,让文化产业成为带动群众增收、壮大村集体经济的共富产业。这种“文化+产业”的融合发展模式,既让传统文化在新时代焕发了生机,更为“浙西新门户”注入可持续发展的活力。

文化惠民,架起服务群众“连心桥”。文化的价值最终要落脚于群众的获得感与幸福感。我县以公共文化服务提质为抓手,深化“四馆一院”运营改革,推进南孔书屋、文化礼堂提档升级,让优质文化资源向基层延伸;通过“文艺赋美”工程、艺术乡建、文化特派员制度,推动公共文化服务从“单向输送”向“互动体验”转型,让群众从文化享受者变为文化创造者。全覆盖、多元化的公共文化服务网络,既满足了群众日益增长的精神文化需求,更涵养了城乡文明新风,生动诠释了共同富裕中“精神生

活共同富裕”的深刻内涵。

文化塑形,擦亮文明城市“金名片”。文明是县域最动人的底色。我县聚焦社会主义核心价值观培育,深化文明乡风、良好家风、淳朴民风建设。当礼让行人成为习惯、志愿服务蔚然成风、孝老爱亲深入人心,我县必将以更具温度的城市形象,成为省际联动发展中令人向往的“展示之窗”。实践充分证明,文明建设从来不是孤立的行动,而是融入经济社会发展各方面的系统工程,唯有久久为功,方能让文明之花绽放在县域每个角落。

文化兴则县域兴,文化强则底气厚。“十五五”的号角已然吹响,我县正站在新的发展起点上。唯有持续深耕文化沃土,将理论武装、产业发展、惠民服务、文明培育有机融合,让文化既成为凝聚人心的“粘合剂”,又成为推动发展的“加速器”,才能让“浙西新门户”的共富成色更足、人文魅力更浓。

多方力量齐上阵  
织密文明交通守护网

2版

今日导读 ←

今日导读 ←