

选择南通就是选择机遇

——南通城市价值品鉴暨经营性用地推介会侧记

“南通的战略定位很明确,努力建设成为畅联全国通达世界的现代综合交通枢纽,更高水平国家创新型城市,深层次推动长三角一体化发展标杆城市,全国富有江海特色的海洋中心城市,彰显生态之美的低碳花园城市,宜居宜业宜游的幸福城市……”24日下午,南通市自然资源和规划局副局长陆成,从“卓越南通”“魅力南通”“好通南通”“幸福南通”四部分,向招商、万科、旭辉、浙投集团、红星等品牌房企代表推介南通最新城市规划。

当天,作为“2023中国(南通)城市土地展”的重头戏,南通城市价值品鉴暨经营性用地推介会“含金量”很足。

由省国土资源信息中心、省国土资源动态监测中心主办的中国城市土地展,已在江

浙沪等多个城市举办10年;此次在南通举办,本身就说明了南通的实力。在此次推介会上,市资规局对外亮出了一批重点优质地块。这19块优质地块,分别位于崇川区、创新区、开发区、苏锡通园区。按照“稳地价、稳房价、稳预期”的“三稳”总要求,我市合理确定土地供应规模、精选优质地块,优化供应结构、把握供应时点、丰富产品结构,着力打造“好小区”“好房子”样板。

品牌房企万科负责人向记者介绍,南通的势头很好、后劲很足,这是很多投资商看好的原因。我市相关负责人在大会上介绍:随着国家战略的加快落地,政策红利的加速释放,近三年我市有40多个事关长远、撬动全局的重点工程、重大项目、重要

事项纳入国家规划计划,近60个项目纳入国家级改革试点。

2022年,南通全市GDP达1.14万亿元,列全国大中城市第23位、地级市第9位,在全省高质量发展综合考核中连续五年位列第一等次。坚定不移走产业立市、制造强市之路,创立以产业和创新为方向的650亿元基金池,形成船舶海工、高端纺织、新一代信息技术、新材料、高端装备、新能源等六大千亿级产业集群。去年全市居民存款1.83万亿元、贷款1.61万亿元,成为全国第五个存贷款余额双超万亿的地级市……这,就是南通不断打开发展空间、提升城市能级的“能量源”。

“我们灵活把控住宅用地供应节奏,积

极开展规划精准对接服务,优化完善规划管理实施细则。”推介会上,市住建局副局长王志祥特地为国内品牌房企代表作房地产支持政策解读,“我们还与时俱进,因城施策、因地制宜,修订了《江苏省城市规划管理技术规定南通市实施细则》,考虑大户型住宅产品的市场需求和遮挡洗衣机、烘干机的需要,放宽对阳台进深、阳台面积占比及装饰柱、墙体宽度的限制等,一系列从技术规范标准上的以应变变,适应了人民群众对住宅不同功能的新需求,满足了人们对住宅品质的新追求……”

“南通是享有盛名的建筑之乡,一定能为房地产行业发展发挥良好引领作用。”推介会上,一位专家表示。

本报记者 周朝晖 俞慧娟 沈佳颖

业内专家、企业代表围绕转型升级深度交流——

共促房地产市场平稳健康发展

5月24日、25日在通举办的2023中国(南通)土地城市展上,来自房地产业的专家代表、房企代表围绕房地产业转型升级进行交流,大家一致认为,要坚持“稳字当头”,在调控的精准性上下功夫,促进房地产市场平稳健康发展。

中房集团公司前董事长孟晓苏通过数据对比、案例分析,认为当前房地产行业发展进入新阶段。他说,当前,国家支持各地

从当地实际出发完善房地产政策,支持刚性和改善性住房需求,优化商品房预售资金监管,促进房地产市场平稳健康发展。各方应用足政策,齐心协力,合力促进房地产市场平稳健康发展。在新阶段的转型升级中,孟晓苏认为,房地产业亟须建立新发展模式,而这一模式的核心是完善住房双轨制和租购并举,惠及更多新市民和新家庭。

市场发展迈入新阶段,不可避免地会遇到新问题。中国房地产业协会副会长兼秘书长陈宜明给出的建议是“坚定信心、提高品质”。伴随中国城镇化进程不断加快,城镇居民对住房的需求在增长,也会逐渐从刚需向改善性住房转变。物质生活水平的提高,会加速人们对更高水平精神生活的追求,而高品质住房是高品质生活的坚实基础。

江苏省房地产业协会会长杜学伦表示:

这一波房地产业的调整,其实也属于自身发展的一种规律体现。首先要实现的是恢复市场信心。

陈宜明表示,江苏的经营性土地市场有很好的发展基础,有很强的建筑施工团队和管理队伍,要为全国房地产业发展起到带头作用,为中国房地产业新模式的建立作出“江苏贡献”。

本报记者 沈佳颖

加强产业链上下游精准对接

苏锡通园区开展专题活动

本报讯(记者吴霄云)5月23日是第8个“南通企业家日”。24日,苏锡通园区邀请智能装备产业链党建联盟核心企业、上下游企业代表、金融领域代表走进园区参观交流,架起园区与企业家之间的交流桥梁,进一步助力园区以商引商和“朋友圈”招商。

与会人员一行先后走访江苏尚飞光电科技股份有限公司、江苏施依洛通风设备有限公司3家企业。

活动中,园区邀请智能装备产业链企业专家为园区企业作专题辅导,围绕企业创新发展历程、数字化科技赋能企业发展等内容进行细致讲解,并提供有针对性的操作指引及建议。此外,金融领域代表还介绍了金融支持企业的政策和特色金融产品。



22日拍摄的崇川区老旧小区改造现场。今年崇川区继续推进老旧小区改造,40个老旧小区改造项目有序推进。记者 许丛军摄

如东经济开发区将培训课堂搬到示范工厂——

千里追“数”星 对标补短板

研发工具智能化、研发试验智能化,切割钢板智能化、焊接智能化、装配智能化、调试智能化……

19日下午1时许,如东经济开发区(高新区)34名企业家刚下飞机,吃了工作餐,顾不上休息,兴致勃勃地赶到湖南省三一长沙产业园18号“灯塔”工厂,参观智能化改造、数字化转型给企业带来的“业绩翻一番、人员减一半、产值增一倍”的巨大变化。

三一重工长沙18号工厂是工信部首批智能制造试点示范工厂,实施智能化改造后,45分钟下线一台混凝土机械,成为引领行业

智能制造的“新灯塔”。

现场取经的如东经济开发区(高新区)企业家们一边看,一边拍,一边记。“观摩了三一数字化转型现场,对我触动很大。智能化改造不仅是制造业企业的必修课,也是我们建筑企业可持续发展的必由之路,回去之后,加大投入,布局工地智能化,把物料管理、安全管理的盲点和堵点一‘网’打尽。”南通东直建筑工程有限公司董事长任先军说。

千里追“数”星、对标补短板活动,是如东经济开发区(高新区)企业家协会主办的。去

年以来,如东开发区(高新区)党工委、管委会全力推动智能化改造、数字化转型,着力引导具备条件的企业开展“设备换芯”“生产换线”“机器换人”等智能化改造,促进传统企业“老树发新芽”,企业累计完成智能化改造、数字化转型项目41个。

“组织企业到数字化转型的标杆看、学、问,耳闻目睹高质量发展的实际效果,帮助企业打开眼界、理清思路,把被动应付变成主动作为,从而自发迈向智能化改造、数字化转型的轨道。”如东县委常委、副县长,如东开发区(高新区)党工委书记蔡东得知企业家协

会组织这场千里追“数”经后,与企业家一同前往,并邀请工业互联网独角兽“树根互联”的专家,为企业家们授课,现场交流实施成功案例。

“我们生产石油井口工具,品种多、小批量,实现自动化、数字化转型和与客户互联互通,还是个短板,今天与数字化专家当面交流,他们答应到我们企业提供保姆式服务,我们全面步入数字化转型新赛道增添了信心。”江苏如通石油机械股份有限公司董事长曹彩红说。

本报记者 杨新明 本报通讯员 仇海鹰

4月南通CPI同比下降0.8%

其中食品价格下降4.8%

本报讯(记者唐佳美 通讯员谢资二)24日,国家统计局南通调查队发布4月份南通居民消费价格运行情况。4月份,南通居民消费价格指数(CPI)同比下降0.8%。其中,食品价格下降4.8%,非食品价格上0.2%;消费品价格下降1.6%,服务价格上涨0.4%。

从环比看,4月份,CPI由上月下降0.7%收窄为下降0.5%,比上月收窄0.2个百分点。其中,食品价格降幅比上月收窄1.3个百分点,影响CPI下降约0.20个百分点。食品中,鲜菜市场供应增加,价格下降6.7%,影响CPI下降约0.16个百分点;受市场供需影响,猪肉价格下降4.4%,影响CPI下降约0.06个百分点。

从同比看,CPI由上月上涨1.1%转为下降0.8%,涨幅比上月回落1.9个百分点。其中,食品价格涨幅比上月回落8.0个百分点,影响CPI下降约0.91个百分点。食品中,鲜菜价格下降27.8%;淡水鱼价格下降14.0%;猪肉价格上涨0.6%。非食品价格中,服装类、教育用品、其他文娱用品等等价格涨幅较为明显。



让餐饮服务反食品浪费有章可循

我市发布市级地方标准

本报讯(通讯员张晓琴 记者王玮丽)记者昨日获悉,市级地方标准《餐饮服务提供者反食品浪费管理规范》(DB 3206/T 1047—2023)正式发布实施。该标准由南通市市场监督管理局归口,如皋市市场监督管理局、南通市标准化协会、如皋市餐饮协会共同起草。

《规范》以法律法规为依据,结合我市餐饮实际,以商业餐饮、单位食堂、集体用餐配送单位和中央厨房、农村集体聚餐四类业态为对象,从场所设施、人员管理、制度建设、采购贮存、烹饪加工、用餐服务等环节,对反食品浪费做出明确规定和细化要求,为制止餐饮浪费行为提供标准支撑和保障。

《规范》在菜品设计时,提倡多样化供餐模式,提供常例、半例、小例餐食供消费者选择;在食材采购时,提出要准确预估食材采购量,采购具有独立包装易保存的食材,并按条件储存,避免反复冷冻;在就餐服务过程中,提出服务人员应根据消费者数量和餐品分量主动提醒消费者适量点餐,就餐结束时,主动提供打包服务。

2023“海门人才日”暨第六届东

洲英才创业周启动

20个高层次人才创业项目签约

本报讯(记者黄天玲 通讯员俞新美 刘华)25日,2023“海门人才日”暨第六届东洲英才创业周启动,知名高校院所的专家学者,知名企业集团、创投、科技园、孵化器、人才服务机构的负责人,以及海门籍在外和在海外创新创业的高层次人才代表等400余名嘉宾齐聚海门,共商发展大计。

海门是江苏省人才工作先进市、江苏省人才工作成绩突出县(市)、江苏长江以北唯一的“全省人才发展现代化建设试点地区”。截至目前,海门全区人才资源总量达24万人,累计引育国家级人才136人,省“双创人才”109人,“双创团队”15个,“双创”人才入选数连续5年位居南通第一,高层次人才突破1万人。

从2013年推出“东洲英才”引进计划,到今年开辟“高层次人才人才(团队)引进‘直通车’”,海门经过十年不断探索实践和改革创新,目前已形成顶尖人才项目“一事一议”、特定人才项目“直通引进”、成熟落地项目“集中评审”、“临门一脚”项目“即时即评”、早期创业项目“赛会比选”等全维度引才体系。十年间,海门区级人才专项资金由最初的2000万元增加到1.5亿元,累计投入人才资金近10亿元,引进落户高层次人才创新创业项目300多个。

会上,20个高层次人才创业项目签约落地,表彰了10名“东洲英才”十周年魅力人物,并对《海门高水平打造人才发展现代化先行区行动纲要》作解读,通过实施四大创新工程和16项重点任务,力争到2030年,基本建成人才发展现代化先行区。

用匠心酿造“非遗美酒”——

饮一杯花露烧,品味舌尖上的非遗

将米酒称为露酒,故得这诗一般的名字“花露烧”。其酿制技艺是南方黄酒文化和北方白酒文化在南通融合创新的结果,突破了我国“一酒一酿”单一陈酿技术的限制。

花露烧酒于2014年被公布为南通市非物质文化遗产保护项目。

穆义丰酒坊创建于清咸丰十年(1860年),是南通老字号,具有悠久的历史及精湛的花露烧酒酿制技艺。酒坊的非遗传承人林俊华和姚蕴辉采用独创的“同香型”混合、“纯原浆”陈酿技术酿制的“穆义丰”花露烧酒,其酒色清透嫣红,酒性丰满黏稠,酒感香甜细腻,酒性刚柔相济。

“北方白酒较烈,南方米酒柔和,融合了二者风味的花露烧口感较甜,内涵较烈。”穆义丰酒坊负责人介绍,花露烧初尝绵爽,但绵中藏刚,既有传统米酒的温润滋养,又有米烧酒的刚烈芬芳。

将糯米浸泡,煮熟摊凉,再放入酒曲发酵……“穆义丰”花露烧酒以优质糯米为原料,制作中“一脉相承”,并配以红枣、枸杞一同发酵酿制。“酒曲的好坏决定了酒的优劣。而发酵则讲究温度的控制和时间长短。”该负责人介绍,发

酵后投入由糯米和糯米糟固态蒸馏出的烧酒,陈酿三至五年甚至更长时间,让两种不同酒性的酒充分融合。陈酿三至五年的花露烧一般在22度左右,色泽基本保持在琥珀色。

多年来,穆义丰酒坊一直秉承着传统的酿制方法,在此基础上,与南通大学、南通科技大学、扬州大学等高校开展科研合作,并投入技术与资金,去杂提质,不断提高花露烧的品质和产量。

除了穆义丰酒坊,在唐闸,花露烧的市级非遗代表性传承人杨振强也是一位在酿造工艺上坚守并创新的民间好手。他的祖上世代以米酒及花露烧酿制为生计,其酒香醇在周边地区远近闻名。曾祖凌汉章,住在陈桥褚桥村,以所酿花露烧酒为世人所称道。

杨振强通过十余年酿酒生产实践,在沿袭传统花露烧酿制技艺的同时,对酿造工艺进行了一定的改良,在保持传统花露烧酒色、香、味的基础上,使其中杂醇油的含量降至原来的50%,改变了传统花露烧饮用后极易“上头”的毛病。

“最根本的酿制方法一定是要保留的,但我们会在制作中不断改良,让传统工艺在新时

代下焕发新的生命力。”穆义丰酒坊负责人说,“搭建交流平台、提供行业指导、向上申报推广、给予奖励扶持……在花露烧的品质提升和宣传推广上,我们得到了政府的大力支持。”

穆义丰酒坊于2016年落户陆洪小镇后,就一直承载着非遗传承、非遗体验的功能。酒坊每年开设春秋两季班,由民俗专家、大学教授等授课,社会报名,实践操作,免费学习花露烧酿制技艺。此外,学校、企事业单位、社会团体等组织也可在此体验传统酿制技艺,了解非遗文化,掌握基本技巧。

“我们有义务肩负起这份历史责任和传承,让这项非遗文化在更多人心中生根。”该负责人介绍,下一步,在坚持生产的同时,穆义丰酒坊将继续做好教学传承,让更多市民了解花露烧,了解传统酿制技艺,传承非遗文化。同时,进一步提高品质和产量,扩大市场,研究创新推出花露烧附属产品、衍生产品,丰富功能。“我们将积极参与社会活动,提升花露烧酒的影响力,致力打造南通独有的非遗名片。”

·江妹颖·



说起南通,你会想到什么?是西亭脆饼、麻糕、蜜糖,还是白蒲茶干、麻虾酱?除了这些,南通还有在民间口口相传的佳酿——花露烧酒。

每年春暖油菜花开,花露烧便开始了酿制。5月23日,走进位于陆洪小镇的穆义丰酒坊,数个酒缸映入眼帘,于酒香中讲述着南通独有的故事。

南通自西向东、由北而南“渐次涨接,分次成陆”,形成了新老地块相连、南北移民相容、多元文化相交的江海文化特征。花露烧酒便是南通地区先民利用米酒、烧酒两种不同酒性的酒,混合陈酿而成,具有数百年的历史。

因南通方言“混合”二字称之为“花”,古代又