

微信扫描二维码
关注安康日报公众平台2019年12月23日 星期一
总第730期 第五版

经济特刊 编辑部

主编 陈俊
执行主编 来庆琳
电话 3268512
QQ群 287809304(经济特刊)
邮箱 akjjtk@163.com
本版编辑 来庆琳

近年来，我市深入贯彻中省系列政策，强力推动民营经济高质量发展。2019年前三季度，全市非公经济增加值占GDP的比重完成61.6%，超省考计划1.3个百分点，继续位居全省各市区首位。

为进一步提高民营经济高质量发展，我市高规格成立推动民营经济高质量发展领导小组，同时坚持问题导向，通过多轮征求意见和修改完善，市委、市政府研究出台《安康市支持民营经济高质量发展若干政策措施》，针对民营企业普遍存在的堵点、痛点、难点，从缓解融资难题、减轻税费负担、营造公平环境、实施创新发展等方面提出了18条支持措施。

高规格召开全市促进民营经济高质量发展暨表彰大会，并通过加强宣传引导，大力弘扬民营经济创新创业的先进事迹。强化督促检查，推动政策落实。督促各县区、领导小组各成员单位，深入贯彻落实中省市系列政策精神，合力推动全市民营经济高质量发展。

具体工作中，进一步创新发展模式，扩大对外开放。创新发展“产品推介+招商引资”模式，组织企业赴昆山、雄安、北京等地开展招商推介活动，不断扩大对外开放水平。强化推进地产品销售，举办硒博会、绿色环保、医药产业等产销对接活动。

完善基础设施，提升园区承载。以标准化厂房建设为重点，强力推进县域工业集中区基础设施建设，石泉县、平利县、汉阴县、汉滨区4个县域工业集中区被授予省级先进单位。前三季度，全市19个县域工业集中区新建标准化厂房56.6万平方米，新增投资千万元企业78户。

清理拖欠账款，减轻企业负担。深入贯彻国务院、省政府清理拖欠民营企业账款工作部署，召开推进会议、印发清欠方案、成立领导小组、组建工作专班、落实清欠措施，强力推进账款清欠工作。前三季度，清理拖欠企业账款5.08亿元，清偿率为68.14%，清偿进度位居全省前列。

落实回访制度，降低融资成本。推选550户企业与金融顾问开展结对子，提高金融服务的针对性和实效性。建立政银企对接长效机制，征集企业融资需求项目620个，并通过发送信函、召开银企对接会等方式向金融机构推介。

开展结对帮扶，强化协调服务。搭建“政企连心桥”，继续实行市直部门和工信干部包联企业制度，一对一解决企业发展难题。深入贯彻“六个一”工作法，坚持“一张笑脸相迎、一杯热茶敬上、一句问候暖心、一次告知到位、一心把事办好、起身相送一程”，推动办事效率明显提升。

支持民营企业在行动

安康蒸面：

地方特色小吃能否真正走出安康？

——探寻安康蒸面店主的“生意经”

记者 李莹



蒸面在安康人心中的地位，大概相当于凉皮肉夹馍之于西安人，隔两三天不吃上那么一顿，总感觉少了点儿什么。无论是酷暑还是寒冬，来上一盘，再配一碗热气腾腾的稀饭，填饱口腹之欲的同时，心里也会感到满足。

凉皮起源于关中地区，安康蒸面属陕西凉皮一类。记者在西安上学时，经常有想吃蒸面的时候，跑遍大街小巷却很难找到一家蒸面店，倒是汉中热面皮店和岐山擀面皮店四处开花。外地朋友来安，听到要去吃蒸面，都以为是蒸笼面……诸如此类，安康蒸面的名气似乎还未打响。

同样作为地方小吃，邻居家的汉中热面皮却能在安康甚至西安遍地开花。蒸面作为安康人心尖上的那一口，能否真正走出安康？近日，记者连续多日进行了走访，试图从散布于大街小巷中众多蒸面店主的“生意经”中找寻答案。

地域性和局限性——

安康蒸面地域性强、走出去成本高、交通也不够。

位于安康城区鼓楼街口的黄家蒸面开店已近30年。店主黄建军也曾想在西安开店，但碍于昂贵的房租、材料成本，以及那一口地道的安康味儿，只能暂时放弃了走出去的打算。

黄建军认为，地域小吃受当地环境、气候、风俗、文化、传统习惯等影响，食材、制作方式均出自当地，出来的味道也是当地的味道。一旦走了出去，味道必然与当地不同。

“安康蒸面用的是汉江水和咱们安康本地产的酱油、醋等，走出去就不是安康味儿了。我曾在外地吃过几次蒸面，店主也是安康本地人，但做出来的蒸面总感觉少了那么点儿安康味儿。”黄建军说。

江北晏台市场晓芸蒸面店主何金云也有类似看法。她于2016年买了台真空包装机，开始销售真空包装蒸面，“当时有客人提出想带几份蒸面给外地家人朋友吃，但路途遥远容易变质，我们便想到这个法子。其实很多地方也有蒸面店，但客人就好安康本地这个味儿。”

何金云说，真空包装蒸面的保质期在四到五天，价格稍贵一点，一部分是客人来店自己带走，最近一次被客人带到新加坡，另一部分由他们邮寄给外地客人。“不远万里，大家为的就是那口家乡味儿。”

在黄建军看来，安康味儿成就了安康蒸面，但也是这个味儿限制了安康蒸面走出去。同时，蒸面作为小本生意，在外开店房租、原材料等成本升高，很多人因此望而却步。“走出去成本太高，很多人都没有信心迈出这一步。”

改变一直在发生——

调整经营时段赚取更多利润，安康蒸面不再仅仅是“早餐”。

安康人对安康蒸面，其实很挑剔，只要对味儿，认准的这家店就会成为食客一直的心头好。想吃，排上十几分钟的队都不成问题。

遍布安康城区的这些蒸面店，味道各有千秋，每家店都有固定食客。一直以来，城区大多数蒸面店从凌晨3、4点钟就开始准备工作，中午忙完闭店。但近几年来，也有不少蒸面店选择了改变经营时段，弥补“夜市”空档，赚取更多利润。

金州广场边的喻家蒸面，是安康最早尝试下午开业的蒸面店。下午3点记者前往采访。



供图：邹遥

访时，店主喻早军和几名帮手正在进行营业前的准备。喻早军说，喻家蒸面开店已近30年，之前也只在前半天营业，大概从四年前开始改变营业时间。

“之所以选择改变，是因为有好多食客抱怨后半天没有蒸面吃，我就想着创新一次吧，没想到一试就成功了。”喻早军介绍，现在他们从下午4点开店到凌晨3、4点，食客络绎不绝，生意比前半天营业额可谓“更上一层楼”。

在喻早军看来，安康的蒸面店目前的营业时间，已经不能满足广大食客的需求，所以他们迎合这一需求做了一些改变。所谓变则通，他认为，走出去的同时，要根据不同需求不断创新、提升和改造，才能走得更远。

品牌打造和推广力度欠佳——

“我们渴望成立行业协会，大家共同努力，一定会把安康蒸面品牌打响。”

老马家蒸面店店主马雅军介绍，他们家的“麻素福”蒸面至今已有百年历史。在这百年里，他们一直对蒸面口味进行不同程度的调整，但大体味道保持不变。

“放多少醋、辣子辣不辣、醋汤配方等，我们一直在做细微调整，为的就是让这盘蒸面吃着更香。在蒸面口味这方面，各家都有各家味儿。”马雅军说，虽然安康蒸面店“百花齐放”，但各家间缺少交流沟通渠道，也缺少一个把大家聚起来共同打造安康蒸面品牌的平台。

“我们都希望能成立一个行业协会，把大家聚起来交流经验，而不是像现在这样散兵作战。大家共同努力，一定会把安康蒸面这个品牌打响。”马雅军认为，安康蒸面要走出去，把品牌推出去很关键。做品牌不仅仅是两三家的事，需要各家一起努力，组成一个更专业化、标准化的集体来共同发力。

他认为，这方面可以向邻居汉中市看齐。去年9月，汉中市面皮行业协会成立，对汉中面皮从业者进一步规范，也对行业标准进行统一划分。“在品牌打造和推广方面，汉中走得也比我们快

一步。”马雅军说，早在2010年，汉中就举行了首届汉中面皮节，今年4月还举行了汉中面皮大赛暨首届汉中面皮饮食节，吸引了不少游客前来观光，“如果我们也有类似活动，那安康蒸面的品牌影响力将会极大提升。”

谭家蒸面店主锁抱有相同看法。作为汉滨区非物质文化遗产——谭家蒸面制作技艺传承人之一，目前王锁已在西安开了多家直营店，生意最好时曾单店一天卖出2000盘蒸面。他还甚至把蒸面店开到了河南、河北等地。

“我的店上过陕西电视台，也上过央视，对安康蒸面的推广有一定促进作用。但单兵作战力量不够，安康蒸面品牌影响力还很小。”他认为，自己只是推动谭家蒸面往出走了一小步，安康蒸面品牌推广任重道远。

在王锁看来，安康蒸面真正“走出去”与“没走出去”的关键，还在于品牌是否打响，是否拥有一个专业、完整的团队来进行统一管理和统一输出。



供图：王锁

唐德林：90后帅小伙儿的驻村故事

通讯员 汪洋



清晨的阳光穿透薄薄的云层，散落在平利县洛河镇六一村的土地上。一大早，一个小伙子正骑着摩托车沿着崎岖的山路朝着大山深处缓缓驶去。这只是该县退役军人事务局派驻六一驻村队员唐德林入户走访的一个剪影。唐德林的扶贫故事也就从这里开始。

再次回到熟悉的地方

别看1992年出生的唐德林今年只有27岁，可从头到脚散发着一股子干劲儿和拼劲儿，加之帅气的身板，让人看上一眼就能记住他。

唐德林退役回乡后，先后在洛河镇党政办、县民政局工作，又于今年7月调配到县退役军人事务局工作。有着从军经历的他也算是“落叶归根”，找到了“娘家”。今年是整县脱贫摘帽决战决胜之年，新组建成立的县退役军人事务局面临人员紧缺、业务工作量大的困境，又承担着六一村脱贫攻坚重任。当局领导找唐德林谈到包联村驻村时，他二话没说果断答应了。

“我是一名退伍士兵，就应该发扬好军人

勇于吃苦、积极奋斗的奉献精神，承担起该有的责任和担当。”唐德林第二天就到村上了。作为一个熟悉的“陌生人”，再次来到这里，工作“身份”不同了，面临的困难也可想而知。刚到村里，唐德林为彻底掌握全村基本情况，主动找村两委“取经”，挨家挨户走访，与贫困群众“攀亲戚”，详细了解每户家庭情况。他放弃休息时间，白天入户走访，时刻做好信息精准。晚上抓紧梳理白天所闻所记，想方设法帮助贫困户对接需求。没多久，唐德林便将村里的情况摸了个透。

这个小伙子是干实事的

“他虽然年轻，但很能干，为我们做了很多事情，我们都感激他。”提起唐德林，村上贫困户钱照平竖起大拇指连夸奖。

唐德林经过一段时间入户走访，了解到一些贫困户因条件所限，对驻村工作队员了解甚少，有困难也不能及时取得联系，唐德林遂每到一户，与贫困户互存电话号码，以便及时联系。一次入户走访，唐德林发现贫困户汪传芝说话一直用手捂着腰。连续追问之下，汪传芝

告诉唐德林，前两天下雨到后院喂猪不小心滑倒伤了腰。唐德林背着汪传芝下山找了车去镇卫生院做了检查、开了药。没过多久，汪传芝腰疼也好了。一天午后，唐德林来到3组詹远友家，询问两个孩子上学情况，当听到里屋两个小孙女吵着要买新书包时，唐德林说：“小朋友，叔叔已经帮你买了，过两天带给你们。”下山后，唐德林径直去商店买了书包，第二天就送到詹远友家。修电视机、打扫卫生、协调网络信号、对接银行贷款等等，贫困户有困难，唐德林都会尽最大能力帮助他们。

这样的驻村队员我们欢迎

家住六一村5组的王瑞春是搬迁户，最渴望有个舒适安全的家。镇村根据贫困类别，在集镇给他落实了安置房，可眼看要住上楼房的他反倒犯愁了。原来是没钱装修房子，又不知道怎么装修好。

唐德林得知情况后，一方面起早贪黑“蹲到”安置点，积极协调施工方优化方案，先行启动房屋装修工程；另一方面积极对接相关部门，协调办理相关资金。如今，王瑞春住进装修好的新房，心终于踏实了。

天还没亮，唐德林就跟驻村干部来到贫困户潘世成的老房子，潘世成不久前要搬到集镇安置点去住。在帮助潘世成收拾搬进新房后，唐德林自掏腰包买了些日常用品，潘世成拉着唐德林的手不住感激道谢。雨后的一天下午，住在村上安置点的詹勇给唐德林打电话，说家里有点事儿，请他帮忙处理。唐德林放下手头正在填写的数据信息表，赶忙去了。推开房屋大门，就看到桌上放着一盘盘菜，有腊肉、鸡蛋、豆腐、青菜……原来是詹勇为了感谢唐德林平时的帮助，怕直接喊他吃饭他不来，专门找个“借口”哩。看到满桌饭菜，唐德林心里暖暖的。

肩负重担，无所畏惧。如今，唐德林已经从一名“年轻气盛”的小青年蜕变成脚沾泥土、深受群众欢迎的“扶贫帅小伙儿”。作为扶贫路上的90后，唐德林脚踏着泥土，胸怀蓝天，奔走在山间地头，观察着、思考着、行动着，年轻的体魄在磨砺中成长，青春的梦想在扶贫道路上闪闪发光。

新华社北京12月15日电
加快推动数字产业化、产业数字化，促进数字经济与实体经济融合发展，成为推动中国经济未来发展的核心动力。来自政产学研各界的数十位专家15日在“北京工商大学数字经济研究院成立仪式暨首期北工商数字经济大讲堂”上，就数字经济内涵、作用、如何推动数字经济发展等热点话题发表了观点。

与会专家认为，数字经济是无界经济、协同经济、融合经济，数字经济发展需要政产学研协同助力。国务院参事、中科院虚拟经济与数据科学研究中心主任石勇教授认为，大数据是数字化生存时代的新型战略资源，是驱动创新的重要因素，大数据背后的实质是“数据科学”。

北京工商大学党委书记黄先开教授指出，成立数字研究院，顺应时代要求，具有重要意义。数字时代是颠覆性变革时代，要凝聚政产学研各方力量，共同应对时代变革出现的新挑战，共同研究新的理论和实践问题。

世纪互联集团董事长、中关村区块链联盟理事长陈升认为，以区块链为支撑的分布式大规模协作数字经济共同体正在作为新物种而崛起，区块链是未来网络空间基础设施的新高地。

据了解，北京工商大学数字经济研究院致力于打造政、产、学、研深度融合的平台型共生智库，紧密连接产业系统—政府系统—科研院所，共同探讨数字经济人才培养、科技成果高校转化、数字经济为引擎推动产业转型和城镇高质量发展。

专家：数字经济发展需要政产学研协同助力