

浙里创新 甬生万物

——宁波市新春第一会侧记

记者 黄合

正月初九，春雨稍歇，宁波市新春第一会在市行政会议中心隆重举行。

这一次的主题，是“建设一流创新生态 打造一流营商环境”，要加快打造全域高水平创新型城市，更好发挥领跑和带动作用。

与会的代表，除了各个重点部门的领导干部，还有院士专家、企业家及来自高校院所的人才代表。大家济济一堂，为的就是在“十五五”开局之年的开端，进一步凝聚共识、鼓足干劲、实干奋进，让宁波的高质量发展更具“含新量”“含科量”。

今年是“十五五”开局之年。宁波要推动各项事业发展迈上大台阶，锻造创新实力是重中之重、关键所在。

“均胜的每一次创新跃进，都离不开宁波这片沃土的支撑。”均胜集团有限公司董事长、总裁王剑峰坦言，是宁波不断优化创新生态和营商环境，特别是在高新技术企业、关键核心技术攻关和知识产权保护等方面提供了大量贴心务实的服务，才让企业可以心无旁骛地搞创新、抓生产。

当前，汽车产业正在经历深刻重塑。但创新的基因、科技的赋能，是企业主动求变应变、勇立时代潮

头的底气。眼下，均胜正加快将多年积累的研发制造能力、智能驾驶技术进行战略性迁移融合，以更高效的全球协同、更前沿的研发投入迎接挑战，抢占AI爆发、具身智能崛起的发展先机。

来自宁波阳明工业技术研究院的姚力军，上台作交流发言。该研究院由江丰电子和余姚市政府共建，受益于宁波政企合作的机制创新和金融机构的信任支持，专注半导体材料及相关产业链项目的研发和培育，去年入选工信部首批重点培育中试平台。

“感谢宁波聚力打造的充满创新活力、成就民营企业创新梦想的发展环境，推动我们从一家小公司一步步成长为行业领军企业。”姚力军表示，研究院今年将启动二期项目，总投资超百亿元，希望培育更多的“行业首个”和“技术首创”，为宁波高科技人才更加集聚、先进制造业更加兴旺、城市发展得更加美好贡献全部力量。

一流营商环境是促进经济高质量发展的优渥土壤，一流创新生态是高水平创新型城市的底座，滋养创新主体蓬勃生长的“热带雨林”。

对于此刻的宁波而言，经过一次次改革提速，营商环境已不仅仅

意味着政务服务的便利、快捷，政务环境的透明、公正，还需要从“着眼于事”升级为“着眼于人”，以最优质的创新生态为各类主体提供更适宜的“空气”和“水”。

会场的每个座位上都摆放着几份材料，有《宁波推进自主创新建设创新型城市20年实践成果报告》，有《宁波市推动经济高质量发展若干政策（2026版）》《宁波市常态化服务企业行动方案》《宁波市科技创新投入机制改革实施方案》及《关于建设一流创新生态 打造一流营商环境 深化建设全域高水平创新型城市的实施意见（征求意见稿）》，还有一份是专门为本次大会准备的《建设一流创新生态政策指引》。

“我们集纳了近期省、市两级出台的59份政策文件，摘编了关于创新主体、创新要素、产业创新、创新环境四大方面的有关具体条款，并通过‘条目式摘编+二维码’的形式，让政策实实在在看得到，也让平台、企业、人才等创新主体更有获得感。”市科技局有关负责人说。

向海图强，敢闯敢拼，是这座东海之滨城市血脉深处那绵延千年的基因，是一代代宁波人迎难而上、自强不息的锐气和志气。

春潮涌动，激情澎湃。在科技创

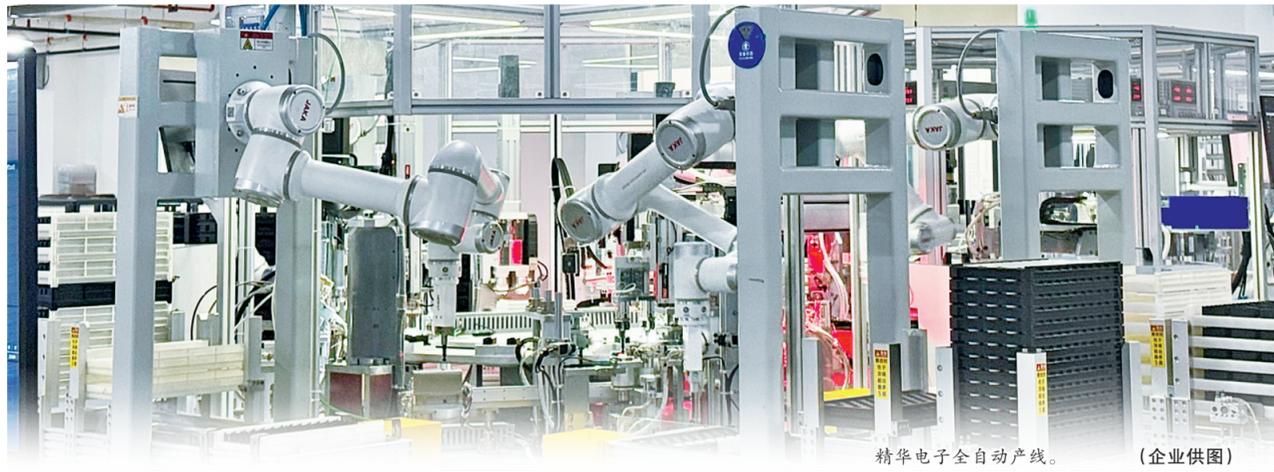
新和产业转型加速迭代的今天，我们更加需要政企一心，大家想在一起、干在一起，共同营造崇尚创新、支持创新、成就创新的良好生态。

“宁大将始终坚持‘扎根宁波服务宁波’的发展理念，聚焦‘双一流’攻坚，深化改革破题，加强校地联动，以‘两新’深度融合系统构建服务区域创新生态的宁大范式。”宁波大学党委书记张瑞丽说。

“材料所将持续发挥国家战略科技力量主力军作用，聚焦宁波海洋经济、智能装备、新能源、电子信息等重点领域，开展关键核心技术攻关，推动更多实验室成果在宁波落地转化。”中国科学院宁波材料研究所所长王立平说。

“我们将坚持投早、投小、投硬科技，设立期限最长20年的科创母基金，陪伴科创企业穿越周期、成长壮大，更好带动企业蓬勃发展，产业能级跃升。”宁波通商控股集团有限公司董事长高岷说。

走出会场，天色已暗。大家匆匆的脚步，呼应着此刻开足马力、奔腾向前的奋进状态——“浙里创新，甬生万物”，这不仅是宁波在这个春天写下的美好宣言，也是这座城市向四海英才发出的诚挚邀约。



精华电子全自动产线。（企业供图）

“满格”开工，奏响春日“奋进曲”

记者 张子琪
通讯员 陶潇迪 余晓丽 胡婉妮

“我们已经十年没有停工了。”宁波大东南万象科技有限公司董事长黄剑鹏笑着说，今年春节假期，企业依旧开足马力忙生产，“去年，企业利润破亿元，订单饱满、市场向好，增长动力强劲”。

位于鄞州的大东南万象科技车间内，全自动化生产线有序运转，晶莹剔透的电容薄膜经过过滤、成片、拉伸等工序，源源不断地流向下一个环节，一名工作人员通过视觉设备监控产线运行。

黄剑鹏介绍，对连续生产线而言，一旦停机重启，损失便以百万计。相较于常规薄膜，超薄电容膜耐温性大幅提升，制成的电容器积更小、可靠性更高、适用范围更广，可在复杂环境下长期稳定运行，广泛应用于高压智能电网、风力发电、太阳

储能及新能源汽车等领域。

眼下，4条自动化生产线正满负荷运转赶订单。仓库里，一卷卷成品电容薄膜“整装待发”，即将发往国内外客户手中。

大东南万象科技起步于家电类电容膜生产，2009年，企业投入超薄电容膜项目的自主研发与生产。掌握核心技术后，大东南万象科技打破了国外技术垄断，产品出口至印度、巴西、日本、韩国等国家，去年开拓了欧洲市场，成为国内外知名电容企业的稳定供货商。

谈及今年发展，黄剑鹏信心满满。目前，该企业月产能达1200吨，凭借高端产品的不可替代性，每月末均有新订单涌入。近三年，企业平均年产值超5亿元。

走进宁波精华电子科技股份有限公司，全自动生产车间内，同样繁忙而有序。

生产线上，机械臂快速挥舞，精准地执行着每一个指令，

赶制一批新能源汽车配件。

“今年新春‘第一单’来自新能源汽车零部件供应商。”精华电子总经理徐金尧说，公司正月初七开工的传统已延续了十多年，目前员工到岗率已超过93%，注塑、电子、装配等车间全部开工，为冲刺一季度“开门红”开足马力。

徐金尧口中的新春“第一单”，正是企业今年重点推广的新产品。这批正在生产的口盖执行器配件，将应用于新能源汽车的口盖系统。

“我们不断推进产品升级，产品技术含量与附加值不断提升。”徐金尧说，去年，企业销售额突破3亿元，正从传统直流执行器向步进电机、无刷电机等新产品拓展，市场份额持续扩大。

今年，精华电子底气十足，制定了围绕新产品、新项目、新客户、新市场、新工厂的“五新战略”。去年，该企业在德国成

立的子公司已撬动欧洲市场，实现从零到2000多万元的销售突破。“预计今年海外市场销售额保持大幅增长。”徐金尧的话语充满期待。

正月初八，浙江中哲新能源汽车有限公司的新能源智造工厂里，机器轰鸣。

中哲新能源总经理陈斌说：“近年来，我们切入新能源逆变器与储能细分赛道，积极寻找新的增长点。今年以来，企业订单金额同比增长100%，我们对新一年的发展很有信心。”

目前，中哲新能源已建成逆变器制造中心，实现多款型号自主研发产品的批量生产，在欧洲、中东等地区深度布局研发、生产、销售，将新能源业务的足迹延伸到40多个国家和地区。

春潮涌动处，奋进正当时。今年春节假期刚过，奥克斯·汉浦、万金精密等多家鄞州制造业企业迅速以“满格”状态投入生产经营，用实干奏响春日“奋进曲”。

从江西村口直达象山厂门口 32辆返岗大巴接回约1600人

新春走基层

记者 沈天舟

“前往象山爵溪的老乡排队上车，我们回第二故乡了！”

昨天早上7点，在江西省鄱阳县莲湖乡汪家村村口，一个工作人员用带着象山口音的普通话扯着嗓子喊道。现场早已聚了近百人，大家拎着蛇皮袋、拖着行李箱，往4辆大巴车走去。

今年50多岁的叶芸和姐姐排在队伍中间，丈夫跟在后面。这个马年，是她赴爵溪工作的第30个年头，如今她已是当地一家针织厂成衣车间的负责人。

“往年都是过了元宵节才走，今年有免费包车来接，我们

就早点回去。”叶芸边说边把两个鼓鼓的蛇皮袋塞进大巴行李舱。袋子装着咸鱼、咸肉、小瓜子等年货，满满都是老家的味道。

今年她是农历腊月廿四日返岗的老家，回家前就报了这趟返岗大巴。叶芸说，鄱阳县多个村口有上车点，万年县汽车站也有上车点。

她所在的汪家村村口，当天有近180人上车，坐满了4辆大巴。上午7点半，车队准时出发，不堵车的话，晚上六七点就能到爵溪。

“往年自己坐大巴要200多元，还要担心买不到车票，而且带着行李赶到车站也不方便。”她说，今年不仅省了钱更省了心，不用抢票、不用转车，从村

口上车，直达厂门口。

叶芸口中的“厂门口”，是爵溪街道针织品市场，那是返岗大巴的终点站，离大多数针织厂只有几分钟路程。

“在爵溪待了30年，这里就是我的第二个家。”说起爵溪，叶芸语气里透着熟稔，一家人的生活早已和这座滨海小城联系在一起，这次提前返岗也是因为感受到了第二故乡的温暖。

据了解，1月底象山县委印发了“一季度工业经济‘开门红’攻坚行动方案”，爵溪迅速行动，让这份“开门红”的诚意早早落地。当时，爵溪开了一场“新春乡音说事会”，专门听取在爵溪务工人员的诉求。会上有人提出：假期结束后，大家集中返

岗，交通拥堵、购票困难，能不能组织统一接送？

一个月后，这句话变成了开进村口的大巴。据统计，前天和昨天，爵溪派出32辆大巴，在江西鄱阳、万年接回务工人员及家属约1600人。

车窗外，熟悉的风景渐渐后退；车厢里，有人聊着过年餐桌上的年夜饭，有人期待厂里发的开工红包，还有几个年轻人凑在一起拍着短视频，欢笑声此起彼伏。

在爵溪，像叶芸这样的江西籍务工人员约有1.4万人，他们是当地针织产业的主力军，也是每年春节假期后最早返岗的一批人。今年他们回来得更早，因为有一趟车，从“家门口”直达“厂门口”。

《有请掌门人》

跨界，也要做尖子生

记者 沈莉
通讯员 曹超艳 汤晨

主业干得好好的，为何要跨界转型？

“本质是坚守实业初心下的产业升级与延伸。”中哲集团董事长杨和荣回答得简明扼要，“我们从服装贸易起家，每一次跨界都是围绕国家战略导向、市场前景需求和自身能力积累所做的主动进化。”

中哲最新的跨界项目——高端合成橡胶项目即将投入试生产。下线的高端溶聚丁苯橡胶，可满足航空航天、新能源汽车等领域的迫切需求。

“跨界，也要做尖子生。”杨和荣表示，未来的跨界，中哲将严格遵循“技术有储备、市场有需求、团队有准备”的原则，确保每一次跨界都能成为企业新的增长引擎，为新质生产力发展贡献力量。

在杨和荣看来，宁波是制造业强市，生产的新能源汽车性能越来越好，但配套的高性能轮胎还依赖进口。“我们果断投入高端合成橡胶等项目，努力补齐宁波高端新能源汽车产业链的短板。”杨和荣说，这不是盲目跨界，而是基于市场洞察和产业责任的战略抉择。

不到两年时间，杨和荣率领团队拿下了多项发明专利和实用新型专利，相关项目通过了国家科技攻关认定。

从服装制造与品牌、消费电子、新能源装备到大宗商品及高分子材料、锰系新材料、数据与城市服务……中哲的跨界，是一次次面对困难的坚定抉择，也是企业苦练内功的实力沉淀。

“当前，企业面临的困难是结构性、多层次的。”杨和荣说。如何解难？他尤其在乎“练内功”。“系统化的内部运营是企

业应对市场变化、实现稳健发展的基础。”他说。

过去一年，中哲启动了覆盖多个业务单元的组织更新与流程再造项目。强化集团内部的条线化管理与经验共享，通过搭建平台，打破各子公司间的管理壁垒，让财务管理、供应链管理、生产工艺等方面的“最佳实践”、共性经验在集团内流动共享。

今年是“十五五”开局之年，中哲目标清晰、主线明确，即以数智科技链通全球。

“要‘三条腿’走路，坚持科技化、数智化、国际化。”杨和荣说，无论跨哪一界，这都是中哲面向未来、构建持久竞争力的铁三角，三者相互赋能，缺一不可。

科技化，决定了企业能在产业链上攀升到何处。未来，中哲将通过深化与顶尖科研机构的“产学研用”合作、设立院士创新中心等方式，确保在前沿领域持续投入，让技术创新“跟跑”加速迈向“并跑”乃至“领跑”。

数智化，是将科技能力转化为现实生产力的关键通道。从AI辅助研发、智能工厂柔性生产到全球供应链的实时可视化与风控预警……在杨和荣的设想中，数智化不是一个独立项目，它将融入企业管理的方方面面。

此外，中哲将积极引入具备数智化、AI背景的人才，推动AI技术在各业务场景的探索与应用，以此提升决策效率、研发速度与管理精度，构筑面向未来的核心竞争力。

国际化，则是企业发展的新空间、新舞台。未来的国际化，一定是更深度的本土化融合。杨和荣说，实现从“中国企业海外分部”到“扎根当地的全球化企业”的身份转变，才能真正直通全球市场与资源。

跨界无界，未来无限。杨和荣与中哲的跨界探索，精彩仍在继续。

记者 龚旭琪 李敬平

舌尖上的非遗

红烧黄鱼，藏着年味乡愁

在宁波人的年夜饭与节庆宴席上，红烧黄鱼始终是不可忽视的存在。红亮的琥珀色酱汁裹着完整的鱼身，雪白的鱼肉吸饱咸鲜，一口下去，是东海的馈赠，也是老底子的年味。

“这道红烧黄鱼选用东海大黄鱼，突出鱼的鲜，咸鲜醇厚中透出淡淡的甜。”中国烹饪大师、余姚市康康大酒店总经理熊均苗说。

熊均苗是余姚市级非遗黄鱼菜肴烹制技艺代表性传承人，能用黄鱼做出80多道创新菜，一桌“黄鱼宴”浓缩余姚的文化变迁。在他看来，这道红烧黄鱼，早已超越家常菜的范畴，是姚江两岸海鲜贸易史的鲜活见证。

《余姚县志》记载，清乾隆年间，通济桥附近形成了较为成熟的海鲜交易码头。每当黄鱼的鱼汛来临，渔船经甬江转入姚江停泊进行买卖。熊均苗回忆，他小时候，每逢鱼汛，沿江停靠的渔船有数十艘。“当时渔船都停泊在通济桥东侧的江面上，每天都有成千上万箱大黄鱼被送上岸。”

随着航线的调整，通济桥旁的海鲜交易码头早已成为过往云烟，但余姚人对于黄鱼的喜爱一直没变。这道红烧黄鱼经过不断改良，成为甬菜里不可或缺的一张名片。

“做好红烧黄鱼，选料是第一步，也是最关键的一步。”熊均苗说，好食材是美味的基础。他眼中的优质大黄鱼，是产自东海的新鲜海捕黄鱼。处理时，既要去净内脏，又要保持鱼身完整，接着在鱼身两面制一字花刀。

煎鱼不破皮，是熊均苗的拿手绝活。“热锅冷油后下锅煎鱼，耐心等待一面煎黄后再将鱼翻面。”熊均苗说，这一步不能着急，有耐心才能煎出金黄完整的鱼皮。

煎好的黄鱼，只需简单的调味与焖煮，便能释放极致鲜味。熊均苗倒入适量黄酒，用高温激发酒的香味。下一步，他放入酱油和糖。紧接着，他倒入热水，加盖后大火焖煮8分钟，最后用小火收汁。装盘后，撒上翠绿的葱段与鲜红的辣椒点缀。

熊均苗说，他一直用的是爷爷传下来的“老底子”烧法，没有过多的调料，只用老酒、酱油和糖。不过，红烧黄鱼所用的油却有门道，是由生姜和葱熬出来的葱姜油，有独特的香味。“鱼有鱼的味道，过多的调料会影响鱼的新鲜口味。”

在技艺传承的过程中，熊均苗根据当下年轻人喜欢吃辣的习惯，在烹煮的过程中加入一些辣椒，让这道菜为更多人所喜爱。

“红烧黄鱼不仅是节庆宴席上的硬菜，也成为刻进很多宁波人骨子里的味道。”熊均苗说，他想要这份老底子的韵味，在新时代的餐桌上继续飘香。



红烧黄鱼。（李敬平 摄）