

今日婺城

2025年2月18日 星期二

农历乙巳年正月廿一
总第4142期 今日4版

中共金华市婺城区委主管

婺城区新闻传媒中心主办



婺城发布

婺城融媒

投稿信箱: jhrcw@163.com

覆盖市区 · 服务城乡 · 贴近民生 · 引领生活

浙新办[2008]15号 <http://jhrcw.zjol.com.cn>

蓄力奋战“开门红”跑出新年“加速度”

婺城区交通建设项目加速复工复产

本报讯(记者 洪珊)工人们施工有条不紊,项目场地机器轰鸣……开年以来,婺城区各交通建设项目建设现场掀起复工复产热潮,奏响新春建设第一支“交响曲”,用实干与担当为冲刺一季度“开门红”注入强劲动能。

“轰隆隆!”随着轰鸣的机器声,金华铁路枢纽扩容改造工程雅畈编组站现场一派热火朝天,挖机、压路机等机械在场地上忙碌穿梭作业,数十名工人正进行现场安全维护、涵洞清扫等前期准备工作。

“接下来,我们要进行站场填筑和涵洞施工工作。”雅畈编组站现场施工队长李乾坤告诉记者,项目自2月6日复工以来,施工机械和作业人员投入紧张的施工作业中,抢抓工期,全力推进项目建设。

雅畈编组站是金华铁路枢纽扩容改造项目的支撑性工程,占地2463亩,总投资约39亿元。项目自去年8月进入主体工程施工以来,累计完成涵洞2600延米、路基工程土石方近300万方,计划于2027年建成投用。项目距离杨梅塘中欧班列集结中心16公里,一次性实施三

级五场,建成后日均作业编组能力达1万辆,可全面满足来自杭州、宁波等6个方向列车的快捷编组服务,有效提升中欧班列运输能力和区域货物集散能力,对高水平建设中欧班列集结中心具有重大意义。“我们将加大人员和设备投入,确保在今年基本完成路基填筑以及全部涵洞施工工作。”李乾坤说。

位于婺城区乾西乡的金华港婺城港区乾西作业区项目现场同样也是一片繁忙的景象。塔吊挥动巨臂将物料精准吊装到位,工人师傅分工协作、干劲十足,落架后的轮廓逐渐呈现出楼房的雏形。“项目一期的码头前沿挡墙已基本完成,陆域堆场的建设也已基本成型。”项目相关负责人沈凯告诉记者,目前正在一期的房建基础建设,宿舍楼和办公楼已经结顶,接下来将进行仓库的建设工作。

据了解,金华港婺城港区乾西作业区项目总投资9.5亿元,总面积约367亩,建设内容为新建500吨级通用和多用途泊位共12个(水工结构按靠泊1000吨级船舶设计和建设)以及陆域建设堆场、仓库、道路和辅助生产建筑等

配套工程,码头年设计通过能力630万吨。“金华港婺城港区乾西作业区项目是婺城区补齐内河航运基础设施短板、推进内河航运高质量发展的有力举措。目前,项目整体形象进度完成67%,预计2026年完工。”项目相关负责人沈凯表示,该项目建成后,能进一步推动金华及周边区域水运行业的发展,同时带动相关运输业、服务业的发展。

同样,在甬金衢上高速公路金华城区段项目梅溪大桥施工现场,架桥机轰鸣,工人正在进行梁板的架设和湿接缝主筋、箍筋的焊接作业,紧锣密鼓推进工程进度。

该项目相关负责人徐志敏告诉记者,目前项目全线返岗复工人员700余名,其中一线工人430余名,正全力奋战在琅琊枢纽、金华南互通、梅溪大桥等12个复工点位上。截至目前,总体形象进度已达48.52%。

作为婺城重点交通建设项目,甬金衢上金华城区段项目于2023年8月1日开工,预计将于2025年11月完工,2026年底通车。该

项目建成后,将进一步加强金华、义乌、陆港与宁波舟山港之间的联系,提升上海至瑞丽综合运输通道的通行能力和区域路网整体服务水平,加快金义都市区和金义新区建设,打造金义都市圈全国性交通枢纽,带动金华城区产业集聚,推动城区高速公路环线形成,对促进区域社会经济协调发展具有重要的作用。

抢开工、拼进度、开好局,在婺城,处处都涌动着万物复苏的春潮。近年来,婺城区以“项目提速提质年”行动为主线,组建工作专班,细化任务清单,加快推进交通强区建设。目前金衢快速路、乾西作业区、浙中综合交通枢纽等全区重点交通工程均已陆续复工复产。“接下来,我们也将进一步做好项目的保障工作,推动项目的有序进行。”婺城区交通运输局相关负责人表示。

强链兴业 赶超进位

本报讯(记者 王静姝)迎着和煦的春光,踏着有力的节拍,连日来,婺城大地春潮涌动,以蓬勃的朝气奋力推进项目建设,夺取一季度“开门红”。近日,记者来到位于婺城区经济开发区飞翔智能制造平台的金华婺城胜德科技厂房项目现场,施工人员正紧锣密鼓推进厂房等主体工程建设。

步入焊接车间,一台台立在基座上、拥有机械手臂、酷似“变形金刚”的设备,吸引了记者的注意。金华胜德总经理张德军向记者介绍,这是负责焊接车身的机器人。为了确保项目的整体进度,在厂房还没有完全完工前,他们安排设备提前进场,交叉作业,从而缩短项目投产时间。焊接车间的机器人计划于本月20日装配到位,并将在3月初完成联动调试,进入试生产阶段。“厂房二层预计在3月底进行交付,整个项目预计在今年6月底完工。项目一期将投入168台生产机器人,大幅提升生产效率和智能化水平。”张德军说。

据了解,金华婺城胜德科技厂房项目于2024年6月底正式引入婺城,总投资13亿元(一期投资8亿元),用地100亩,总建筑面积为7.8万平方米,主要产品为车身冲压、车身焊接总成、电泳及PVC等汽车关键零部件,是婺城区延伸汽车零部件产业链的重点项目之一,2025年上半年建成全面投产后,将拥有年交付40万台车身整车总成零件及电池包壳体的供应保障能力,这标志着公司将实现白车身核心部件的全域本地化生产制造供应。

在项目建设过程中,婺城各相关部门主动对接、“问诊把脉”,全面梳理建设过程中需要办理的各项手续,做到项目清、问题清、诉求清。张德军告诉记者,得益于婺城区政府部门多方位提供政策指导和服务,金华婺城胜德科技厂房诸如水、电、道路建设等方面的问题解决了,推动项目快步前进。

金华婺城胜德科技厂房项目的落户,不仅是企业发展的战略选择,也是婺城区产业链优势的体现。张德军坦言,良好的区域特色产业和优质的营商环境是吸引胜德落户的主要原因。据了解,胜德所在的母公司安徽芜湖德恒汽车装备有限公司是以智能装备及机器人集成,汽车白车身总成、AI工业视觉、轻量化新材料为一体的集团性公司。公司以产线规划、产品制造为基础,掌握白车身行业核心技术,被誉为“智能制造标杆企业”。

“公司具备冲焊SE分析、工艺规划、工装设备开发及线体建设能力,并能制定完整的管理系统,通过AI技术对监测到的安全、质量、效率等数据进行分析,并及时反馈到生产过程中,为各项改进工作提供数据支撑。”张德军介绍,自2019年以来,安徽芜湖德恒汽车装备有限公司便与零跑汽车公司建立了战略合作伙伴关系,双方进行深度合作。待新厂区建成后,胜德将新增冲压与涂装业务,与零跑汽车进一步加深合作,不仅有利于提升零跑汽车的产品供应能力、质量保障能力、供应商服务能力,更为金华新能源汽车产业发展注入新动能。

在生产规划方面,金华婺城胜德科技厂房项目将生产3款车型,5种配置共计79种零件,冲压规划7条冲压线,焊接规划16条生产线,涂装规划2条生产线。未来,公司将以打造标准车身研发制造基地为目标,提供一体化车身解决方案,实现从研发、智造、创新材料到新工艺的全链条覆盖,成为汽车核心模块化供应商。

融媒新闻

普法服务护航新春就业潮

>>2版

融媒关注

婺城商圈:
多元业态激发消费新活力

>>3版

融媒关注

“荷”美卢家 古村焕新

>>4版

值班主任:月映红 统筹编辑:林玉洁 盛琳虹

预计6月底完工



新春生产“加速跑”

日前,记者走进位于婺城经济开发区的浙江赤诚工贸有限公司,只见生产车间内各条生产线有条不紊地运转着,工人们娴熟地操控着各类生产设备,一件件产品完成包装下线。

赤诚工贸作为一家集生产、研发与贸易于一身的国家高新技术企业,多年来始终专注于合金新材料的技术研发与推广,是苏泊尔、ASD、九阳等众多国内厨具领军企业的供应商。“当前我们订单充足,生产排期已至5月份,以海外订单为主。”赤诚工贸副总经理刘涛透露,2024年,企业年产值同比增长超50%,目前已95%的员工返岗,生产线正满负荷运行。

记者 张红星 文/摄

让非遗传统美食“潮”起来

本报讯(记者 张苑)前不久,婺城非遗传承人、糖古“婺式传统糕点”第三代传承人徐家兴在视频号“糕点小小王子”的直播间,带来一款创意十足的非遗美食——“百荷寻味”卡通手工元宵。这款元宵搭配胡萝卜、甜菜根、仙人掌果、蝶豆花等植物原料,以蔬菜汁为面团着色,色彩斑斓,不仅好吃,还极具观赏性。这正是这个元宵佳节里婺城非遗传承人徐家兴、汪丽娟两人创意碰撞出的火花。

汪丽娟介绍道,这款汤圆一盒共有12枚,每枚都设计了不同的形象,不仅有卡通造型,还融入了“平平安安”“事事如意”“年年有余”等传统寓意元素。设计这款产品的初衷就是不仅能吃得健康,还能传递美好的寓意。此外,这款糕点还专门申请了外观专利且已获批。汪丽娟说,在传承过程中,最大的挑战在于既要成功复制传

统味道,又要不断创新。相比之下,老一辈人制作的汤圆仅适合当天食用,冷藏后就会开裂,难以满足快递运输的要求。创新汤圆则要确保汤圆快递到客户手中时,每一个都能保持完好,即使复蒸后仍能保持原来的颜色,花样完整无缺。

近年来,婺城非遗传承进入了一个新老交替阶段。越来越多的年轻面孔出现在婺城的非遗传承与发展队伍中,他们以创新的思维和独特的视角,为古老的非遗注入了新的活力。徐家兴和汪丽娟的“百荷寻味”元宵就是一个生动的例证。他们将传统婺式糕点制作技艺与现代创意相结合,打造出既符合现代审美又保留传统风味的非遗美食,让非遗在新时代焕发出新的魅力。

除了徐家兴、汪丽娟,还有许多青年传承人在非遗领域默默耕耘,用自己的方式诠释着非遗的魅力。公盛酱

油继承人徐耀剑从小在酱油厂长大,见证了公盛酱油的发展历程。他从两年前开始专心学习酱油传统酿造技艺,坚守初心,致力于传承这份非物质文化遗产。在他看来,在商品经济高度发达的今天,同质化竞争充斥整个市场,许多商品应有的个性特征在铺天盖地的广告喧嚣声中被淹没。

“我在跟父亲学做酱油的过程中始终坚持传统古法酿造技艺,保留了儿时记忆中的那一份纯真与美味。相比于工业化生产的酱油,尽管古法酱油制作周期长,酿造成本高,但古法酱油采用纯天然的原料和传统的酿造方法,不添加任何化学成分,因此更加天然健康。”徐耀剑说,如今,食品安全问题日益受到人们的关注,传统古法酱油以其绿色、健康的特点,越来越受到消费者的青睐,随着人们对传统文化和绿色生活方式的重视,传统非遗古法酱油必将

迎来更加广阔的发展前景。他希望通过自己的努力,让更多人品尝到这份来自金华的传统美味,并吸引更多年轻人加入非遗传承的队伍。

金华市小老黄食品有限公司的新一代负责人黄泳赫则在金华酥饼的传承与创新上做出了自己的尝试。他通过改变口味和复烤方式,将金华酥饼打造成代餐或零食,以年轻人喜欢的方式推广这张金华的金名片。他将传统工艺与现代科学规范化、数据化相结合,赋予酥饼新的活力,让非遗在新时代中焕发出新的光彩。

在婺城,当青年遇见非遗,他们用自己的智慧和热情,为古老的非遗文化注入了新的生命力。他们不仅传承了非遗技艺,更通过创新让非遗走进现代生活,让更多人感受到非遗的魅力。在他们的努力下,婺城非遗正在绽放出更加耀眼的光芒。