瞄准世界一流，山东加快建设青岛国际航运中心

□ 本报综合

“到2026年,青岛国际航运中心初见成效……到2028年，青岛国际航运中心核心功能和框架初步形成,2035年建成世界一流国际航运中心。”近日,《青岛国际航运中心建设三年行动方案(2024-2026年)》(以下简称《方案》)重磅出台,山东正强力推进建设的青岛国际航运中心,有了清晰的蓝图。

国际航运中心是一个功能性的综合概念,是融合发达的航运市场、丰沛的物流、众多航线航班于一体,以国际贸易、金融、经济中心为依托的国际航运枢纽。青岛是我国重要的国际性港口城市,建设青岛国际航运中心事关全局、事关长远,是山东服务和融入新发展格局、推动黄河流域生态保护和高质量发展的重要支撑,也是进一步提升青岛港国际地位,打造世界级海洋港口群的必然要求。

建设世界一流海洋强港

港口是建设国际航运中心最大的资源禀赋，港口的进出给城市带来源源不断的物流、商流、人流、资金流、信息流等要素资源，形成建设国际航运中心的硬实力。

青岛港拥有广阔的经济腹地、良好的基础设施、领先全球的集装箱自动化码头,航线网络通达全球700多个港口,海铁联运量连续9年保持全国第一。2023年货物、集装箱吞吐量分别居全球第四位、第五位。如果单论港口条件,青岛在全球居于领先地位。但仅有超级大港还不是真正意义上的国际航运中心。按照权威的新华·波罗的海国际航运中心发展指数，衡量国际航运中心港口城市综合实力,主要有港口条件、航运服务和综合环境三个维度。对标新加坡、伦敦、上海等国际航运中心,青岛仍需进一步拉长长板,夯实吞吐量、码头、航线等“硬支撑”,强化港口的关键支撑作用。

正因为如此，青岛持续强化对港口硬件的投入。今年8月,《青岛港总体规划(2035年)》获交通运输部、山东省政府联合批复,提出将青岛港建成“世界一流强港、航运物流枢纽、区域经济引擎、魅力活力空间”的发展愿景。

围绕基础设施领先化、航运网络全球化,《方案》提出:加大港口基础设施建设,新增码头通过能力2600万吨,港口专业集装箱设备自动化率超过55%,专业干散货设备自动化率超过90%，港口清洁能源使用率超过65%；完善综合集疏运体系，董家口至五莲铁路及胶新铁路扩能改造工程开工建设,沈海高速、董梁高速主体建成通车；优化拓展海上航线网络,新增集装箱航线15条,新增国际中转通道30条,国际中转集拼箱量年均增长10%;完善内陆港布局,内陆港总数达到56个,依托上合示范区建设青岛港延伸港区和国际陆港，构建通达全球的双循环陆海物流网络。

围绕港产城联动一体化、口岸通关便捷化,《方案》提出:邮轮母港启动区8个项目建成投用，邮轮在青运营航次25个,到访上海、济州、福冈等8个中日韩三国城市，董家口港区大宗商品储运基地项目开工建设；创新口岸通关物流新模式,深化智慧口岸试点建设,健全服务机制,实现船舶“在港零待时”,青岛海运口岸集装箱货物跨境贸易口岸时效、口岸信息化水平、口岸监管环境在全国名列前茅。

按照《方案》提出的预期目标,到2026年,青岛国际航运中心初见成效,港口货物吞吐量突破7.7亿吨、集装箱吞吐量突破3600万标准箱，航线总数达到240条，海铁联运箱量突破255万标准箱，欧亚班列开行规模突破1100列,物流业增加值超过1900亿元。

打造世界一流航运服务

青岛港是世界第五大港，也是中国第二大外贸口岸。但对标2024新华·波罗的海国际航运中心发展指数和世界发达国际航运中心，青岛仍然存在现代高端航运服务产业要素不全,航运保险、融资租赁、航运经纪等发展基础较弱,“港强航弱”的特征明显等短板。

围绕壮大现代航运服务业,《方案》提出：推进油品混兑、船舶燃供等新业务，争取获批国际航行船舶保税燃料加注资质,船舶交易服务业务规模突破240艘次,交易额超过10亿元,累计培育100家跨境电商海外仓;大力发展航运保险,围绕货物、物流、贸易等港口要素,提高港航供应链金融服务水平,力争2026年航运保险保费收入超过3.1亿元,港口供应链金融业务发生额达到140亿元,青岛国际能源交易业务发生额达到2500亿元;提升国际海事法律服务功能,建立海事海商案件诉讼与仲裁衔接工作机制，打造10家海事海商专业律师事务所,促进青岛海事仲裁业高质量发展;加大海事人才引进力度,累计引进2400名海事青年人才，推动青岛自贸片区国际海员服务中心建设，提升海员服务保障能力。

.

发展国际港航数字产业

在当今国际航运中心的竞争中,数字化、智能化、绿色化已经成为全球港航业转型的大势所趋，也是下一个阶段比拼的核心。

挪威船级社与梅农经济发布的《世界领先海事之都》(2024年)研究报告,通过航运中心、海事金融与法律、海事技术、港口与物流、吸引力与竞争力5大领域近70个指标评价世界海事城市,其中与数字化、绿色化转型相关的指标权重越来越高。对青岛来说,从一个以物流为主的港口之城,转型为集枢纽、贸易、金融和数智为一体的国际航运中心，也是必然的发展趋势。

《方案》明确提出促进青岛国际航运中心数字港口智能化、人工智能产业集群化的目标任务：打通港航物流大数据资源,建设“共建共享共治”数据平台,实现平台注册用户57万人,惠及港航企业2.1万家。促进港航数字产业发展,深化“人工智能+智慧港口”示范应用,开放40余个人工智能应用场景，培养不少于500名人工智能应用人才,形成一批可落地、可复制、可推广的行业解决方案。

在今年10月召开的山东港口港航口岸服务发展暨智能服务产品推介会上，青岛港透露未来发展的重要动向——在建成世界领先的全自动化码头的基础上,广泛应用大数据、云计算、人工智能等新技术,提速港口数智化转型。其中，方舟TaaS大模型系列产品将陆续投入运营，拓宽人工智能在青岛口岸服务上的应用场景，实现口岸通关效率持续提升、服务质量持续升级、服务功能不断延伸。

港兴通天下。沿着《方案》擘画的蓝图，青岛国际航运中心建设进入“加速期”，港产城融合发展将打开更大空间，为推进中国式现代化山东实践注入新动能、塑造新优势。

山东那些事儿

单县：羊肉汤『熬』成百亿大产业

山东单县是中国青山羊之乡，有近200年传承历史的单县羊肉汤,以其“色白似奶,水脂交融,质地纯净,鲜而不膻,香而不腻,烂而不黏”等独特风格,载入中华名食谱。如今,单县羊肉汤品牌连锁店在全国达1600余家，罐装羊肉汤畅销全国各地。去年,单县羊肉汤区域公用品牌价值达366亿元,荣获“中国农业名片十大杰出品牌奖”。今年,单县羊肉汤全产业链产值预计将突破百亿元,更好带动群众增收致富。

单县为什么要大力发展羊肉汤产业?

“一个地方的发展,关键在于找准路子、突出特色。特色就是优势,就是潜力,要根据资源禀赋和产业基础，实现差异竞争、错位发展。单县要实现高质量发展,就要认清自己的特色,发挥、放大优势。”单县县委副书记、县长魏传永介绍,过去,单县羊肉汤产业存在低散乱、各自为战的问题，严重制约产业发展。在深入调研的基础上,单县立足特色资源优势，将发展羊肉汤全链条产业确定为“县长工程”，作为既富百姓又壮财政的特色支柱型产业来培育。

针对存在的问题，单县有的放矢,打出一套“组合拳”。

保种育种,培育“芯片”。好汤来自好羊。单县依托中国农科院、山东省农科院、江苏省农科院等科研院所，成立青山羊产业研究院，大力开展青山羊繁育、基因库建设等科研项目。

为促进羊肉汤全产业链向标准化、品牌化、规模化、产业化、市场化发展,单县研究制定羊肉汤地方标准，从配料到生产共23项,确保各企业各门店的羊肉汤品质如一;注册“单县羊肉汤”集体商标,建成以农产品区域公用品牌“单养千秋”为主导的品牌体系;投资10亿元建设1050亩的羊肉汤文化产业园，新增年存栏量万只以上的青山羊养殖场10个。

为推动保种育种、智慧养殖、精深加工、冷链物流、餐饮连锁、文化旅游全链条发展,单县引进国内肉羊专家，多方筹资10亿元,建设青山羊保种育种创新示范基地和19个青山羊智慧养殖项目；统筹发展精深加工和综合利用，羊肉汤年灌装能力超过4万吨、销售收入20亿元,可吸收羊肠线医用缝合线产品占全国市场的70%以上；建设冷链智慧物流配送中心，打造全国知名的青山羊中央厨房；深入挖掘单县羊肉汤文化内涵,高标准建设“单县羊肉汤味觉数智探索馆”,开发了一系列文创产品。

为推动更多群众共享产业发展红利,单县围绕羊肉汤产业对农民开展一系列培训。目前,全县羊肉汤产业链条上有15万人“共舞”。如今在单县,越来越多的年轻人返乡养羊，他们带来新技术、新思路,厚植羊肉汤产业发展后劲。

“党的二十届三中全会提出,壮大县域富民产业,构建多元化食物供给体系，培育乡村新产业新业态。单县羊肉汤产业依托创新打破传统产业边界和业态模式,将全力打造国民健康小吃的名片、乡村产业振兴的样板、共同富裕的示范。”魏传永说。

（据新华网）

故乡的云

藏在记忆深处的秋之味

□ 高绪丽

前几天,母亲托人从老家捎来一袋子刚从地里刨出来的新鲜花生，我洗了洗,全部放进水锅里,不加任何调料,点上火烀了近20分钟。刚烀出来的花生绵软甜糯,嚼几口,那种特有的清甜细腻先是在口腔里弥漫,再沿着食道抵达我的胃。原本被压在记忆深处的秋之味，仿佛被唤醒,穿过岁月长河,从遥远的故乡来到这座冰冷的钢筋水泥城市,最终温暖我的五脏六腑。

秋天是收获的季节,无论是地底下的庄稼,还是树梢上的果实,即便是匍匐在脚底的一棵草，也会结出饱满的籽粒,来回报那些热爱土地的人。在这个季节,无论你是置身于果实累累的田间地头,还是行走在荒无人烟的杂草丛,随便哪一种果实都会带给你不同的味觉体验,让你真切感受到秋天的味道。

老家的田间地头、林边荒地和路旁的灌木丛中,有一种藤蔓植物,我们当地人称它为瓜蒌。它单叶对生,呈卵状心形或长心形,用手指掐断细嫩的茎蔓,会有白色的汁液溢出。它的果实亦呈长卵形,不光滑,上面有疣状物凸出,我们会随手将它摘下,当成水果来食用。不同于其他水果的甘甜,瓜蒌的味道偏涩,细品有一种草木的清香。待到10月之后,这种瓜蒌彻底成熟,果实裂开,种子会像蒲公英那样,借助风力,飞往四面八方。

小时候，我们跟父母在地里干活,累了,便会偷懒到草丛里溜达,然后摘一大捧瓜蒌回来。等一家人都坐在地头歇息,我们会一边嚼着瓜蒌,一边听父亲跟母亲谈论今年庄稼的长势。现在想想,那段日子像极了瓜蒌,看似清淡,却让人怀念。

不同于人工栽种的家枣,老家田野里自生一种刺特多、果实特别小的枣,我们当地人称为棘儿枣,它的枣核学名叫酸枣仁。棘儿枣树属落叶灌木,枝上带刺,叶呈长椭圆形,多丛生,喜阳,常见于陡峭的山坡上,生命力极其顽强。棘儿枣半青半红时,味道最是酸甜可口。待到全熟红透,因其个头较小，除去枣核只余薄薄的一层皮,味道也不及先前的酸甜,有些泛苦。

每到棘儿枣半熟时，我们到山上秋收,总会赶着空儿去摘些枣儿解解馋。棘儿枣树虽然不高,但刺多且硬,特扎人,所以也就有了“棘儿枣好吃,果儿难摘”的说法。

印象最深的是我读小学时,学校提倡勤工俭学,要求每人上交5斤晒干的棘儿枣核。妹妹比我低一级,也就是说,我们家那个秋天要上交10斤枣核。村子附近的棘儿枣树太少,摘来解馋还行,想凑够10斤枣核是不可能的。听说村里一个同学要跟他父亲去远山上打棘儿枣,我与妹妹特意跟那位同学打好招呼,结伴一起去。

我们步行沿着山道兜兜转转了一个多小时才找到地方。在一个草木丛生的半山坡上,我与妹妹用手里的镢头将草木压倒，在棘儿枣树下铺上提前准备好的麻袋。然后,轮流用一根长木棍敲打着树上那些诱人的果实,还得小心着不要让弹起的刺枝条伤着自己。

棘儿枣打回来，接下来就是搓枣核了。开始我们还寻思着,这下终于可以放开肚子吃个够了。可是,只吃了一会儿,味觉就开始麻木,最后,甚至已经吃不出枣的酸甜了。母亲想了一个办法。她将棘儿枣倒进锅里煮了煮,然后倒进用棉槐条编织的篓子里,戴着手套拿一块石头在篓子里使劲地来回搓。那半袋子棘儿枣,就这样被母亲一点点搓出枣核来。直到现在,一想起棘儿枣,我就忆起那年被棘儿枣树的刺扎得手疼的感觉。

我姥姥住的村子附近有一道山沟,里面有许多刺槐树,有一种油绿的青蚂蚱最喜欢趴在刺槐的枝条上,我们叫它“愣头青”。它的个头比一般的蚂蚱稍大些,颜色跟刺槐叶子的颜色差不多。抓“愣头青”的时候,要眼疾手快,既要小心不要被扎到手，还要赶在蚂蚱蹦走之前将其翅膀抓住。

抓蚂蚱是我年年秋天必修的“功课”。我与小伙伴们去地里搂花生,到吃晌午饭的时候,我们将自己的工具都放好,扯根顶着毛毛的狗尾巴草,就在附近的地沿边上抓起蚂蚱来。只要抓到手里,将狗尾巴草从蚂蚱脖子后面的硬壳穿过去,它就再也蹦不出去了。

常常是我们搂完花生回家,每人手里都提着一两串蚂蚱。赶上母亲正在灶间烧火做饭，我连忙放下手里的东西上前帮忙,待到饭快要做好时,趁着锅底的火星没灭,扒拉一堆草木灰,将蚂蚱往锅底下一扔,用草灰一盖,就等着品尝美味了。在那个年代,这是我们难得的荤味。

近年来,城郊一些村子里开始有人用大棚养蚂蚱。去年过年时,有人送给我两袋蚂蚱,四五斤左右。以前抓到的一串蚂蚱顶多也就十几个,已经让我垂涎到那个地步,现在一下子瞅着那么多蚂蚱,却忽然有些犯难怎么吃了。最后,我还是把那两袋蚂蚱送人了。那种蚂蚱与柴草搭档产生的香味,已经永远留在记忆的最深处。

雪小禅说:“时光把一些东西放大,又把一些东西缩小。放大的是光阴中的悲喜交集,缩小的是少年时见过的那些具体的人和物。”

故乡的山依旧挺拔,故乡的水依旧清澈,故乡的秋之味依然丰富,而我,已经不再是曾经那个少年了。