

# 济南中央商务区入选2022中国商务区综合竞争力20强 经济“新地标” 泉城“金名片”

记者 夏侯凤超 通讯员 朱琴琳

9月2日,2022年中国国际服务贸易交易会在北京举行。下午,中国楼宇经济(总部经济)蓝皮书发布,济南中央商务区入选2022中国商务区综合竞争力20强。作为济南打造区域经济中心和金融中心的重要承载地,济南中央商务区蹄疾步稳,已经成为泉城济南的一张金色名片。

## “五大超高”崛起成峰

济南中央商务区是过去十年来历下发展的最大亮点之一。2015年,济南市委市政府确定举全市之力打造高标准中央商务区,自此济南中央商务区开启了波澜壮阔的奋斗征程——2016年,中央商务区建设规划面向社会公布,确定打造“山泉湖河城”五大地标塔楼;2016年12月29日,绿地山东国际金融中心(山)开工建设;2017年12月14日,济南平安金融中心(河)开工建设;2018年12月24日,济南信泰中心(城)开工建设;2019年2月1日,华泉万象天地(泉)开工建设;2020年11月20日,复星国际中心(湖)开工建设。自此,五大地标塔楼强势集结,连同历下控股承建的明湖国际资本产业园、国金北、国金南等项目一起,构筑了济南中央商务区“大建设”时期热火朝天的景象。

一个个重大的时间节点与不断加快的建设进度叠加,共同构筑了这一经济发展的新地标——济南中央商务区2019年8月被整体划入山东自贸试验区济南片区;2020年9月7日加入中国商务区联盟;2021年11月,济南获批成为全国首个科创金融改革试验区,中央商务区正是核心承载区……

正如历下区委书记杨传军在8月22日“勇当排头兵 建设强省会”济南市喜迎二十大主题系列新闻发布会上(历下专场)介绍的一样,“中央商务区是济南打造区域经济中心和金融中

2022中国商务区综合竞争力20强		
排名	城区名字	所属省(自治区、直辖市)
1	北京商务中心区	北京市朝阳区
2	上海陆家嘴金融城	上海市浦东新区
3	深圳福田中央商务区	深圳市福田区
4	广州天河中央商务区	广州市天河区
5	北京金融街	北京市西城区
6	上海虹桥商务区	上海市闵行区
7	成都春熙路时尚活力区	成都市锦江区
8	南京新街口金融商务区	南京市秦淮区
9	杭州钱江新城中央商务区	杭州市上城区
10	武汉中央商务区	武汉市汉江区
11	重庆江北嘴中央商务区	重庆市江北区
12	天津滨海新区中央商务区	天津市滨海新区
13	济南中央商务区	济南市历下区
14	苏州金鸡湖商务区	苏州工业园区
15	深圳前海深港现代服务业合作区	深圳市南山区
16	青岛中央商务区	青岛市市北区
17	长沙芙蓉中央商务区	长沙市芙蓉区
18	南昌红谷滩金融商务区	南昌市红谷滩区
19	福州五四路中央商务区	福州市鼓楼区
20	银川阅海湾中央商务区	银川市金凤区

济南中央商务区入选2022中国商务区综合竞争力20强。

心的重要承载地,也是历下建设的主阵地、招商的主阵地、发展的主阵地。”

## “三区叠加”优势明显

当下的济南,正享受着黄河流域生态保护和高质量发展、中

国(山东)自由贸易试验区、全国科创金融改革试验区三大国家战略叠加的重大机遇。4月13日,省委常委、济南市委书记刘强到历下区调研时强调,“举全市之力建设中央商务区。”这是市委对历下发展的重视,更是对济南中央商务区发展的殷切期望。

作为“三区叠加”的核心承载区,这里已成为当之无愧的“机遇之城”。济南中央商务区充分发挥政策叠加优势,坚持高端、高效、重点招引500强企业总部、外资金融机构和基金、股权投资、风险投资等新金融业态,持续巩固金融集聚优势。2019年8月,被整体划入中国(山东)自贸试验区济南片区历下区块后,济南中央商务区紧抓“叠加”优势,制订《三年行动计划》,计划共包含157项行动任务,累计梳理可探索的改革突破点50余项,提炼创新案例59项,形成诸多可复制、可推广、独具特色的制度创新举措。2022年报送的“构建文化企业‘出海’全链条服务体系”入选全省26项最佳实践案例;“五位一体科技金融服务体系”入选16项制度创新成果将在全市范围内复制推广。

这里,是产业生态融合的“金融之城”。建设之初,中央商务区就确立了“金融+”和“新总部经济”的业态定位,突出产业链构建,打造金融全产业链生态圈。目前,片区内已入驻各类企业5400余家,其中包括恒丰银行、齐鲁银行、和泰人寿、莱商银行等4家法人金融机构全国总部,中国人寿、华为等18家世界500强企业和40余家省级金融机构。上交所、深交所、北交所资本市场服务山东基地,全国中小企业股份转让系统服务山东基地纷纷落户于此。

这里,是具有国际视野的“现代之城”。目前,片区建设已现规模,中国人寿大厦、山东港口陆海物流大厦、山东铁投大厦等特色楼宇,取得多项大奖。济南中央商务区已成为全市高效

办公的新标杆。到2030年,片区将建成商务楼宇92栋,百米以上高楼62座,200米以上超高层13座,税收“亿元楼”30座以上,税收“月亿楼”10座以上,成为引领区域高质量发展的强劲增长极。

## 优质服务释放活力

近年来,历下区强力推进“清单之外无证明”“大厅之外无审批”,企业开办环节精简至1个,开办时间缩减至半个工作日;探索“企业吹哨,部门报到”全生命周期服务机制,在全省率先打造“信用经济示范区”,连续两年获得全省营商环境评价第一名。近日,随着区政务服务大厅人力资源和社会保障分行搬迁进入中国济南人力资源服务产业园,片区企业将近距离享受“一站式办理、一窗式服务”的高效服务。

未来,历下区将打造“一轴三区多园”城市发展新格局,按照工作部署,济南中央商务区聚焦打造总部经济和金融机构聚集区,全力以赴抓好项目建设和招商运营等工作,让中央商务区真正成为引领“强省会”建设的形象展示区和重要增长极。

根据全区“招商服务年”和“转作风、抓落实、争一流、促发展”活动部署要求,济南中央商务区围绕深化细化服务举措,组成了一支精干高效的“泉管家”团队,立足于“建好、招好、服务好”中心任务,打造“商务楼宇全覆盖、数据分析全方位、服务企业全周期”的服务品牌,为企业和人才营造办事省心、工作顺心、生活舒心、处处暖心的营商环境。

## 古味今又尝,月满齿留香

# 40年坚守,守住孔府月饼300多年好味道

记者 易雪 通讯员 陈曙光

## 未见其饼 已闻饼香

“那种月饼,酥皮、甜馅、口感很酥软,里边还有青丝、红丝。还用一层薄纸包裹着,油都能把纸渗透了。真怀念那种美食啊!”在外地工作的一位曲阜网友的留言勾起不少人的甜蜜回忆。

“传承下来的东西,更能留下味觉记忆。制作每一块月饼,都不能放松手上的功夫。”9月2日,在曲阜市龙虎社区颜庙街东首的厂区操作间内,蒋氏两兄弟和工人们忙个不停。制作孔府糕点40载的老手艺人蒋桂从容有度。谈起当初接棒这项老手艺时,他笃定地说:“传统的技艺若能口口相传,就不会流失。”

未见其饼,已闻饼香。当日,前来取、订月饼的人络绎不绝,节前也是万成公糕点最为忙碌的时候。“蒋师傅,川蜜口味的月饼再来两斤!”63岁的孔婆婆是这里的常客,每逢中秋节前后都会来买。“他家的月饼我从小就吃,这月饼里有故事、有记忆,更有老曲阜的味道。”

“万成公月饼以上等面粉、白糖、蜂蜜、枣泥、花生油等为原料,有些馅中还拌有核桃仁、青红丝、桂花酱等,制作工艺严丝合缝,相当复杂。”谈起月饼的制作技艺,蒋桂打开了话匣子。

蒋桂介绍,“万成公”曾长期

“又快到八月十五了,小时候能提前一个多月吃上万成公。”曲阜人惦记的“万成公”月饼在当地被称为“孔府月饼”,距今已有300多年历史。万成公糕点铺始创于清康熙中期,清乾隆以后,长期为衍圣公府制作精品朝贡糕点。如今在老手艺人蒋桂兄弟的手中,“孔府月饼”古味今又尝,月满齿留香。

为衍圣公府制作精品朝贡糕点。“万成公月饼,以酥皮月饼为主,从配料、和面、分馅、开酥、成馅,到成型、烘烤,在尺寸大小、手工艺力度上都有着严格的标准。”蒋桂说。

## 百斤配方 烂熟于心

“21岁时,我拜师于‘万成公’资深糕点师高福堂。从学徒做起,这一晃40年了。”蒋桂回忆说,师傅经常说,工艺是一部分,如何正确使用原料更为重要。

学徒时期的蒋桂,师傅每天要给他“下单子”。“以制作100斤川蜜口味月饼为例,需要19斤面粉制作面皮,14斤面粉作为酥

面,还有油、糖、蜂蜜、馅料的取量多少。”蒋桂说,这种“下单子”的方式,他们称之为“百斤配方”。将不同口味月饼的“百斤配方”熟知,才能算得上“出师”了。

“这就如同一杆秤,不需要太多理论知识,只用通过长时间的实践操作,一眼便知需要多少。”谈话间,蒋桂掰开了一块刚出炉的川蜜味月饼。“你看,我们的月饼刚出炉,打开后能看到层层叠叠酥皮的暗酥。轻咬一口,有着掉渣的口感。这取决于我们在擀面剂子时,一定要控制在20厘米到25厘米之间。”

一道道制作技艺的工序,早已在蒋桂心中扎了根。对于这项传统技艺的坚守,他至今乐此不

疲。“从配料到烘烤,每一个步骤都要经过长时间的学习和研究。”蒋桂说,以包馅为例,取馅的量有多少,在包时如何掌控力度,都是不断尝试和练习才能准确把握。在拌馅的过程中,更要讲究如何才能软硬适度,让口感更佳。

## 适应市场 口味创新

1894年,孔子76代嫡孙、衍圣公孔令贻携各色贡品进京为慈禧太后祝寿,慈禧太后召见并品尝过万成公糕点后倍加赞赏。孔令贻回曲阜后亲笔题写“万成公”金牌匾。万成公月饼后来被誉为“孔府月饼”。



蒋桂检验月饼成品的质量。受访者供图

1980年,龙虎社区居委会投资100多万元,在颜庙街东首恢复建成万成公食品厂,聘请当年“万成公”资深糕点师高福堂为技师,恢复了圣府糕点的批量生产。2011年11月,“万成公”被山东省商务厅认定为“山东老字号”。“虽说是老字号,也得需要顺应市场的消费需求。”蒋桂说。

“‘孔府月饼’的制作流程在制作、配料的顺序中都有讲究,如果时机不对,都会影响月饼的口感。”蒋雁是蒋桂的弟弟,如今是“万成公糕点”的负责人。“如果继续坚持手工制作并不利于规模化生产。我们在和面的力度上,采用机器更有优势,在掌握力度与大小时,可以更加准确。”蒋雁介绍。

随着人们需求的变化,蒋氏两兄弟开始在月饼口味上下功夫。“‘孔府月饼’在过去口味偏甜,在制作过程中,用糖占比较大。现在大家更喜欢‘淡口’味道的月饼,所以我们研究出‘椒盐味’月饼,咸甜适中,颇受大家伙儿喜爱。”蒋桂介绍,他们也想发掘热爱且坚持这项技艺的年轻人,让这门老手艺传承下去。



扫码下载齐鲁壹点

找记者 上壹点

编辑:魏银科 美编:马秀霞 组版:侯波