

阿里巴巴与湖北合作启新篇

全省最大OPC社区落子武昌

湖北日报全媒记者 李源
通讯员 况昕昀 全悦敏
实习生 郭嘉仪

2月3日,武汉市武昌区与阿里巴巴集团合作建设的“武汉滨江亲橙人工智能OPC社区”启动运营。按照计划,至今年8月,其运营面积将突破4000平方米,可提供400多个共享工位,成为湖北最大的OPC社区。

OPC是英文One Person Company的缩写,即“一人公司”。与过去“大团队才能冲击独角兽”的普遍认知不同,在AI工具的帮助下,个体也能“以一当十”地实现公司化运转。目前,全球范围内已涌现出数千家营收可观的OPC。上海、深圳、苏州等地已出台相关规划,加快培育OPC生态。

武汉不落人后。当前,武汉市科创局正研究制定支持人工智能OPC创新发展的若干措施。去年10月,武

汉阿里中心开园运营,占地1400平方米的共享办公空间Y/OUR SPACE同步启用。经过3个月发展,Y/OUR SPACE里的100多个共享工位已近满租,近七成成为典型的OPC,超过三成围绕AI开展创业。光谷和江岸区也在积极建设OPC社区。

“AI时代催生越来越多的OPC,武汉高校人才多,产业活力强,这样的趋势更加明显。”阿里巴巴集团副总裁刘非说。OPC创业者需要工位,更需要氛围、环境、社群,这是阿里巴巴集团携手武昌共建OPC社区的出发点。在他看来,OPC社区不仅能为创业者提供思想碰撞、业务合作的机会,还将为OPC与投资方直接对话创造环境,帮助OPC在武汉安心起步、快速验证、顺利成长。

2015年11月,阿里巴巴集团与湖北省政府签署战略合作框架协议。此后10年间,双方合作主要围绕新消费

和新科技展开。AI浪潮下,如何开启双方合作新篇章,主打人工智能创业的OPC社区或许是一个有益尝试。

据了解,“武汉滨江亲橙人工智能OPC社区”由武昌区经科局、武汉首义科创集团和武汉阿里中心共建,三方分别负责政策统筹、资源链接和能力供给。政府职能部门协调场地、数据、人才、场景等要素,联动武昌智算中心为OPC提供算力支持;区属国企平台提供科技金融支撑,特别是创新“拨转股”机制托举OPC发展;阿里巴巴集团则输出大模型、云服务以及社群活动等能力,构建一流服务体系。

武汉阿里中心负责人花君杰透露,面积更大、工位更多、服务更优的共享办公空间正在规划中,预计今年8月建成投用,面积超过3000平方米,提供近300个共享工位,还附带一间2000平方米的共享会议室。“武

汉阿里中心有超过18万平方米优质办公空间,汇集了一批数字经济头部企业,这意味着我们能为OPC社区的发展壮大提供空间、企业和产业纵深,助力武昌成为OPC的落户优选地。”

2月2日,武汉市委常委会会议审议通过《武汉市数字经济三年行动方案(2026—2028年)》,吹响了打造全国数字经济一线城市的冲锋号。武昌滨江是武汉滨江数创大走廊的核心片区,正加速形成以武汉阿里中心和武汉数创大厦为代表的数字经济产业矩阵。武昌区政府有关负责人说,打造OPC社区,是武昌主动拥抱人工智能时代、落实省市数字经济部署、布局未来产业“种苗”的关键落子。“武昌将拿出最大诚意,为OPC创业者提供看见未来的窗口、参与未来的通道,创造未来的舞台,助力武汉成为‘超级个体’的逐梦沃土。”

武汉将打造232处赏樱区域

湖北日报讯(记者张竞恒)2月2日获悉,武汉市近日印发《“迎新春、赏樱花、游武汉”环境综合整治提升行动方案》,聚焦春节、赏樱季、武汉马拉松三大重大节点,推动城市环境品质提升,擦亮“相约春天赏樱花”武汉城市名片,全力打造世界级赏樱目的地。围绕“相约春天赏樱花”主题,武汉将构建“全城联动、全季可赏、全链融合”的赏樱体系,因地制宜打造232处赏樱区域。

这些赏樱区域里,包括103处小型樱花打卡点、45处带状赏樱廊道、78处带状赏樱空间及6处水陆空多维视角赏樱片区,总体形成以赏樱节点和廊道为骨架、公园和校园为重点、赏樱景区为特色的赏樱空间体系。

江夏经济开发区首季“开门红”

签约32个项目总投资超100亿元

湖北日报讯(记者甄子萱、刘洁、通讯员姜亮平、邱颖琪)2月2日,武汉市江夏经济开发区2026年第一季度集中签约和集中投产项目活动举行,32个项目集中签约,总投资100.9亿元。现场发布江夏经济开发区2025年度60家高质量发展企业、30家纳税大户企业名单并授牌。

此次集中签约的32个项目涵盖汽车及零部件、光电子信息、智能制造、新能源、新材料、未来产业、现代农业、商贸服务业、生产性服务业等多个领域。其中,诺峰半导体华中区域全产业链基地项目总投资20亿元;湖北零食很忙食品有限公司投资5亿元,打造鸣鸣很忙集团湖北基地及智能化仓储物流中心;湖北金广农业科技有限公司三产融合项目规划新建研发办公、新型厂房和其他配套用房以及种植基地,形成“研发—转化—产业”一体化布局。

近年来,江夏经济开发区拼抢实干,超常规推进项目,工业总产值和地区生产总值突破“双千亿”,持续领跑省级开发区。

得力华中总部落地时,面对预计5个月完成的1.2万吨管片“搬家”重任,该区日夜攻坚,实现22天净地交付、“五证同发”,刷新“江夏速度”。中储科技注册时,正值新能源黄金风口,但工商资料滞留外地,该区主动奔赴资料所在地,找到资料,完成工商登记,实现“1个月签约落户、2个月投产进规、当年产值10亿元”。AR行业爆发前,江夏敏锐捕捉灵伴科技市场价值,5次赴杭州叩门招商,协同区科投集团60天谈判20轮、直投1亿元,成功抢落江夏。近三年,江夏经济开发区项目签约率超80%、开工转化率超90%,特别是2025年签约项目54个、总投资270亿元,开工转化率96.32%。

为救助一名突发疾病儿童 D78次动车紧急停靠十堰站6分钟

湖北日报讯(记者许应锋、通讯员赵连斗、曹凌怡)2月2日,今年春运首日。当日22时30分许,成都东至南昌的D78次动车正行驶在安康至武昌区间(十堰段),车厢广播突然响起:“请问列车上有没有医务人员,3号车厢有一名儿童突发疾病,急需您的帮助,谢谢!”

张先生(江西省弋阳县人)和妻子王女士,带着7岁的儿子,乘坐该次列车3号车厢。当列车行至上述区间时,孩子突发呕吐不止,并伴有剧烈腹痛。车厢工作人员闻讯,立即向值班车长刘小洋报告。刘小洋迅速携带红十字药箱赶到现场,并通知广播室在列车上紧急寻医。然而,由于列车药品有限,且未找到医务人员,加上孩子病情持续加重,刘小洋在征求家长意见后,果断建议就近下车治疗。

考虑到该次列车原计划在十堰站、襄阳站无技术停点,若直接驶向武昌站,则可能延误孩子救治。于是,刘小

洋立即联系各调与行车调度,申请D78次动车在十堰站临时停靠。当日23时15分,十堰站值班站长曹凌怡接到上级通知,迅速协调120救护车到站等候,并将列车接入1站台,以便与救护车无缝对接。

2月3日0时05分,D78次动车临时停靠十堰站1站台,120急救人员、车站工作人员及值班民警早已在3号车厢门口待命。列车停稳后,众人合力将患病孩子抬上担架,并送上救护车,家长随行陪同。经医生初步诊断,孩子症状可能由胃肠功能紊乱、胃炎或食物中毒引起。

2月3日0时11分,在十堰站临时停靠6分钟后,D78次动车开行。2月3日2时40分许,120急救中心反馈,孩子已脱离危险期,经治疗数日后可出院。对于未乘完的区间票价,铁路部门提示:张先生、王女士及孩子可在30天内凭车站出具的客运记录,到站办理退票或改签手续。

黑鹤时隔六年再度造访京山

湖北日报讯(记者万雷萌、通讯员杨帆、陈恩怡)近日,京山市自然资源和规划局联合相关单位,开展为期两天的2026年越冬水鸟同步调查监测活动,不仅全面掌握了当地越冬水鸟种群动态,更迎来两大惊喜——观测到中华秋沙鸭53只,创下近3年单次调查最高纪录;在石龙水库发现5只国家一级保护野生动物黑鹤,这是该物种时隔6年再度造访京山。

此次调查由京山市自然资源和规划局及其二级单位野生动植物保护站牵头,联合惠亭湖国家湿地公园、石龙水库省级湿地公园等单位开展,调查区域涵盖高关水库沿线区域。调查采用徒步调查与机船辅助投送相结合的方式推进,共记录到7目9科15种、1054只水鸟。

调查中,京山片区队员在石龙水库省级湿地公园东北部浅滩巡查时,发现几道与众不同的身影:形体修长、上体呈深黑色,羽毛泛着五彩金属光泽。“黑鹤,极可能是黑鹤!”队员们惊喜不已,随即调整路线小心靠近,成功近距离拍摄到珍贵影像,确认共5只,其中2只成鸟、3只亚成鸟。这是继2020年4月黑鹤首次现身京山马刨泉水库后,时隔六年再度造访。一名队员难掩激动。

随州曾都:锻造过硬青年检察队伍

凝聚青年力量,锻造过硬青年检察队伍,1月30日,随州市曾都区人民检察院组织召开首届青工委成立暨青年干警大会,选举产生第一届青年工作委员会。该院40周岁以下干警参加会议。

“当选为青工委主任,我深感责任重大,在今后的工作中,我将把政治引领放在首位,把服务青年作为核心,把务实担当作为底色,积极搭建多元青年展示平台,把青年干警组织起来、动员起来、活跃起来,激发青年干警内在动力,助力青年干警成长成才,着力将

黑鹤被誉为“鸟中大熊猫”“鸟中君子”,是形体修长、性情机警的大型涉禽,凭借长腿、长颈、长嘴特征擅长在浅水区捕鱼,作为国家一级保护野生动物,其全球种群仅2000余只,中国境内约有1000只,对栖息环境水质和食物资源要求极为苛刻,堪称区域生态健康的“活指标”。此次其现身石龙水库,印证了该区域滩涂开阔、水域清澈、食物丰沛、环境静谧,是理想的越冬栖息地。

“当好‘引路人’,初心要坚定。当好‘练兵场’,本领要过硬。当好‘贴心人’,服务要精准。”曾都区检察院党组书记、检察长李如飞就做好青工委工作,提出三点要求。

(李鑫鑫 宋静媛)



中韩石化航煤加氢装置投产成功

2月1日,中韩石化120万吨/年液相航煤加氢装置一次性投产成功,顺利产出合格精制航煤,华中地区航煤保供能力再获硬核提升。该装置位于武汉中韩石化炼油厂区,可充分保障武汉天河、鄂州花湖两大航空枢纽用能需求,还能依托长江航道辐射西南地区。(湖北日报全媒记者 余瑾毅 通讯员 付松 摄)

把一米吊锅“吊”上央视

方国栋将非遗美食做成餐饮冠军

寻找小镇创业家

湖北日报全媒记者 刘毅
罗田融媒 李田 雷鸣 通讯员 陈斌

黄冈美食众多,但当你来到这里,却会惊奇地发现,手机上各类饮食推荐榜,冠军大多指向偏远小县罗田的一家餐馆——胜利吊锅城。

千百年来,罗田吊锅都深藏于大别山中,2011年,更被列入省级非物质文化遗产,成为保护对象。

然而,当一位“80后”回到家乡,运用现代商业思维,秉持非遗传承使命,10年“细火慢炖”,终于让这道传统美食从山村灶台走向央视舞台,俘获来自全国的食客。如今,他又计划打造食材供应链,让罗田吊锅飘香四方。

他就是罗田胜利吊锅城总经理、罗田吊锅市级非遗传承人方国栋。

好吃。他悟出道理:小吊锅能让汤汁与食材在短时间内充分融合,风味更佳。于是,他果断淘汰大锅,统一使用中吊锅,要求“5分钟内必须煮透”。

改变消费者的习惯绝非易事。“有时候一天营业额才两三千块钱,工人工资都不够发。”但方国栋并不气馁,他又推出可以冰着喝的老米酒,投入资金安装空调,让顾客夏天吃吊锅也不觉燥热。

三年坚持,并不容易。随着罗田旅游的兴起和消费者观念的转变,胜利吊锅城终于实现从“半年生意”到“四季烟火”的跨越,分店也连开三家。“现在完全反过来了,夏天的生意反而比冬天还好。”方国栋说,特别是旅游旺季,外地游客占比达六成,与本地客源形成良性互补。

从“半年生意”到“四季烟火”

2008年,方国栋从广州回家过年。眼前的景象,让他心情复杂。

父母是罗田第一批餐饮个体户,早在1990年就率先把老家胜利镇的吊锅搬进了餐馆,凭借地道风味,在县城迅速走红。但近年六旬的父母,已经吃不消繁重的餐饮管理工作;并且,生意“看天吃饭”——只做秋冬两季,春夏基本关门,厨师团队聚了又散,极不稳定。

当时,罗田旅游业已显露发展苗头,方国栋敏锐地嗅到商机:“吊锅有文化底蕴,发展空间很大。”26岁的他做出决定,辞职返乡,从父母手上接过这份沉甸甸的责任和希望。

转型之路,从打破季节桎梏开始。“传统观念认为,吊锅油腻,只能秋冬吃。”方国栋首先从产品结构上“动刀”。原来只有腊味吊锅,他陆续开发出黑山羊、土黄牛、胖头鱼等口味,并引入炒菜、凉菜等搭配,围绕吊锅打造一系列四季皆宜的菜肴。

许多客人反馈大吊锅不如小吊锅

上央视展示大别山吊锅

生意的火爆,带来全新的责任。2017年7月,方国栋和父亲带着一套特殊的“行头”奔赴北京,参加央视《魅力中国城》黄冈与鹰潭的对抗赛。他们肩负着—项重要使命,代表黄冈向全国观众展示大别山吊锅。

“黄冈的美食很多,包括大名鼎鼎的东坡肉,但吊锅新奇度高、产品丰富、文化内涵深,所以市里选择我们作为主打美食。”方国栋回忆。

为了这短短几分钟的展示,团队做足了准备。他们定制了一整套装置,包括直径1米的特大吊锅、传统火盆、木质吊架等,还挂上了腊肉、腊鱼作为装饰。

7月的北京,酷热难当。为了保证食材新鲜,他们用泡沫箱加冰,将精挑细选的腊猪蹄、土猪肉、竹笋等原料从罗田运到北京。拍摄前晚,团队在酒店厨房通宵未眠,熬制高汤,现做鱼肉糕、烹煮腊味……“所有人都鼓足了干劲,一定要做到最好。”方国栋说。

次日,当这套充满乡土气息的吊



方国栋展示即将出菜的罗田吊锅。(湖北日报全媒记者 刘毅 摄)

锅装置被推上舞台,瞬间震撼全场。火盆中炭火微红,吊锅里琳琅满目、热气腾腾。罗田吊锅的粗犷,实在和强烈的画面感,赢得热烈反响。

评委和嘉宾们品尝后赞不绝口,有评委感慨:“这就是小时候的味道。”最终,在美食环节的比拼中,黄冈胜出。

“这次央视之行,虽然辛苦,却实实在在了推广了家乡黄冈和老家罗田。”方国栋说,登上央视,也让罗田吊锅的知名度实现一次飞跃。

此后,胜利吊锅城成了罗田美食的文化地标,方国栋也频繁受邀参加各类展演、文化交流活动。

从拒绝加盟到共享产业

名声大了,诱惑随之而来。不少餐饮同行找上门来,提出各种优厚的合作条件。那时,他和家人有些顾虑。“一是怕品质把控不好,砸了牌子;二是多少有点保守,不想把自己的‘诀窍’轻易传出去。”方国栋坦言。

2023年,方国栋第一次将分店开

出县城,来到罗田旅游重镇九资河。考虑到客流不稳,他曾踌躇再三,但在政府“需要品牌引领和文化展示”的反复动员下,他接下这个带有社会责任色彩的任务。没想到,九资河分店一炮而红,最高日营业额突破10万元,成为赢利大户。这次成功,让方国栋打破了旧有观念。

“作为餐饮老板,考虑的是赢利,但我也不是非遗传承人,更应该多想想‘罗田吊锅’文化与产业的发展。”方国栋想明白了,传承吊锅文化比企业赢利更重要,把这件事做好了,企业自然也就做好了。

2026年,他计划建设吊锅食材加工基地,统一腌制、加工腊肉、腊蹄、笋干等核心原料,用现代工艺保证大批量生产下的品质稳定,解决目前各个店家分散制作、标准不一的问题。

基地内还将成立“罗田吊锅烹饪师”培训学校,提供吊锅烹饪技术和运营管理培训。“我特别看好那些寻找冬季项目的龙虾店,他们本来就有场地、有团队,增加一个吊锅品类就容易成活,也有利于罗田吊锅走向全国。”