



湖南投资集团旗下湖南投资大厦。邓迪 摄

深耕实业谋发展，聚力笃行启新程

湖南投资集团聚焦主责主业，在推动长沙高质量发展中彰显实干担当

陈星源 徐丽

大道至简，实干为要。实体经济是社会的发展根基，坚守实业、求实创新是企业的生存之道。

将指针拨回1993年，湖南投资集团股份有限公司（以下简称“湖南投资集团”）的前身“湘中意A”在深圳证券交易所上市，以实业为帆，掀起了湘企进军资本市场的大潮。

自2006年以来连续18年盈利，2023年营业收入创历史新高、荣获第十九届中国上市公司董事会“金圆桌奖”公司治理特别贡献奖……而今，风华正茂的湖南投资集团，正巩固实业这一立身之本，在高质量发展的大道上阔步前行。

党建引领，红色引擎驱动发展

坚持党的全面领导、加强党的建设是国有企业的“根”和“魂”，是企业发展的“红色动力”之源。湖南投资集团深入学习贯彻党的二十大精神，坚定拥护“两个确立”，坚决做到“两个维护”，不断筑牢思想阵地，扎实巩固拓展主题教育成果，持续优化干部队伍结构，不断深化清廉国企建设，推动全面从严治党向纵深发展、向基层延伸。

集团党建品牌1个、基层党支部党建特色9个，一个个“红色阵地”推动党建与生产经营深度融合。公益事业彰显社会责任。2023年7月，“学习强国”长沙学习平台“强国志愿者服务站”落地湖南投资集团；与此同时，一所爱心书屋在浏阳镇头镇干口村烟山小学建成，点亮了孩子们的诗和远方。湖南投资集团不仅积极组织开展青年志愿者服务队，还对对口帮扶湘西龙山、浏阳等地，获评“长沙市共同推进乡村振兴工作先进单位”。

同时，湖南投资集团积极推进党建与统战同频共振，党建引领群团建设，获评“长沙市百佳基层工会”“长沙市青年文明号”“长沙市五四红旗团支部”。清廉建设同样成效显著，湖南投资集团在长沙市2023年度清廉长沙建设考核中被评为优秀等级。

中流击水，弄潮搏浪！今年4月以来，湖南投资集团扎实开展“一企业一品牌一支部一特色”深化提升工作，持续聚焦品牌建设，建强基层堡垒。目前共形成湖南投资

科技赋能，智慧高速畅行未来

百业兴盛，交通先行。长沙市绕城高速西南段（以下简称“绕城高速”）是长沙城市道路骨架路网，所辖黄花塘、坪塘、大托、洞井、万家丽南5个收费站，外联内畅，四通八达。眼下，这条位于长沙“南大门”的交通要道，正借助智慧“大脑”实现畅行无忧。

“发生一起异常停车事件，请及时处理！”随着语音播报在绕城高速监控中心响起，监控员快速调出画面查证，告警事件在几分钟内便得到解决。

高效的应急响应，源于全网“天眼”、联动指挥带来的双重保障。

“为响应全国高速公路数字化转型工作目标，我们与湖南省交通科学研究院有限公司联手打造了智能预警平台。自2023年10月份投入使用后，极大程度上降低了人力工作强度，通行安全得到有效保障。”绕城高速应急调度指挥中心有关负责人介绍，该平台的建设在全省高速公路领域属于首例。2024年4月，湖南省国资委在“国资潇湘”官微上，对

“绕城高速智能预警平台建设”进行了专题报道。

依托这一平台，绕城高速建立起事件监测报警、事件上报核实、事件处置、信息发布与处置记录的全过程事件处置机制。在进行事件处理后，系统还会根据事件信息，自动匹配路政、交警、救援等机构，“路警联动”织密“安全网”、守护“平安路”。

以智慧手段赋能高速管理的同时，“三保三大”（保安全保畅通保服务，大排查大整治大提升）专项行动也常态化、长效化开展。2023年底，为落实全省道路交通安全事故预防“冬季攻势”行动，优化提质路容路貌，绕城高速扎实开展了路域环境专项排查整治行动，对所辖路段主线、互通、桥涵空间等公路用地、建筑控制区范围进行了全面排查。

如今，在“三个月大变样、一年大提升”的目标下，绕城高速繁花相映、路景相融，正营造出“安畅舒美”的通行环境！



黑石铺大桥在蓝天白云的映衬下美如画卷。郭雨滴 摄

匠心服务，塑造酒店品质标杆

一城烟火，一江湘水，一味湘菜，吸引着五湖四海的旅人纷至沓来，酒店是游客们领略长沙魅力的“第一站”。地处市内核心地段的君逸康年·君逸山水两家酒店，以深厚的文化底蕴与优质的服务特色，成为展示长沙形象的名片。

2024年10月，长沙马拉松将迎来10周年。无数跑友曾从贺龙体育中心东广场鸣枪起跑，收获了属于自己的荣耀。距离起点430米开外，步行仅5分钟，君逸康年大酒店让入住的不少选手享受到礼遇优待——从5点开始供应能量早餐，到提供冰袋、热毛巾等必备物资，再到回酒店时送上热乎姜茶，这些暖心的细节受到跑友们的一致好评。

“成立21年来，我们一直坚持提供‘满意+惊喜’的服务。”君逸康年大酒店有关负责人表示，从热门景点指引，到高铁送站服务，酒店充分融入长沙的文旅热潮，为客户提供卓越的入住体验。

好口碑引发的品牌效应，让长沙新青年人才驿站天心区站也落户于此，通

过小程序申请即有机会免费入住。2024年6月以来，驿站的订房量日趋饱和，酒店又适时加推了5间房源。

而在焕新升级的君逸山水大酒店，智慧前台、智能语音系统、智能能耗系统等智慧系统，实现了全方位的现代高科技智能配置。在这里，一分钟内即可自助办理入住，刷脸即可乘梯、开锁，客房灯光、电视、窗帘、空调通通能听会道，让客人充分感受“智能化”生活的便捷。

“入住前我们会跟客人提前沟通需求，提供周到关怀。”君逸山水大酒店有关负责人介绍，凭借细致入微的服务，酒店自2005年开业以来，多次获“中国酒店业金光源”“长沙市安全生产标准化班组”“长沙市十佳智慧文旅典型应用场景”等荣誉称号，得到了社会各界的高度认可和青睐。

2023年，为做大“君逸”系酒店品牌，湖南投资集团又新设立湖南君逸财富大酒店有限公司，推动公司酒店板块稳定可持续发展。

协同发力，共筑安居美好蓝图

在房地产开发链条中，地产开发与物业管理构成一个完整的居住生态系统。在湖南投资集团，物业与城市开发板块正协同发力，以人民群众对高品质居住的需求为核心，塑造值得信赖的国企品牌。

广欣物业开展楼宇运营有什么“秘诀”？走进由湖南投资集团运营的湖南投资大厦，这栋以金融类企业及物业服务机构为主的总部型经济大楼，已成为芙蓉区楼宇经济的佼佼者。

工商银行、交通银行、东方航空……当前，湖南投资大厦共入驻各类市场主体25家，其中税收亿元以上企业1家，千万元以上企业4家，100万元以上企业9家。2023年创下纳税5.32亿元的亮眼成绩。凭借亩均贡献大、企业质量优、楼宇空置率低的优势，这栋大楼以远高于周边楼宇的出租率，成为长沙楼宇经济高质量发展的代表之一。

翻开湖南投资集团2023年年度报告，城市综合体投资开发板块实现收入90417.56万元，在整体营收中占比72.34%，带动业绩增幅翻倍。表现为何如此出色？走进位于芙蓉北路上的“广润福园”项目，便利的交通、精致的绿化、成熟的配套给

出了答案。据悉，该项目楼盘于2021年8月份正式开工，2023年10月竣工，11月3日提前一个月“加速”交付，截至2023年末，项目累计去化率达98.32%。同时配套建设了开福实验广润小学和社区公园，学校于2023年9月正式招生，日常生活便捷无忧。

此外，放眼长沙，广荣福第、浏阳财富新城、梦泽园、江岸锦苑等项目也已投入使用，一栋栋好房托举起安居乐业的梦想！

大道如虹，长路高歌。党的二十届三中全会审议通过的《中共中央关于进一步全面深化改革、推进中国式现代化的决定》指出，深化国企改革，完善管理监督体制机制，增强有关管理部门战略协同，推进国有经济布局优化和结构调整，推动国有资本和国有企业做强做优做大，增强核心竞争力，提升核心竞争力。

击鼓催征开新局，奋楫扬帆谱新篇。未来，湖南投资集团将坚持稳中求进，以进促稳，进一步做强做专主业，进一步提升核心竞争力，巩固公司全面向好的发展态势，推动公司高质量发展，为建设现代化新长沙贡献国有控股上市公司力量！

文旅 | 美食

责编/任波 美编/吴志立 校对/李乐

莲子爆炒，啣出“水果”香



莲蓉月饼

任大猛

“新食神”陈晓卿提的新问题

夏末秋初，走在长沙市区靠近菜市场的大街小巷，总能看见坐在路旁剥莲蓬的小贩。

此季正是采摘莲蓬的旺季，也是吃莲子的最佳时节。这个时节的莲蓬，颗粒饱满，莲子肉质清甜鲜嫩，新莲子生吃最是别有风味。

新莲蓬里的新莲子十分娇嫩，可当作“小水果”直接生吃，味道清甜可口。

去年夏天，著名美食导演陈晓卿到长沙拍“美食向导”，陈晓卿在逛马王街旁小瀛洲菜场时，看到有不少莲蓬摊位，他试了一粒莲子，对

我说，为什么昨天他在长沙的一家餐厅吃到的莲子特别鲜嫩可口，这是什么原因。

去年我并不能回答陈晓卿的问题，今年夏天我已探知缘由，原因是长沙不少餐厅使用的新鲜莲子主要来自洞庭湖区，比如南县，莲农在凌晨4时即下莲塘采摘莲蓬，然后开车运往长沙，保证当天采摘，当天端上长沙人的餐桌，这样的新莲子比在菜市场街边剥出来的莲子当然更新嫩，此外采摘时，识别莲子的老嫩有一定的经验。

湘莲新品不断绽放在湘菜餐桌上

剥食新莲子已成长沙街头风景，但食用新莲子却并非新鲜事。中华书局出版的《谭延闿日记》中就有这位民国名臣早上食用新莲子的记载。

冰糖银耳湘莲，这味甜品民国时就有，到20世纪80年代这味甜品依旧风行长沙，且为名胜古迹添彩。1988年，我们一群中学同学即在下雪天气登上天心阁，在天心阁附阁中食用冰糖银耳莲子，记得当时天心阁附阁餐厅银碗银匙十分精致，但现在遍观全长沙，这味传统经典的冰糖银耳湘莲，几乎没有商家再继续经营了。

上个世纪80、90年代，拔丝湘莲亦出现在宴席上，如今长沙似乎极少看见拔丝菜了。

2000年后，湘菜大师张小春任摩天轮对面的金源大酒店总厨，张小春请我参加一席洞庭莲藕宴，全

席均为莲藕菜，当时席上裹上生粉脆炸的荷花，颜色粉红，食之令人颇有天妇罗的感觉。这是一桌充满创意的菜，令人惊叹莲藕竟然可以做出这么多既可口又美味的美食。

如今长沙莲藕食物大量上桌，前不久，我们在南郊公园内御龙泉苑吃到了一味有新莲子的菜式“荷塘月色”。在长沙一些黑珍珠餐厅我分别吃到了莲藕冰激凌、什锦荷花沙拉、醋泡莲子、莲藕狮子头、莲子红烧肉……

实际上与藕紧密相关相关的菜品更多，比如卤藕、鲍汁藕丝、椰香鲜藕糊、芝士炸藕丸等。

长沙火宫殿旧时的八大名小吃有一道名为白糖盐醋藕，但久已不上桌，最近长沙，我们吃到了升级版的姜汁藕片和冰镇橙汁藕片。长江后浪推前浪，湘莲湘藕新品当然会源源不断绽放在湘菜餐桌上。



莲蓬扣肉



爆炒莲子



荷塘月色 本版图片均由 邹麟 摄

爆炒新莲让人食出啣螺的烟火味

我们外出觅食，获取新信息，最让我们心动的还是湘菜大师罗继湘带我们寻觅到的西二环梅溪湖的船说洞庭，这家店推出的一道莲蓬扣肉，十分可口，此菜一端上桌，我即发现这是用薄切五花肉包裹莲子做成的莲蓬扣肉，每一片五花肉均切细而成，十分考验刀工。罗继湘称，这道菜，他开继湘美食时也制作过并成为热销菜，但罗大师说，他是用机器薄切，此店竟然人工手切，可见刀工技艺之佳。

当然最让我中意的还是位于黑石铺大桥下的天怡临江鱼馆。天怡临江鱼馆的南面专门辟有自家的果园，果园中黄桃累累，果园中辟有一荷塘，店主、湘菜大师陈培先带我们辨别莲蓬的老嫩。陈培先说，他要为我们炒制一份最受长沙人喜爱的爆炒莲子，这味菜专门挑选自家荷塘中最鲜嫩也最饱满的莲子来烹制。南县老乡顶着烈日，在正午下到荷塘中，采摘满筐的莲子。入厨房，服务员在莲子上剪开一个口子，大厨用六成油温，过大油，将莲子爆熟，然后下秘制酱料翻炒，收汁后入盘。我们每个人吃着这味菜十分开心。同桌食客说，吃这里的爆炒莲子，有吃啣螺的感觉，满口油汁，同时又有“小水果”替我们解腻，真正是这个夏天秋初的无上美味。



扫描二维码 看相关视频



脆鳞清波鱼

名餐厅摆秋宴

任大猛 钟韧

最炎热的夏季已慢慢离开，凉爽的秋季即将到来，与此同时，2024湖南文旅美食宴正在一些长沙知名餐厅摆开。这日受到邀请，著名作家谢宗玉和我等人前往开福区鲤鱼山赴宴。

此桌文旅美食宴印象较深刻的有五谷丰登沙拉。这味菜是大厨精心挑选秋季时令食材，将丰收的喜悦融入其中，特调沙拉汁如同点睛之笔，每一口尝下去都充满惊喜与回味。

最惊喜的是一味“立鳞假烧·脆鳞清波鱼”。清波鱼，学名中华倒刺鲃，是淡水鱼中的“冒险王”，这是为数不多的连鱼鳞都能吃的鱼，因其鱼鳞富含胶原蛋白和钙质，厨房便创新性地将鱼鳞保留。用葱姜水腌制三十分钟，进蒸柜蒸制八成熟，而后将280摄氏度热油淋浇在鱼身之上。鱼鳞在高温的洗礼下变得酥脆可口，而鱼肉则在热气的包裹中更加鲜嫩多汁。酥脆与鲜嫩交织，形成这味菜美妙口感，特调酱汁让味道更富层次。

秋风起，蟹黄肥，无鸭不过秋。蟹黄蟹粉扒扒鸭这味菜精选秋日肥美武陵鸭，采用湘

菜传统做法啤酒鸭的形式来呈现。手拆蟹黄蟹粉，轻轻翻炒至蟹香四溢，最后以原浆打成泡沫点缀。当秋日的武陵鸭之香邂逅蟹黄的浓郁，再佐以啤酒的醇厚，这不仅仅是一场味觉的盛宴，更是一次感官与心灵的完美交融。

原生竹炭烤A5和牛排是采用黄河三角洲、北纬37度孕育出的国宴和牛，加以竹盐、炭火烤制，返璞归真，少量盐花激发肉本身的鲜甜，层次丰富，一秒入魂。脆黄瓜炒梅干菜也可圈点，这味菜精选新鲜采摘的鲜嫩小南瓜，运用秘制配方，配以天然调料，静待时间的魔法，小南瓜在盐分的滋养下，褪去了生涩，变得脆甜可口。秋季，芥菜在田野间绽放着最后的绚烂，厨师采用“三蒸三晒”的传统工艺去除了其苦涩，梅干菜变得色泽乌黑发亮，香气浓郁扑鼻。青瓜的脆甜与梅干菜的浓郁，两者的味道在瞬间交织、碰撞。

当然，主食是我所爱。我们吃到的是头水紫菜炒饭。餐厅从潮汕地区带回“软黄金”头水紫菜，然后两面煎香，加一点腊肉丁，搭配平江福寿山自产大米，用铁板炒出一份金黄美味的炒饭。每一粒米似乎饱含属于潮州的海味，吃起来十分过瘾。



寒菌烧肉

食刻长沙

新鲜采摘的莲蓬