



春潮澎湃奋楫先

——建行石家庄分行助力省会高质量发展纪实

春来潮涌，奋楫争先。

当时代的大潮澎湃激荡在滹沱两岸，金融何为？一份以实干书写、用实绩印证的答卷，在刚刚过去的2025年格外厚重。

作为服务省会的国有大型商业银行，中国建设银行石家庄分行（以下简称“石家庄建行”）胸怀“国之大者”，牢牢把握金融服务实体经济的根本宗旨，紧扣城市发展脉搏，以多元金融创新浇灌实体经济，全年各项贷款余额**2400多亿元**，增速为**8.26%**；近5年贷款累计投放超**7000亿元**，平均增速达**24%**，持续为石家庄市经济社会高质量发展注入不竭的发展动能，为高质量金融服务助力现代化、国际化美丽省会城市建设书写了浓墨重彩的金融篇章。



建行红巍支行客户经理走访专精特新企业河北投机械设备有限公司。李宪民 摄

聚焦制造强市建设

走进河北敬业高品钢公司的生产车间，一条现代化生产线上，一批批热轧卷经过开卷、激光焊接、酸洗等一系列环节，再经过两次加工处理，冷硬板“变身”成镀锌板、彩涂板等高品质特色产品。

“建行见证和支持了敬业的一步发展。”企业负责人由衷感慨。石家庄建行构建了全链条服务体系，先后投入信贷资金20多亿元，为集团发展提供供应链融资、固定资产贷款、福费廷等多种融资产品，同时为集团搭建了银企直联系统、票据直联系统等金融结算体系，全方位支持企业发展。

产业是高质量发展的根基，科技是赢得未来的关键。石家庄建行紧紧围绕省会“制造强市建设，培育集群竞争优势”战略部署，将金融资源精准滴灌至实体经济的关键环节和未来赛道。2025年，石家庄建行积极支持省会重点项目及基础设施、制造业、战略性新兴产业等重点领域发展，做实“五篇大文章”，为省会高质量发展注入了源源不断的金融活水。聚焦京津冀协同发展，大力支持铁路、公路等多个项目建设，当年累计投放140亿元；聚焦城市更新项目融资需求，为省建投、省交投、市城投等重点省属、市属集团授信合计近4000亿元，增速17%；为五大主导产业投放贷款840多亿元，增速35%；聚焦绿色项目融资需求，持续加大光伏、风电、抽水蓄能等新能源产业支持力度，推动钢铁等传统行业由棕变绿，绿色信贷新增120多亿元，增速23%。聚焦科

技型企业融资需求，借助“善营贷”“善新贷”“科技易贷”等专属产品，持续加强对专精特新、高新技术等科技型企业支持力度，科技信贷新增150多亿元，增速83%。

润泽小微企业

“建行贷款真是‘及时雨’，让我们在农牧业机械赛道上抢占了先机。”河北某机械制造有限公司负责人盖先生收到300万元贷款，话语里满是如释重负的喜悦。

作为国家级科技型中小企业、专精特新企业，近年来，随着经营范围逐渐扩展，该企业运营资金需求急剧增加，加上前期研发投入大，项目周期长，资金回笼速度慢，一时间导致资金捉襟见肘。就在这时，建行行唐支行第一时间主动上门，精准为企业匹配“善新贷”产品，打破传统抵押担保限制，同时以优惠利率降低融资成本，300万元的贷款及时投放到位，项目融资难题迎刃而解。

应“企”所需，因“科”而贷。党的二十届四中全会提出：“促进中小企业专精特新发展，培育独角兽企业。”石家庄建行贯彻落实全会精神，直面市场，从政策宣导、科技赋能、产品创新、质效提升等方面，精准匹配小微企业需求，不断加大专精特新等科技企业融资服务支持力度，上线了包括放宽准入条件、优惠利率白名单等一系列新政策，引导更多的金融“活水”流向科创企业，努力激活科创企业腾飞势能。2025年，该行累计为全市3.42万家小微企业投放贷款540多亿元，普惠贷款余额280多亿元，近5年累计投放普惠贷款2000多亿元，平均增速达26%。

赋能乡村振兴

全面推进乡村振兴，产业是基础。

灵寿县南寨乡北寨村的武大哥种植着400亩红薯，去年喜获丰收。“这几年，红薯规模越做越大，现在年销售额能达95万元左右。”

灵寿种植红薯历史悠久，最早可上溯到明朝。目前，灵寿红薯已成为石家庄十大名优特产之一。靠着种红薯赚了钱，武大哥的信心更足了。去年，他想再多承包点儿地，扩大红薯产量。可是采购薯苗、农药化肥以及租赁土地的资金迟迟没有着落，这让他犯了难。

过了几日，村委会给他带来好消息，“资金雨”来了，灵寿建行“裕农快贷—薯类贷”能帮忙，专门解决薯类种植户资金紧张的问题。”武大哥将信将疑地走进建行灵寿支行。谁知，凭借土地承包合同、经营流水和身份证明，通过手机操作，当天完成申请手续，30万元资金顺利汇入账户，武大哥又借此承包了150亩地种红薯。

激活一个产业，带富一方百姓。近年来，建行灵寿支行依托“薯类贷”“集体信用贷”等优势产品，不断加大信贷投放力度，助力红薯产业做大做强。在建行的支持下，当地红薯种植面积已超过8000亩，年产量达4万吨，形成了从种植、加工到销售的完整产业链，带动了300余名农民就业增收。

石家庄建行聚焦石家庄“十五五”规划提出的“做大做强县域特色产业，发展壮大县域经济”战略目标，将服务重心下沉，资源向县域倾斜，以一系列扎实举措

就一条助力乡村全面振兴的致富路。该行锚定聚焦“一县一业”特色产业，创新特色信贷支持。结合各地资源禀赋，对全市102个产业集群和54个特色产业给予信贷支持，贷款余额达60多亿元。巩固提升农村集体产权制度改革成果，助推农村集体经济发展壮大。为从事大田种植、畜禽养殖等集体产业项目的村集体提供信用类贷款支持，已为107个村集体申请授信，授信总额1.55亿元，信贷余额1.15亿元。截至2025年底，涉农贷款余额290多亿元，较上年新增39亿元，在广袤的乡村田野，建行的服务网络与创新产品正深度融入乡村全面振兴肌理。

激活内需引擎

内需是经济增长的重要引擎，而金融是消费的催化剂。

走进北国商城，退休教师王阿姨轻点手机，打开“建行生活”App，对准柜台二维码进行扫描，短短数秒内，一笔30元的积分抵扣顺利完成。这一指尖轻触的便捷与温暖，正是石家庄建行依托数字金融之力，焕新生活、提振消费的生动体现。

2026年新春伊始，石家庄建行积极响应国家“乐购新春”春节特别活动号召，启动春节金融促消费专项活动，聚焦“好吃、好住、好行、好游、好购、好玩”六大场景，结合省会“年味”特色、消费热点，开展“福享舌尖、福暖新家、福行天下、福购到家、福乐生活”新春五福促消费主题活动，通过消费满减、专属优惠、财政贴息等多种方式增强客



建行广安街支行客户经理向“发”客户开展反诈宣传。李宪民 摄

户消费体验，激发市民消费热情，持续为扩内需稳增长注入新动能。积极承接政府消费券，累计承接239.2万元，当年交易2.46万笔，金额750多万元。加大个人消费贷款投放，重点支持汽车、装修、家电等大宗居民消费，累计实现消费贷款投放90多亿元。优化房贷金融服务，支持居民刚性及改善性住房需求，房贷投放74亿元，新增及投放均位于同业第二。

潮起滹沱，奋楫者先；扎根石门，实干为要。建行河北省分行党委委员、副行长，石家庄分行党委书记、行长郭鹏军表示，2026年是“十五五”开局之年，石家庄建行将牢固树立和践行正确政绩观，深化“第一议题”制度，全面融入石家庄高质量发展大局，踔厉奋发，实干兴石，为助力加快建设现代化、国际化美丽省会城市，打造以首都为核心的京津冀世界级城市群区域中心城市贡献建行力量。

（鲍红莉 李宪民）

乐仁堂“药香牛肉汤”为何火爆“出圈”

清晨6点，石家庄翟营大街上的乐仁堂药香牛肉汤店已经飘出袅袅热气。后厨里，直径一米的大锅中，牛肉、牛骨与18味药食同源食材正在慢火中交融，药香与肉香交织弥漫。6小时后，这锅凝聚了百年老字号匠心与中医养生智慧的牛肉汤，将被端上食客的餐桌。

2026年政府工作报告明确提出“打造一批带动面广、显示度高的消费新场景，加快培育消费新增长点”。在这场消费升级的浪潮中，始创于1935年的百年老字号乐仁堂，以一碗14.9元的药香牛肉汤，完成了从国药传承到药膳创新的精彩“破圈”，不仅让“药食同源”的养生智慧飞入寻常百姓家，更成为石家庄乃至河北省餐饮消费的新地标。

老字号玩转新赛道，药膳走进烟火日常

走进乐仁堂药香牛肉汤店，首先映入眼帘的是明档厨房里翻滚的汤锅和墙上醒目的祖训：“炮制虽繁必不敢省人工，品味虽贵必不敢减物力”。这条祖训，乐仁堂坚守了上百年。

1935年，乐仁堂衍生于北京同仁堂，历经近一个世纪的风雨沉淀，从传统医药经营逐步延伸至药膳领域。2016年，乐仁堂开始布局药膳餐饮；2024年，药香牛肉汤品牌正式推出，迅速成为石家庄本地美食新地标。作为乐仁堂药膳核心产品之一，药香牛肉汤是品牌跨界创新的标杆之作。如今，这一品牌不仅在石家庄核心区域布局翟营店、谈南店、新华店等多家门店，更将版图拓展至邯郸、保定，形成广泛的市场覆盖。

“我们始终坚守乐仁堂百年祖训，以药食同源为核心，将千年中医智慧融入日常膳食。”河北乐仁堂餐饮管理有限公司负责人表示，打造药香牛肉汤这样的亲民产品，就是希望让养生不再高高在上，让更多人能在烟火气中享受健康。

这种“亲民化、快餐化”的定位，彻底打破了传统药膳“高端昂贵、场景单一”的刻板印象。14.9元一碗的定价，新客专享牛肉汤低至9.9元的超高性价比，让养生膳食真正走进了大众生活。单日日均客流量稳定在1000人左右，成为市民日常就餐、休闲养生的重要选择。

“作为上班族，没时间煲汤，乐仁堂的药香牛肉汤刚好满足我的需求，营养又省时。”“14.9元一碗，牛肉分量足，还带着淡淡的药香，既好吃又养生。每天中午来一碗，特别方便。”消费者的口碑，正是老字号创新最好的注脚。

一碗汤的养生智慧，药食同源的现代演绎

乐仁堂药香牛肉汤的诞生，绝非简单的跨界，而是深厚中医理论与现代营养学的精妙融合。

产品以明代经典名方《保元汤》为研发基础，依托《黄帝内经》“五行、五脏、五色、五味”中医理论，由中医师、国家一级厨师、国家二级营养师、药膳师组成的专业研发团队，经过反复调试，打造出“守味传承+养生鲜香”的党参牛肉汤系列产品，堪称药香牛肉汤品类的开创者。

“应时四季、合乎体质、寓养于食”——这是产品的核心理念。团队追求的不仅是食材滋养，更是“药不抢味、汤不寡淡”的味觉平衡。让消费者在享受美味的同时，轻松实现日常养生，真正践行“药食同源，食借药力”的药膳精髓。

食材甄选上，乐仁堂坚守“选料精良，宁缺毋滥”的原则。选用优质牛肉及牛骨，肉质鲜嫩、筋膜适中，无添加、无注水，

每批次均经过严格检疫检测；精选党参、黄芪、当归等18味地道食材，历经自然生长周期，采用古法干燥工艺，严格遵循国家药食同源目录标准；拒绝防腐剂、增香剂、色素等人工添加剂，采用天然调料搭配，兼顾风味与健康，契合当代人“轻养生、无负担”的饮食需求。

基于中医辨证施食理念，结合现代营养学配比，乐仁堂药香牛肉汤守住食材本味，做到味不冲突、汤不寡淡，精准适配多元人群的饮食需求：日常食养人群可在享用美味的同时，摄入优质蛋白与本草食材的本味营养，解锁轻松无负担的日常食养方式；职场人群可便捷享用，快速补充一餐所需的元气；中老年人群可感受温润入味的口感，享受好消化、好吸收的安心美味。结合时令节气，推出的春季荠菜面筋牛肉汤、夏季药膳烧烤等季节限定产品，则践行着“日常食养、四季应时”的完整理念。

古法慢炖的匠心，每一碗都是看得见的诚信

在快餐文化盛行的今天，乐仁堂药香牛肉汤选择了一条“慢”道路——坚守古法慢炖工艺，拒绝速食化加工。

每一碗汤，都经过数小时慢火熬煮。预处理时，牛肉、牛骨经多次清洗、焯水，去除血沫与杂质；18味药食同源食材按比例搭配，提前浸泡，充分激发营养与香

气。慢炖过程中，将牛骨与料包一同放入大汤锅，大火煮沸后转小火慢炖，牛肉的鲜香与本草的药香在时光中充分融合，汤汁浓醇醇厚，肉质软烂入味。出锅前最大程度保留食材本身的风味与营养，实现“鲜而不腻、药香淡雅”的口感。尤为称道的是，门店采用“熬熟现卖”

模式，透明化明档操作，让消费者直观看到制作全过程。这种看得见的诚信，既体现了乐仁堂的匠心，也增强了消费者的信任度。

为保障连锁店产品品质统一，乐仁堂建立了完善的标准化运营体系。从食材采购、预处理、熬煮到出餐，每一个环节都

有明确的操作规范与量化标准。牛肉切配厚度、药包投放比例、熬煮时间等，均经过精准测算，确保无论在哪家门店，都能品尝到口感一致、品质稳定的药香牛肉汤。

“一碗汤下肚，像是给身心做了一场SPA。”不少消费者专程到店打卡，这样的评价，正是对匠心最好的回报。

老字号新国潮，从石家庄走向更远的地方

依托乐仁堂集团强大的资源与品控体系，药香牛肉汤严格遵循药食同源配比标准，通过多重品质检测，成为养生餐饮标杆。2025年，受邀参加中国（京津冀）餐饮产业博览会暨第六届冀菜产业发展大会，斩获“河北省地标美食名店”等六项荣誉，药香牛肉汤品鉴活动成为展会人气焦点。

中国烹饪协会特邀副会长吕秋菊评价道：“乐仁堂药膳将中医养生文化与

冀菜发展深度融合，药香牛肉汤等产品既传承了传统药膳的精髓，又契合现代消费需求，为药膳行业创新发展提供了很好的范例。”

在坚守核心品质的基础上，乐仁堂药香牛肉汤不断拓展产品边界，丰富消费场景。以党参牛肉汤系列为核心，开发药膳酱卤、药膳牛排、牛筋、牛骨骨等延伸产品，推出牛汤杂粮面等主食搭配，结合节

气推出季节限定产品，如春季荠菜面筋牛肉汤、夏季药膳烧烤（搭配紫苏籽、孜然籽，助力消化），实现四季产品迭代。门店还提供免费药膳自制饮品，进一步提升消费体验。

从中医药传承到药膳创新，从高端养生到烟火日常，乐仁堂用一碗药香牛肉汤，不仅完成了老字号的年轻化转型，更在大健康消费的浪潮中，探索出一条传统

与现代交融的创新之路。正如那锅在明档中慢炖了数小时的汤，时间酝酿的不仅是美味，更是一个百年老字号对“乐施仁爱、济世健民”使命的坚守。

未来，乐仁堂药香牛肉汤将继续深耕“药食同源”文化传播与产品创新，让更多人在烟火气中感受中医智慧的魅力，让老字号新国潮的故事，在更多城市续写。

（马慧 戎璋）

