

从山区工厂到行业标杆 中伟打造循环经济产业样板

龚林敏

2004年,中伟股份(前身星龙化工厂)落户大龙开发区。经过21年发展,这家在群山中起步的企业,已成长为全球新型功能材料领域的重要成员,其三元前驱体、四氧化三钴出货量连续多年稳居全球前列。

星龙化工厂通过收购大蓝蓝伯化工厂组建而成,主要生产焦炭供应给钢厂与铁合金企业。彼时,开发区铁合金生产火热,星龙化工厂成为产业链的重要环节。2008年,企业通过技改实现焦炉尾气回收利用,年产能提升至40万吨,“循环发展”的种子由此种下。

2011年,星龙化工厂将目光投向了焦炉富余煤气的综合利用,组建星龙玻璃厂,利用焦炉富余煤气,生产玻璃器皿,后成为西南地区最大的超白玻璃生产基地,深化了企业对循环发展的实践探索,实现从煤化工向轻工制造的跨界布局。

2014年,企业正式转型为新型功能材料企业,成立中伟新材料股份有限公司。凭借在化工领域的技术积累,企业研发的高镍低钴三元前驱体产品迅速打开市场。

2020年,中伟股份在深圳证券交易所创业板挂牌上市,成为铜仁市首家主板上市企业,实现区域型公司向公众型企业的跨越。2021年,企业开启全球化布局,首先在印尼启动海外产业基地建设,实现从“产品出海”到“产业出海”的战略升级。

目前,中伟股份在全球拥有十大生产基地,产品涵盖镍、钴、磷、钠四大种类,与特斯拉、比亚迪、宁德时代、巴斯夫等全球知名企业建立合作关系。2024年,中伟股份镍、钴、磷、钠等四系产品合计销售量超30万吨。其中,镍、钴系产品销量连续五年稳居全球第一。生产更绿色。2021年,中伟股份

获得国家工信部“梯次利用”和“再生利用”双资质,其全资子公司中伟循环专注于废旧电池的再生利用,已成功构建“原料—产品—回收”的闭环体系,开启了循环化发展新篇。

2024年,中伟循环动力电池回收处理产线全部建成投产,镍钴金属回收率达98%以上,年处理退役电池当量超5万吨,减少碳排放约20万吨。2025年,中伟循环参与制定的国家标准“GB锂离子电池用再生黑粉”获全国有色金属标准化技术委员会2025年度“标委会技术标准优秀奖”一等奖。13年间,循环模式从焦炉尾气再利用的内部循环成了废旧电池再利用的外部循环,当初埋下的绿色种子已成长为硕果盈枝的产业大树。

研发再创新。不断取得的创新成果,是中伟股份闯荡市场的“硬底气”。2024年,中伟股份研发投入达11亿

元,保持着57%的复合增长。目前,企业已累计申请行业专利600余项,参与制定国家及行业标准110余项。先后获评“国家知识产权优势企业”“国家技术创新示范企业”,并被认定为“国家级企业技术中心”“国家级博士后科研工作站”。

2023年,中伟股份“三元前驱体智慧工厂”获评国家工信部等五部委联合开展的“国家级智能制造试点示范项目”。2024年,企业与信息技术服务商IBM达成合作,通过引入人工智能和大数据技术,自主开发行业垂直模型,加速AI技术在产业中的落地应用,持续推动产业智能化升级。

历时21年,中伟股份实现了从山区企业到全球新材料企业领军者的跨越。如今的大龙开发区已集聚工业企业153家,形成“横向成群、纵向成链”的发展格局。

冬管有“技”可循 万山“菜篮子”量足质优

本报讯(记者 蔡佳兴) 万山区聚焦蔬菜大棚等设施农业越冬管护重点,组织农技专家下沉生产一线,全面铺开冬季田间管护技术指导服务,以科技为农作物保驾护航,保障冬季“菜篮子”量足质优。

“冬季低温寡照、病虫害易发,一直是大棚管护的大难题,为破解这一难题,我们每周都会前往各个大棚实地查看蔬菜长势,同时对上级农技部门,邀请专家驻点指导,确保技术服务精准到户、措施落实到棚。”万山区农业服务中心工作人员杨钊表示。

大棚内,农技专家俯身察看莴笋根系生长情况,结合万山区冬季昼夜温差大、阴雨天多的气候特点,向种植户细致讲解保温防冻、通风降湿的实操技巧。自冬种工作启动以来,专家团队针对不同作物的生长习性,量身定制管护方案,为冬季大棚蔬菜稳产稳收提供坚实的科技支撑。

万山区农业农村局蔬菜研发中心负责人向存志介绍,冬季蔬菜病虫害以霜霉病、灰霉病、蚜虫、菜青虫为主,当地坚持“预防为主,综合防治”的原则,叶菜类采取“薄肥勤施”,追施腐熟稀薄粪水;根茎类及时追施氮磷钾复合肥,促进根系膨大,防止根茎开裂。

技术送到田间地头,实惠装进农户腰包。在专家的悉心指导下,敖寨乡种植户徐畅忆的200余亩大棚蔬菜长势喜人,丰收在望。“今年冬季作物主要种植莴笋与花菜,在前期种植的时候遇到持续低温,区农业农村局派了专家来指导。目前蔬菜长势不错,即将上市,产量有三四百吨。”徐畅忆说道。

据统计,万山区现有设施农业大棚面积超3600亩,种植品类包括莴笋、花菜、小白菜、上海青、卷心菜等,产出的蔬菜除保障本地营养餐供应及市场需求外,还远销粤港澳大湾区。

为保障作物稳产、确保群众增收,万山区持续完善农技专家常态化帮扶机制,构建起“专家+农技员+农户”的技术服务体系。截至目前,全区已组织农技人员深入各乡镇开展冬季农业生产服务300人次,解决技术难题20余个,开展技术咨询50余次,培训农户300人次,实现农业生产技术服务全覆盖。

向存志表示,冬季田间管护事关全年农业生产成效,更事关群众“菜篮子”“钱袋子”。下一步,当地将继续在全区推广标准化管护技术,真正让科技成为乡村振兴的“金钥匙”,让更多农户在产业发展中持续受益,为全区农业高质量发展注入强劲动能。

“登山+泡泉”

30余名文旅推荐官齐聚铜仁 体验康养旅居魅力

本报讯(谭豪) 1月6日至7日,由市文体广电旅游局主办、市传媒集团承办的“登山泡泉·一‘梵’风顺”2025年温泉康养旅居嘉年华采风活动举办。

广东、重庆、云南等省内外30余名旅游达人应邀深入思南悬崖温泉、石阡佛顶山温泉、中南门历史文化旅游区、梵净山等6个特色点位,亲身解锁“登山+温泉”康养旅居新体验,沉浸式感受铜仁文旅的独特魅力。

活动以“讲好铜仁温泉文化故事,解锁‘登山+温泉’康养旅居新体验,激活消费潜力、展现‘康养铜仁’魅力,为推动铜仁文旅高质量发展凝聚力量”为核心目标,紧紧围绕铜仁生态文化、温泉文化与康养产业发展主线展开。在思南九天温泉、石阡佛顶山温泉的体验中,嘉宾们沉浸式感受了优质温泉的康养魅力,在舒缓身心的同时,深入了解了铜仁温泉文化的深厚内涵,为后续的梵净山之旅居蓄充沛精力。登上梵净山后,嘉宾们饱览武陵山脉主峰的冬日奇绝风光,银装素裹的峰林与缭绕云雾相映成趣,壮美的雪景令人沉醉。

“这次‘登山+温泉’旅程让我感到很惊喜,没想到除了广东,铜仁的思南、石阡也有这么舒服漂亮的温泉,梵净山的雪景也让我感受到了壮丽景观。”作为第一次来铜仁的广东旅游推荐官郑晓璇,在参与采风活动后由衷感慨,此次旅程让她更加了解铜仁,也为之后的旅游推荐积累了更多思路。

市文体广电旅游局工作人员表示,铜仁是片温润、灵秀而又充满潜力的康养热土,这里优质的温泉资源、奇绝的梵净风光、厚重的历史底蕴以及蓬勃的文旅新业态,构成了独具特色、引人入胜的康养画卷。

锦江宾馆 获评五星级旅游饭店

本报讯(记者 申逸恺) 1月5日,经全国旅游星级饭店评定委员会批准,铜仁市锦江宾馆正式获评五星级旅游饭店。这是继铜仁国宾馆后的第二家五星级旅游饭店,标志着碧江区旅游住宿业发展取得新突破,也为碧江区旅游饭店行业再添标杆力量。

锦江宾馆坐落于碧江区中心城区,地理位置优越,距高速出口15分钟车程,距铜仁凤凰机场仅40分钟车程,距国家5A级景区梵净山80公里,距湘西凤凰古城65公里。



本报(何敏 杨亚旭文/图) 岁末年初,消费市场持续升温,在贵州佳里佳农业发展有限公司,处处都是热火朝天的忙碌景象。从生产车间到电商直播间,企业以“起步即冲刺”的奋战姿态,开足马力满负荷生产,全力保障市场供应,呈现产销两旺的好势头。

“购买酸辣粉一定要认准我们家陈薯源工厂,我们都是正品保障,厂家直发,保质保量保证售后!”在公司的电商直播基地,主播田浩正对着镜头热情推介。屏幕里,色泽诱人的酸辣粉搭配丰富配料,地道的黔味风情扑面而来;屏幕外,订单提示音此起彼伏,不断刷新着销售战绩。

随着春节临近,速食产品需求迎来

爆发式增长,公司电商平台也迎来全年销售高峰。

“旺季到来,我们14个直播间全天24小时不间断开播,单个直播间销售额均超8万元。”电商负责人陈浩介绍,为应对销售热潮,公司正加急招聘主播、运营等岗位人员,计划开设更多直播间。

电商平台火爆热销,生产车间内也机器轰鸣,自动化生产线高速运转,工人们在各自岗位上紧张有序地忙碌着。经过多道工序,一个个圆润的粉饼被快速成型、烘干、分拣。包装线上,成品酸辣粉被打包成箱,等待发往全国各地。

“我来陈薯五年了,一直在装粉饼

岗位,每天能装5000多个粉饼,月薪4300元到4500元,包吃包住,特别稳定!”来自瓮溪镇的工人任明才笑着说,在家门口上班,既能挣钱,又能照顾家里老人,日子过得有滋有味。

据了解,为了确保订单及时交付,8条生产线与6条包装线上的几百名员工坚守岗位,实行24小时轮班制,全力冲刺生产目标。

“每年年底都是生产旺季,目前公司在岗员工500余人,生产线实行24小时轮班制,每天可产出粉饼100万个以上,包装成品60万件以上,全力保障市场供应。”生产线负责人张著东介绍。

作为农业产业化国家重点龙头企业,贵州佳里佳农业发展有限公司依托

思南本地优质红薯资源,打造“陈薯”特色品牌,构建起从育种、种植到加工、销售的全产业链。如今,“陈薯”酸辣粉不仅成为电商平台的热销爆款,还通过“龙头企业+合作社+基地+农户”的模式,带动当地12万余亩红薯种植,让3万余名群众实现增收。

从田间地头的“金疙瘩”到直播间的“香饽饽”,贵州佳里佳农业发展有限公司用忙碌的生产节奏奏响新年序曲,让思南特色农产品的品牌在数字经济赋能下持续扩大影响力,为县域经济高质量发展注入新活力。

灯火阑珊处 文脉起新歌

(上接1版)

以文塑旅

从“一处风景”到“一方产业” “中南门之夜”的成功,是铜仁市深入实施“四大文化工程”,坚持“以文塑旅”战略的缩影。

据数据显示,2026“中南门之夜·燃情跨年YEAH”参与体验者达10万+,全网涉中南门跨年夜相关信息达5000余条,互动声量324.66万,进一步吸引了广大游客前来旅游度假。这一串串数字的背后,是文化软实力向经济硬实力的成功转化。

这种转化,首先体现在品牌效应的裂变。中南门已成为铜仁的城市会客厅和文旅金名片,其品牌价值辐射周边,带动了“古城+梵净山”“古城+乡村”的联动发展,让朱砂、抹茶、腊肉等特色农产品通过旅游渠道走向全国,实现了文旅与农业、商贸的深度融合。

其次,体现在民生福祉的增进。文旅产业的繁荣,创造了大量的就业岗位,许多当地居民在家门口吃上了“旅游饭”。从商户到手艺人,从民宿经营者到导游,百姓的腰包鼓了,笑容多了。同时,公共文化服务也因文旅发展而提档升级,四级公共文化服务网络的完善,“15分钟文化生活圈”的构建,让市民在享受发展成果的同时,文化自信与自豪感也油然而生。

再次,体现在城市精神的重塑。“中南门之夜”不仅是一场商业活动,更是一场文化盛宴。它让市民从观众席走向舞台中央,非遗巡游、百姓大舞台、村歌会等节目,模糊了演员与观众的边界,增强了演员的凝聚力和市民群众的归属感。红色文化的传承、民族文化的交融,绘就了“中华民族一家亲”的时代画卷。

向新而行

从“铜仁样板”看“未来图景” 站在新的起点回望,“中南门之夜”已不仅仅是一个节庆活动或一个文旅IP,它更是一种发展模式的创新,是铜仁探索“两山”理念转化路径的生动实践。

展望未来,铜仁市正锚定打造世界级康养旅居目的地的目标,持续深化“以文塑旅、以旅兴文”战略。

一方面,将持续深挖文化内涵。进一步活化利用好红色文化、生态文化、民族文化资源,推动更多文物和文化遗产“活”起来。例如,引入VR、AR、元宇宙等新技术,打造更具科技感和未来感的文化体验场景,如投入运营的梵净星空艺术馆,为游客带来全新的“仰望星空”的文化体验。

另一方面,将持续提升服务品质。优化“吃住行游购娱”全产业链条,完善

基础设施,提升管理服务水平,让每一位游客都能感受到铜仁的热情与温度。同时,通过举办更多像“中南门之夜”这样的品牌活动,如梵净山马拉松、传统节日庆典等,不断丰富文旅产品供给,满足游客个性化、多元化的消费需求。

灯火阑珊处,文脉起新歌。在中南门的夜色中,我们看到的不仅是一座古城的复兴,更是一个城市对文化根脉的守护与创新,是对高质量发展的执着追求。

从“一处古建”到“一片繁华”,从“一盏灯火”到“一座新城”,铜仁正以“中南门之夜”为起点,以文塑旅,以旅兴文,在绿水青山间,书写着新时代的文化自信与时代华章。这灯火,不仅照亮了铜仁的夜空,更映照出黔东儿女在现代化新征程上的坚定步伐与无限希望。