



责任编辑 郑礼志 李平 徐华蔚

经济/公益广告

东西部协作进行时

科技赋能 山海携手

凤冈小蚕茧织出亿元大产业

黔北山野间，桑叶正绿。在凤冈县的蚕房里，轨道式给桑车无声滑
行，自动化缫丝生产线高速运转，一
根纤细的蚕丝正串联起东海之滨的
协作深情与千家万户的增收希望。
2025 年，凤冈全县蚕种养殖量
达 1.9 万张，收购鲜茧 700 余吨，综
合产值达 2.3 亿元，稳居贵州省蚕桑
养殖第一大县。

科技赋能，传统农事迈向“智慧化”

在凤冈县永和镇志强种桑养殖场，管理员轻按遥控器，桑叶便均匀
洒落。“以前喂蚕一天弯腰几百次，如
今上簇机、摘茧机解放了双手。”该养
殖场负责人黄志强介绍，依托智能设
备，养蚕效率大幅提升，去年产值突
破 90 万元。

从桑园到蚕房，科技触角已延伸
至凤冈蚕桑产业的每一个环节。目
前，全县已推广轨道式给桑行车 110
套、自动化上簇设备 15 套等现代化设
备。在催青室，智能测控系统让蚕种
孵化率稳定在 98% 以上。此外，省蚕
科所等专家团队持续提供“保姆式”
服务，建立“田间课堂”，累计培训蚕
农数百人次，推动蚕农从“汗水农业”
走向“智慧农业”。

山海携手，东西部协作打通“全产业链”

这场跨越千里的“山海之约”始
于 2021 年。在珠海市香洲区协作资
金的注入下，凤冈县何坝街道建起了
占地近 7000 平方米的蚕种繁育基
地。2025 年 6 月，第一粒自育蚕种破
壳而出，彻底结束了当地长期依赖外

购蚕种的历史。“全县两万张蚕种，能
为蚕农省下 40 万元。”基地负责人说。

在加工端，东西部协作重点引进
的“链主”企业——遵义星丝路生物
科技有限公司同样马力全开。依托
珠海等地投入 700 万元专项资金建设
的冷冻库及购置的设备，该企业缫丝
车间自动化率达 70%。2025 年，公
司完成白厂丝产量 68 吨，产值突破 2900
万元，彻底破解了农户“养蚕容易卖
茧难”的困局。

百姓受益，富民增收织出“好光景”

产业的蓬勃发展，让凤冈蚕农的
腰包越来越鼓。秋茧开秤之际，永和
镇双山村蚕农安永发捧着刚领到的
两万多元茧款笑意盈盈：“这个产业
适合我们五六十岁的人做，不费力，

有盼头。”

通过整合东西部协作资源，凤冈
县打造了“凤蚕农”劳务品牌，推动技
能人才与特色产业深度融合。目前，
全县桑园面积达 5.2 万亩，桑农 780
户。2025 年，全县蚕茧售卖收入百万
元以上的有 3 户，养蚕农户均增收 8
万元。从“单打独斗”到“户户增收”，
一方方桑园、一张张笑脸，成为乡村
振兴最温暖的底色。

蚕桑不语，丝路绵长。下一步，
凤冈县将逐步稳面扩面，每年新增桑
园面积 6000 亩，并加大科技与人才投
入。从种源自有到就地缫丝，这根细
细的蚕丝正牵引着凤冈走向更辽阔
的远方，让每一寸土地都生长出金色
的希望。

（贵州日报天眼新闻记者 李洋）

桐梓方竹鲜笋下山『提速』

二十公里产业路修进深山

本报讯（特约记者 李甜甜
桐梓融媒记者 杨双）今年，桐梓县聚
焦特色主导产业，投入近 300 万元新
建方竹产业路 21 公里，同步实施低产
林改造 4 万余亩，补齐基础设施短板，
全力推动方竹产业提质增效。

在九坝镇山堡社区刘家湾，一条
长 1 公里、宽 1.2 米的采笋便道已建
成待验收。过去笋农采笋全靠肩挑
背驮，运输成本高、效率低。如今便
道直通林区，运输时间从几小时缩短
至十来分钟。“往年背笋下山要费大力
气，今年可以用小车轮，轻松又快捷。”
笋农王世强说。

产业路既解运输之困，也拓发展
空间。九坝镇林业站林管员候光启介
绍，该镇新建产业路约 4 公里，未来笋
农计划自筹资金将路面加宽至 2.2 米，
以满足更大车辆通行需求，同时服务
笋加工和其他农产品运输。

在楚米镇高山村，一条 500 米长
的采笋便道同样建成待验收。笋农杨
志强改造了近 300 亩方竹林，便道通
车后，鲜笋从采收点运至收购点仅需
十分钟，竹笋新鲜度更有保障。“一路
多用，群众非常满意。”该村监委主任
金孝方说，全村有笋农 115 户、采笋面
积 1.6 万余亩，今年新修的 3 公里产业
路兼具森林防火和日常出行功能，惠
及 26 户笋农。

长期以来，桐梓坚持路网配套建
设与竹林提质增效同步推进。截至目
前，全县方竹面积已突破 100 万亩，可
采笋面积达 56 万亩，今年预计鲜笋产
量可达 5.9 万吨。一条条蜿蜒入林的
产业路，正为方竹产业高质量发展铺
就“快车道”。



斩获国际金奖 赤水酱香酒凭何“出圈”？

近日，2026CIABC 国际酒类（中国）大
奖赛评审结果揭
晓。在 82 位行业专家、463 款酒品同
台竞技中，赤水酱香酒有限公司选
送的“丹青物色赤水酱香酒（丹霞之
冠）”荣获金奖。

这枚金奖的背后，是赤水产区对
自然禀赋的依托、对传统工艺的坚
守，以及一条串联起农户与消费者
的酱酒产业链。

好酒源于生态与匠心。赤水拥有
“中海拔、低纬度、深河谷”等九大
产区价值禀赋，形成了“酿在竹海
里，藏于丹霞地”的生态酿造环境。
依托不可复制的自然条件，当地酒
企坚守“12987”传统酿造工艺（即
1 年生产周期、2 次投料、9 次蒸煮、
8 次发酵、7 次取酒），确保了酱香
白酒的品质稳定与独特风味。

好酒也种在田间地头。在石堡乡
兴农村，75 岁的田志华老人已连续
5 年种植订单高粱。今年，她自家
种的高粱以 3.8 元/斤的价格被收购，
加上儿子儿媳的收成，全家卖高粱
收入达 5221 元。“钱直接打在卡
里，踏实，明年还多种点。”田志
华说。从多点种植到因地制宜的订
单种植，一粒高粱不仅保障了酒企
的原料供应，也鼓起了农户的钱袋
子。

品质保障离不开数字化监管。赤
水持续推进酱香白酒产区数字化建
设，深化国家级区块链溯源体系应
用。目前，“喜宴”“陈酿”等多款
产品已完成溯源赋码。消费者扫码
即可查询生产、产区鉴定、防伪校
验等信息，为白酒产业高质量发展
提供了可借鉴的“赤水样板”。

在市场调整期，赤水选择走向
“亲民”。今年 1 月，赤水文化广
场举办展销活动，10 家本土酒企
带来从口粮酒到礼宴用酒的全系列
产品，三天活动带动消费超 130 万
元。同年 3 月，在成都举行的发布
会上，赤水产区 8 家酒企集中推出
19 款“亲民酒”，覆盖自饮、宴
席、旅游礼品等场景，并与多家
国家级行业协会签订战略合作协议，
全面拓展销售渠道。

“亲民酒”的终端，正延伸至乡
村烟火中。在葫市镇乡村振兴服
务站、石堡乡山水生态鱼庄等地，
赤水酱香酒与本地特产一同上架。
麻辣鱼、泡椒鱼配上一杯赤水酱
香酒，“村厨”配酱酒正成为当地
乡村餐饮的新标配，方便了川渝
等地的旅居游客就近消费。

从一瓶酒到一条链，赤水正沿着
“靠山吃山、靠水饮水、靠林啃
竹、靠厂爱厂、靠景赏景、靠路兴
业、靠城辐射”的“七靠”路径，
推动高粱种植、酱酒酿造、竹产
业、旅游餐饮等多产业链融合发展。
从一粒高粱到一杯金奖酒，赤水
酱香酒的绵长酒味里，透着县域
经济高质量发展的坚实步伐。

（全媒记者 陆邱珊 赤水融媒记者 张浪）



黔北“丰”景

9 月 12 日，湄潭县永兴镇茅坝村举行“丰
收开新局 实干促振兴”暨国风华服·庆丰收·
尝新米活动。当地群众与游客齐聚金色
稻田，共赏民俗表演、品尝新米美食、
选购农特产品，在浓郁的乡土风情中共
享丰收喜悦，以农旅融合助推乡村振兴。
（特约记者 陈晨 湄潭融媒记者 吴宇
骋 摄影报道）



近年来，绥阳县风华镇构建起从育秧、
插秧到植保、收割的现代化农业生产体
系，大力推广水稻全程机械化作业，有
效提高作业效率，确保稻谷颗粒归仓。

图为 9 月 13 日，在风华镇风华社区的
连片稻田里，大型联合收割机正开足马
力进行收割、脱粒、秸秆粉碎还田一体
化作业。
（绥阳融媒记者 刘昕 贾满芬 摄影报
道）



日前，仁怀市长岗镇茅坡高粱收购站
迎来交粮高峰。当地实行订单排号收
购，严把质检关口，并设置便民休息
区优化服务，确保优质红缨子高粱颗
粒归仓。
图为农户将晾晒达标的高粱运抵站
点交售，工作人员逐袋抽样质检，保
障收购有序推进。
（仁怀融媒记者 蔡娜娜 摄）



文明健康
绿色环保



文明市场 亮证经营

绿色安全 童叟无欺

管住脏乱差

留住真善美



中共遵义市委宣传部 遵义市精神文明建设办公室 宣