

锚定五年目标 奋发开局起步 2026省两会特别报道

六位省政协委员亮相“委员通道”

畅谈履职心声 传递奋进强音

贵阳日报融媒体中心记者 衣琼

省十四届人大四次会议和省政协十三届四次会议分别于1月27日、1月26日在贵阳开幕,会期均为四天半。会议期间首设“代表委员通道”集体采访活动。1月26日8时,省政协十三届四次会议开幕前,第一场“委员通道”集中采访活动在贵州饭店国际会议中心举行。六位来自不同界别、领域的省政协委员走上通道,与现场记者互动交流,畅谈履职心声,回应群众关切。

省政协委员、贵州民族大学党委书记吕国富:

从学科补短板到产业赋新动能 高校组团式帮扶助力“富矿精开”

走上“委员通道”,吕国富向记者展示了一样了不得的“宝贝”——黑磷。他说,这是在贵州民族大学的技术攻关下提炼出的黑磷,这个新材料有望

撬动千亿级产业。他介绍,黑磷的诞生背后藏着一个“京贵化语、教育协作”的故事。近年来,通过省委、省政府搭台,在北京大学、清华

大学等顶尖学府的“学术大咖”跨越千里“组团式”学科帮扶下,贵州民族大学创新形成了“民大+名校+名企”3M模式,40名青年教师跟北大团队“一对一”结对,跟着院士团队“泡”实验室、跑厂区,又把中国科学院院士、欧洲科学院院士等12名高层次人才“带土移植”过来,帮助建团队、搭平台、教方法……这些带来了实实在在的变化:以前化学工程与技术学科是“追

赶者”,现在正逐步成为参与产业升级的“探路人”;以前青年教师写论文“难接地气”,现在走进实验室跟着企业搞技术攻关;以前“论吨卖”的磷矿石,现在成了“按克算”的新材料,从肥料到材料的奇妙旅程,是“富矿精开”带来的变化。这场跨越地理空间的京贵“化”正深刻地改变着贵州,推动贵州实现从“穷省办大教育”到“建设特色教育强省”的转变。

省政协委员、中航重机股份有限公司董事长冉兴:

以航空产业为高端制造业核心支柱 打造新型工业化和现代化产业体系

“未来,大家乘坐的国产大飞机上,将会承载更多的‘贵州制造’印记。”冉兴说,作为全国为数不多具有独立制造飞机能力的省份,贵州拥有深厚的三线建设底蕴和较为完善的产业配套基础。而作为在黔航空通用基础结构的

主力军,中航重机股份有限公司不仅服务于航空工业所有在役、在研机型,也深度融入大飞机产业生态,锻造锻造配套份额处于行业领先地位。回顾发展历程,他介绍,2017年,中航重机股份有限公司重回贵州布局

发展,逐步建成贵阳航空基础结构产业园,建设安大公司锻造与安吉公司铸造新区,推动安顺贵州航空产业城建设,业务从“大航空”延伸至“大国防、大外贸”领域。“十四五”期间,公司营收突破百亿元,资产总额较“十三五”末增长近90%,直接带动产业链就业3万余人。“十五五”期间,公司将紧紧围绕国家战略需求与贵州发展布局,继续强化创新平台建设,加快建设贵州省关键零部件实验室、航空先进

锻铸技术创新中心等高能级创新平台,破解科技成果转化“堰塞湖”难题;持续发挥贵州大数据与高端装备产业双重优势,推动产业数据化与数据产业化双向赋能,打造智能制造体系与高端装备产业;着力做强材料产业品牌,大力发展绿色高端再生材料产业,力争未来十年在贵州培育超百亿元规模产业集群,实现“再造一个中航重机”的目标,为全省“六大产业集群”建设注入强劲动能。

省政协委员、贵州省农业科学院副院长孟平红:

发展现代山地特色高效农业 把“土特产”做成“大产业”

孟平红通过讲述“一颗蔬菜种子”的故事,道出了贵州用科技“金钥匙”打开乡村振兴“幸福门”的生动实践。

她介绍,几年前,省农科院团队在山地区推广蔬菜新品种、新技术,指导农民换新品种、搞套种,将传统种植模式提升为

“菜-稻-菜”一年三季四熟,原本亩产值不到5千元的土地,最终收获了3万元。这“一块田”的增收,说明科技创新这个“关键变量”,已成为产业发展的“最大增量”。省农科院立足贵州山地资源禀赋,用科技这把“金钥匙”,打开了乡村振兴的“幸福门”,五年来,育成农作物新品种300个,推广面积5000万亩。例如,

一粒粒小小的辣椒种子就能撑起一个年产值288亿元、带动140万农户增收的大产业。这些数字的背后,是农业科技推进“山地劣势”向“特色优势”转化的生动实践。山还是那些山,但种地的“打法”完全变了。贵州农业现代化,就是要用现代科技去适配山地、激活山地,把“土特产”做成“大产业”,让绿水青山变成“金山银山”。

省政协委员、志成国际(集团)有限公司董事总经理、香港贵州商会会长计艳莉:

发挥桥梁纽带作用 推动黔港经贸合作与文化交流

“以体育为媒、以产业为桥,让黔港澳的同心结越系越紧,让‘多彩贵州’品牌越来越响亮。”计艳莉讲“身边事”、述履职情。

她说,在去年4月举行的“同根同源足球友谊赛”上,榕江县丰乐村的“村超”球员们踏上了香港大埔的球场,看台上“一家亲”的呼声响彻云霄。同年6

月,当榕江遭遇特大洪水时,香港同胞第一时间伸出援手——香港贵州商会会长魏凤英女士捐款100万元,香港茅台之友协会和住港港澳政协委员、黔籍社团的乡亲们都积极行动起来,纷纷捐款捐助助力榕江灾后重建。其间,榕江工业园区港资企业辣椒食品公司正式投产,不仅让粤港澳大湾区的食客尝到了黔味鲜香,还带动了当地辣椒种

植、创造了就业岗位。无论是体育搭台的文化交融,还是危难时刻的守望相助,抑或是扎根乡土的经济赋能,黔港澳同胞的情谊,都体现在实实在在的行动上。住港澳的政协委员积极发挥桥梁纽带作用,推动贵州与港澳“双向奔赴”,用一场球赛、一笔捐款、一个企业,助推东西部协作、助力乡村振兴。

省政协委员、贵州航天风华实业有限公司总经理张贤:

坚持焕新育新并重 让科技创新和产业创新深度融合

“传统产业的生命力,永远藏在与时俱进的创新里。”张贤分享了他对传统产业思考。

他说,贵州航天风华实业有限公司扎根传统制造业20多年,曾经车间里全是人工操作的老设备,工作效率低、

产品质量波动大。近年来,通过自动化改造,老车间换上了“智慧芯”,曾经的老手艺和新技术融在一起,取得了实实在在的改造成效,生产效率提升了15%,产品合格率提高了5%。2025年,公司承接新品30余项,销售收入2.8亿元,拥有80余项专利,其中7项发明专利,让传统产业在“老赛道”跑出

了新速度。下一步,公司将紧扣科技自立自强主线,因地制宜落实好省委、省政府“加快建设贵州特色现代化产业体系”的要求,继续把传统产业的根基扎牢,并着力发展未来产业,在反无人机技术领域持续攻关,在医学领域拓展制冷产业应用场景,让科技成为企业发展的“硬支撑”。

省政协委员、贵州省旅游产业发展集团有限公司副董事长、总经理龙从:

贵阳把风景变成场景 让场景融入生活

“文旅不是高高在上的‘远方’,而是触手可及的‘身旁’。”龙从从打造贵阳新地标“阿云朵仓”讲起,分享如何做好文旅融合大文章的观点。

他说,“阿云朵仓”原来业态比较单一,但贵阳抓住“一圈两场三改”的城市更新机遇,把年轻人喜欢的精酿、咖啡、机车、音乐等元素引进来,将其改造成一个自由、开放、友好的社交空间。现在“阿云朵仓”已吸引了超100家主理人商户,单日最高接待3万人次,一年带动文旅消费超5亿元,成为贵阳文旅体商融合的一个新地标。“十四五”以来,省委、省政府围绕打造世界级旅游目的

地目标,持续深化文旅体融合,全省文旅产业迈上了高质量发展的快车道。而贵阳依托“爽爽贵阳”IP,把风景变成场景,让场景融入生活。十字街、太平路、青云市集这些老街“留旧焕新”,路边音乐会、贵阳马拉松、民族巡游大联欢三大IP活动火爆出圈,精品咖啡、精酿啤酒、精美餐食、精彩文创逐渐成势,屏幕经济、演艺经济、赛事经济活力十足。从贵安樱花园的浪漫花海,到青云路的热闹夜市;从非遗工坊的匠心传

承,到露营基地的星空为伴,贵阳让抚慰人心的烟火气、与生俱来的松弛感、活力四射的年轻态、层出不穷的新玩法,成为文旅最鲜明的标签。2025年,全市接待游客同比增长9%,入境游客增长50%。下一步,贵州省旅游产业发展集团有限公司将强化龙头引领,推动全省联动,以产业化思维整合资源,以市场化手段拓展客源,以标准化体系提升服务,让更多人能在贵州遇见诗与远方,收获稳稳的幸福。

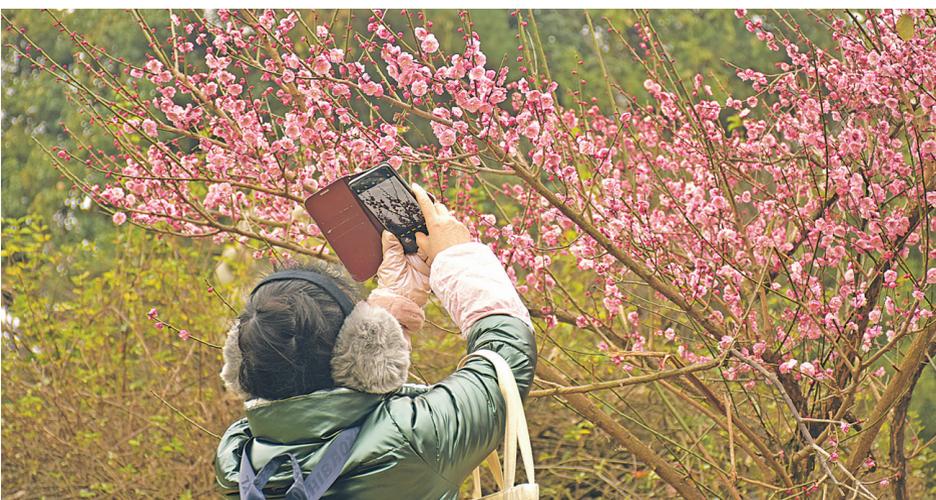
寒冬腊月梅韵浓 贵阳多地迎赏梅佳期

本报讯 近日,市内多处公园、景区的梅花陆续盛开、暗香浮动,为萧瑟冬日增添了亮色与生机,吸引了不少市民游客寻香而至。

1月24日,记者走访市内多个公园,发现梅花已进入最佳观赏期。在贵阳药用植物园药王孙思邈雕像旁,数株红梅凌寒绽放,点点胭脂缀满枝头,与古朴庄重的雕塑相映成趣。尽管天气寒冷,仍不乏市民专程前来打卡。手持手机的刘女士穿梭在梅树间,不断寻找最佳角度记录这份冬日馈赠,她说:“花开得好,很漂亮,可惜不是晴天,不然更出片。”

移步至贵阳孔学堂,这里不仅流淌着书香墨韵,更萦绕着清雅的梅花香。在孔学堂二期建筑群中,梅花与亭台楼阁巧妙融合,构成一幅诗意画卷。红梅绚烂夺目如点点丹霞;腊梅低调含蓄,沁人心脾的幽香引人驻足。古韵建筑与冷艳花朵彼此衬托,营造出“寻常一样窗前月,才有梅花便不同”的独特意境,令人流连。

据了解,贵阳的梅花花期因品种差异及气候影响,整体可从每年1月中下旬持续至3月下旬,横跨冬末与初春。目前,除上述两地外,城区及近郊的阿



1月24日,市民在贵阳药用植物园观赏梅花。

哈湖国家湿地公园、观山湖公园、登高云山森林公园、南郊公园、花溪十里河滩、双龙生态公园、星月湖公园等地,均有梅花相继绽放。红梅、粉梅、腊梅等

各具风采,静待游人观赏。(贵阳日报融媒体中心记者 舒锐 文/图)

沃顿科技入选 国家级高新技术成果产业化试点 系全省唯一

本报讯 1月23日,工业和信息化部办公厅发布《关于公布2025年度国家重点研发计划高新技术成果产业化试点名单的通知》,贵阳高新区企业沃顿科技股份有限公司入选产业化实施试点单位,成为贵州省唯一入选企业。

根据工业和信息化部办公厅关于开展国家重点研发计划高新技术成果产业化试点工作的通知,本次试点工作旨在强化高新技术对产业的支撑引领作用,推动科技创新与产业创新深度融合,加快发展新质生产力。经过自主申报、地方推荐、专家评审等多轮环节,全国共确定67个试点成果和108个试点单位,沃顿科技凭借其在先进制造、新材料等领域的技术积累与产业化潜力脱颖而出。

作为国内分离膜材料领域的领军企业,沃顿科技深耕行业二十余载,始终专注于反渗透、纳滤、超滤等膜材料的研发、制造与创新服务,先后承担了“863计划”“国家科技支撑计划”等多项国家级重大科研项目,

已获授权专利169件,其中发明专利86件,参与制订国家及行业标准22项,其中牵头编写的3项国家标准已正式实施,展现出雄厚的技术实力与行业影响力。

按照试点工作要求,沃顿科技将进一步完善试点实施方案,通过自行实施、技术转移或产业孵化等多种方式,加快推进膜材料领域关键技术的产业化进程。同时,企业将充分发挥技术辐射作用,提供相关成果的技术、人才支持,开展技术人员培训,助力构建膜材料产业创新生态。

近年来,高新区持续优化创新生态,完善科技服务体系,为沃顿科技等创新型企业提供了良好的发展环境。此次沃顿科技入选国家试点,既是对企业创新实力的认可,也是高新区创新平台建设成效的具体体现。未来,高新区将继续发挥创新引领作用,推动更多像沃顿科技这样的创新型企业加快发展,为区域经济高质量发展注入强劲新动能。

(贵阳日报融媒体中心记者 杨婷)

市工投公司旗下产业园创新实施“价值共生计划” 从“空间租赁”向“产业生态运营”转型



俯瞰金栗食品产业园。金栗食品产业园/供图

本报讯 近日,记者从市工投公司获悉,其旗下金栗食品产业园创新提出并实施“价值共生计划”,实现从传统“空间租赁”模式向现代“产业生态运营”模式转型,为我市实体经济高质量发展注入新动能。

“当前企业投资难、运营成本高、市场开拓乏力,园区只收租金的老模式早就跟不上了。”金栗食品产业园负责人直言,面对市场环境下的共性痛点,园区主动撕掉“空间提供商”标签,转型为和企业发展同频共振的“价值共创方”。

实施“价值共生计划”的核心,是创新设立四大“首席官员”机制,构建全生命周期赋能体系。其中,为破解市场销路难题,携手国内头部数字化营销机构担任“首席增长官”;为保障高效投产,联合在医疗净化等领域拥有丰富经验的专项工程服务商作为“首席效率官”;为筑牢品质和信任基石,引入获评省级中小企业公共服务示范平台的本地权威认证检测机构成为“首席品质官”;由园区平台自身担任“首席投资官”,以创新资本模式破解企业初始投资压力,全面扮演企业可信赖的“营销合伙人”“成本优化师”和“创业加速器”。

为确保“价值共生计划”落地见效,园区规划实施了三大创新路径。一是构建“前店后厂”数字化营销新格局,园区与担任“首席增长官”的专业机构深度协同,加速打造“金栗甄选”公共品牌,为入驻企业提供从直播带

货、店铺运营到品牌推广的一站式数字化营销解决方案。二是探索“代建租赁”轻资产投资新模式,园区针对贵州特色农产品加工、预制菜、药食同源等高增长赛道,创新推出“代建生产线+设备租赁”模式,破解企业初始投资压力。三是打造“集约共享”绿色发展新集群,园区充分利用自建日处理500吨污水处理厂(在建)这一核心基础设施优势,进行精准产业链招商,重点打造以粉面和豆制品为核心的特色食品加工“园中园”,将环保“成本中心”转化为招商“价值磁铁”。

模式创新带来的是园区与企业的“双向奔赴”。通过构建“基础租金+服务收费+资产收益”的多元化盈利模式,园区增强了自身的抗风险能力和可持续发展能力。园区则在精准赋能中加速成长。目前,园区已成功吸引从事猪肉精深加工、马铃薯制品生产等7家企业入驻,首家入驻企业厂房的专业化装修设计已启动,多家企业的生产许可申办进入深度辅导阶段。

“这是国企盘活存量资产、服务实体经济的生动实践。”业内专家评价,金栗食品产业园的“价值共生”模式,将园区从单纯的空间载体升级为产业生态枢纽,有效降低了社会创新成本。从“房东”到“合伙人”的转变,不仅提振了社会资本的投资信心,更为产业园区转型升级提供了可复制、可推广的基层样本。

(贵阳日报融媒体中心记者 庭静)

厨房“精算师”全材利用 贵阳餐桌劲吹文明新风

本报讯 在贵阳,餐桌节约正从“不浪费”走向“会利用”,越来越多的市民和餐厅通过精准规划与全材烹饪,让物尽其用成为文明新风尚。

花溪区枫阳小区的罗女士,有一本特别的厨房笔记,每道菜谱旁都标着食材用量。“半公斤肉吃三顿,一棵白菜配两天。”她笑称,这是自己摸索出来的“厨房精算法”。“以前买菜常靠估计,难免有剩菜烂在冰箱。现在按需买,不仅省钱,厨余垃圾也少了一半。”说话间,她翻出手机里的采购清单,上面清晰记录着一家人的口味与消耗情况。

餐饮行业也在细微处践行节约。在南明区解放路一家餐厅,后厨将菜叶根茎精细分拣;菜心清炒,老叶煮粥,萝卜皮腌制成脆爽小菜。“物尽其用是对食材的尊重,更是餐桌文明的体现。”主厨张师傅说,这套“全食材利用法”让后厨垃圾减少约四成,餐厅推出的“零浪费套餐”也备受年轻消费者的喜爱。

从家庭厨房的精准采购,到餐厅后厨的智慧改造,节约正悄然融入贵阳人三餐的每一个细节中。当惜物之心化为日常习惯,餐桌文明便拥有了扎根生活的温度与力量。(贵阳日报融媒体中心记者 曾秦)



坚决制止餐饮浪费行为 切实培养节约习惯