

奋进“十五五” 开局起好步

(接1版)

延链强链,夯实产业“里子”

品牌是“面子”,产业是“里子”。“里子”够硬,“面子”才亮。数十年深耕不辍,张家川将红花牛产业打造成了名副其实的支柱产业、富民产业。2025年底,张家川县红花牛饲养量达到19.7万头。产业基础扎实,短板同样突出。作为我省唯一的回族自治区,张家川是远近闻名的“西北皮毛之乡”。当地活牛外销占比高达八成。不要说精深加工等高利润环节了,就连屠宰等初加工,几乎都是在县外完成。张家川县委、县政府深刻地认识到,红花牛产业要在新时代实现高质量发展的关键一跃,就得延链、补链、强链。

“我们来到张家川,就是觉得这里包括饲料在内的饲喂条件不够现代。”张家川雨宁农业科技有限公司总经理张文斐直言不讳地对记者说。

去年,这家来自山西的公司扎根到了县上。他们流转了5个村子的1000亩地,种起了饲料玉米示范田。

“一年来,加上收购的青贮玉米,我们生产了3万余吨饲草,现在销售一空。”张文斐告诉我们,能这么受欢迎,“秘诀”就在于吃了他们的“绿色面包”,红花牛增重明显,出栏周期缩短了1个多月。

在新技术、新理念的支持下,曾经毫不起眼的“小草”,摇身一变,成了张家川红花牛产业链上的一个大主角。

“前一阵子,省发展改革委、省农业农村厅批复了我们县的草原畜牧业转型升级项目,总投资3亿多元,中央财政支持1.89亿元,补助规模在全县近年畜牧领域中央投资项目中位居前列。”黎文斌说,“其中,一大任务就是提升优质饲草生产供应能力,进一步夯实张家川红花牛产业链条的草料根基。”

当然,养好红花牛,不仅仅是在草上下功夫。

县里连年出台奖补政策,投入专项扶持资金,鼓励农户扩大养殖规模,提升改造畜牧业设施。同时,构建“龙头企业+规模养殖场+养殖大户”体系,让越来越多的村民加入养牛行列。

“前年8月刚投产时,我们屠宰的本地牛最多也就占三分之一。现在,已占一半。”在龙山镇工业园区,天水顶乐伊禾食品加工有限公司总经理张军对我们感慨道。

这家县里招商引资来的公司,虽说年可屠宰3万头牛,但它落户的地点,是在张家川县的西部。

打通养殖户物流成本高的壁垒,让县上东中部以及更多农户在全产业链发展中分享增值收益,就得在加工上实现新突破。

如今,在张家川经济开发区胡川工业园区,总投资2亿元的智能化全自动屠宰生产线,正在紧张地建设之中。

这条生产线,由县有投资公司秦水集团携手深圳企业联合投资,计划年底建成。“其智

延伸产业链条 放大品牌效应

能化程度和设计屠宰规模,在省内同类型加工线中具有较强竞争力。”黎文斌说。

毫无疑问,在张家川红花牛从养殖场走向万众餐桌的产业链中,它必将成为重要中转枢纽。



张家川县特色牛肉产品受到消费者青睐。



张家川县龙山镇雨宁农业现代饲草产业加工交易配送基地。

立足肉牛屠宰,深耕加工赛道。身在张家川,却做出了具有潮汕风味的牛肉丸子。来到张家川县兴跃食品有限公司,工作人员现煮了一小会儿,就端上了一碗牛肉丸子汤,热情地请我们品尝。

现在,这家公司研发推出的,还有酱牛肉、五香牛肉、香辣牛肉酱等20余款特色产品,全面入驻京东、抖音、小红书等主流电商平台。

延长红花牛产业链,只能按传统思维,一直在精深加工上做文章吗?

跳出红花牛,打量这头牛。张家川人眼前

一亮,他们手里还有一张独特的“王牌”——作为“中国拉面之乡”,张家川县的餐饮产业产值高达150亿元。

这座仅有37万人口的小城,孕育了超过10万名餐饮从业者。

张家川人在外经营的门店,遍布全国。牛肉拉面店、特色烧烤店、高校餐饮窗口……总数达1.96万家,形成体量庞大的终端矩阵。

然而,这些餐饮店日常所需的牛肉食材,基本都是就地采购、就近拿货。

如此庞大的餐饮流量,却没有反哺本土牛产业。如何让优质的红花牛肉,借助这独有的餐饮渠道走出家乡,打响品牌?

看清短板、吃透优势,张家川县委、县政府的思路愈发明晰:除了做强上游养殖端、做优中游加工端外,还得做大下游餐饮端。

借餐饮流量擦亮红花牛品牌,以品牌标准倒逼养殖链、供应链迭代升级!

自去年开始,当地着力打造特色餐饮品牌,重点培育张家川牛肉拉面、张家川特色烧烤、张家川红花牛火锅等业态。同时,推进火锅店、拉面店、品鉴店、专卖店“四店”建设,搭建红花牛产品展销与品牌推广的线下矩阵。

夜幕降临,位于张家川镇西城区团结路的祥火锅,门头上“张家川红花牛火锅旗舰店”的红色标识甚是亮眼。店内座无虚席,人气十足。

“去年年底一开张,食客数量持续上涨,最近,日营业额已达三四万元。”店面负责人告诉我们。

小小一口红花牛肉,带火了一方餐饮市场。

“牛肉滚三滚,神仙站不稳。”仅红花牛火锅,目前,全县已培育了17家加盟店。而且,还落户到了天水市城区,在兰州市区繁华地段也开了两家店。

“县里正在抓紧制定红花牛火锅加盟店奖补政策,马上就会出台了。借助这个东风,这道火锅定会越烧越旺。”黎文斌说。

三位一体,推动产业升级

“要让红花牛产业走得更远,很重要的一

个方面是,必须处理好政府和市场的关系,再不能走一味倚重政府推动的老路了。”张家川县委副书记、县长马杰深有感触地对我们说,“这就得把握‘有所为’与‘有所不为’的辩证法,让‘看不见的手’和‘看得见的手’密切配合。”

尊重和发挥市场在资源配置中的决定性作用,在推动红花牛产业高质量发展的过程中,张家川县闯出了一条全新的路子——政府统筹搭台、经营主体运营、全民共同参与,“三位一体”精准发力。

最近一阶段,张家川县兴跃食品有限公司董事长李万仓忙得脚不沾地。

忙啥?建红花牛养殖场!

此前三十年里,李万仓一直深耕面包、糕点等传统食品领域,将公司打造成了全县唯一的“甘肃老字号”企业。

但令他一直头疼的是,蛋糕、面点、传统月饼,林林总总都有七八十个品种了,可企业年产值长期徘徊在四五百万元。

去年年底,当看到张家川红花牛品牌发布后,李万仓觉得,转换赛道的风口来了。

“从古至今,卖面的不赚钱,卖肉的赚钱。现在品牌一发布,肯定有更大的溢价空间,也会有广阔的市场空间。”今年春节前,他在县里开了首家红花牛直营店,还在天水市区开了第一家。紧接着,便全力投身红花牛熟食深加工。

“这大半年做熟食,越来越觉得肉源必须保证。”为了稳定肉的品质,李万仓决定大干一场。

7月底,他投资1500万元,在离公司3公里的城郊大仓物流园,新建了一座占地26亩、能养500头牛的养殖场。“预计国庆节一过,牛就可以进场了。”李万仓满怀信心地告诉记者。

品牌持续叫响,市场愈发火热。看到张家川红花牛产业焕发的蓬勃生机,越来越多的龙头企业开始“抢滩”。

今年,张家川新改扩建规模养殖场12个。“规模养殖场一般是指50头以上的,不过,我们新建的规模养殖场,都在300头以上,其中一个还是1500头以上的。”黎文斌说。

企业投资是市场行为,而政府根据产业特点适时引导,就会产生蝴蝶效应,带动整个产业转型升级。

最近,马关镇镇长毛黎明遇上一桩“甜蜜的烦恼”:越来越多的养殖户想要扩建养殖场,土地却成了难题。

今年,马关镇红花牛新增养殖数量超千头,百头以上的养殖户达到16户,较往年一下子多出三四户。

马关镇西台村的哈小伟,就是被产业浪潮推着向前的养殖户。7月,他找到毛黎明,直言要扩建自家养殖场。

哈小伟养牛已经二十多年。摸透了肉牛的习性,看透了市场的起落,过去却始终不敢大步向前。

场地局促狭小,行情时高时低,重重顾虑之下,他一直守着小散养殖的模式。

今年,肉牛行情一路走高,红花牛品牌越打越响,还有牛犊补贴等政策实打实的托底,哈小伟决心放手一搏。

他计划专养红花牛,把原先最高70头的存栏规模,扩充至两三百头,将养牛这份老营生,真正做成家庭支柱产业。

“我们已经物色了一块四亩的地,基本可以满足他的扩建需求。”毛黎明说。

看着红花牛产业持续升级、品牌逐步崛起,张家川县金亿房地产开发有限公司总经理马越也坐不住了。

前不久,他主动对接文旅部门,赞助举办张家川县首届红花牛畅享音乐节,借文旅流量为品牌造势。

不只造势,更重实干。

马越打开手机,翻出里面存着的项目规划图介绍,他正筹备在马鹿镇长宁村建设万头红花牛产业园。项目一期占地120亩,投资4900万元,设计存栏4000头。

产业园尚在筹建,经由朋友牵线,沙特、卡塔尔、阿联酋、土耳其等国的贸易商已主动与马越对接洽谈。“咱张家川红花牛走向全国、走向世界,绝对不是一句空话。”马越信心百倍。

赛道各有不同,奋斗同向而行;故事各有千秋,初心一脉相承。

“所有人对张家川红花牛产业的努力,就是:种好一棵草,养好一头牛,拉好一碗面,烩好一锅鲜,最终幸福一座城。”马杰用诗一般的话语,描绘着县里的愿景。

听着他激情洋溢的介绍,我们不禁愈加期待——属于张家川红花牛的故事,还将书写怎样的精彩!



张家川县马关镇大力推进标准化规模养殖。

本组图片摄影:新甘肃·甘肃日报记者 丁凯

兰合铁路兰新下行线改建拨接顺利完成

9月15日凌晨4时18分,由中铁二十一局承建的新建兰合铁路引入兰州枢纽工程项目兰新下行线改建拨接施工圆满完成,实现新旧线路安全平稳切换,为后续兰新上行线、北环线拨接及柳泉线路所启用打下坚实基础。

新建兰合铁路正线全长147.42公里,设计时速200公里,其中引入兰州枢纽工程为全线控制性工程。本次兰新下行线改建拨接属重点营业线改造施工,紧邻既有兰新运营干线,作业天窗时间紧张,地下管线分布密集,信号、接触网、通信、电力多专业同步交叉作业,行车管控、路基稳定风险

突出,施工组织复杂。

随着改建兰新下行线封锁施工命令下达,全体人员紧密配合、协同作战,顺利完成1.1公里线路拨接任务,同步启用2架信号机、4个区段轨道电路及1.4公里全新接触网设备,高标准完成线路调试、设备投用等关键工序,实现线路设备一次成型、状态达标,为列车正常运行提供保障。

为保障施工安全高效推进,项目团队严格对标国铁集团、中国铁路兰州局集团营业线施工管理标准,优化专项施工方案,细化工序节点、人员站位及机械排布,科学划分施工阶段,将道岔预铺、管线迁改等工

作前置点外完成,有效压缩天窗内作业负荷,做到全过程闭环管控。施工中,项目部配齐配强“四员一长”持证作业人员,落实“一机一人”防护制度,人工探挖排查既有管线隐患,严格卡控天窗作业流程、落实现场联络防护制度,层层筑牢营业线施工安全防线,确保了新旧线路顺利切换。

项目建成通车后,将进一步完善西北地区铁路路网结构,彻底结束临夏回族自治州、甘南藏族自治州不通铁路的历史,对激活沿线发展动能、助力西北地区经济社会发展都具有重要意义。

(于值唯 苏琪)

方大炭素再获一项国家发明专利授权

9月15日,方大炭素发布消息:公司申报的“一种纳米孔高炉炭砖及其制备方法”取得国家知识产权局颁发的发明专利证书。该成果标志着公司高炉炭砖的微气孔控制水平已从传统微米级提升至纳米级,同时表明我国高炉炭砖制备技术在高微气孔指标方向迈出了关键一步。

高炉炭砖是高炉炉缸、炉底的核心炉衬材料,相当于高炉的“内胆”,其微气孔指标直接决定炭砖抵抗铁水渗透侵蚀的能力,也直接

影响高炉使用寿命。具体而言,炭砖内部气孔越小、分布越致密,铁水越难渗透,炭砖使用寿命越长,高炉运行周期也相应延长。

本次获得授权的发明专利实现了关键性技术突破。该技术通过在原料中添加石墨烯,配套使用树脂,并加入适量陶瓷相成分,精准控制反应温度,使炭与硅充分反应并填充于微孔之中;在此过程中,石墨烯随改性酚醛树脂渗入微气孔,大幅降低产品中大气孔占比,有效细化炭砖内部气孔

结构,推动微气孔级别突破微米级局限。该技术相当于对炭砖内部进行更为精细的“填缝补隙”,使气孔更细小、更致密,最终产品具备微气孔指标高、抗铁水溶蚀性强、导热性好、抗压强度高综合性能优势。

随着纳米孔炭砖逐步实现产业化,将进一步提升方大炭素在高端炭砖市场的核心竞争力,也为钢铁企业延长高炉炉役寿命、降低综合生产成本提供新型材料选择。

(罗永岗 孙全芹)