



### 守住生态本底,拓宽发展路径

## 桑植县解锁生态变现密码

湖南日报2月25日讯(全媒体记者上官智慧 通讯员甘政)近日,作为国家“绿水青山就是金山银山”实践创新基地的桑植县,将统筹到位的1563万元资金,持续投入到8个白茶提质项目推进工作中。同步联动农夫山泉基地扩产增效,以实打实的实践行动,印证绿色生态就是区域发展最坚实、最硬核的底气。

坐拥亚热带原始森林、澧水源头等优质生态家底,桑植县摒弃短期利益诱惑,拒绝粗放开发与竭泽而渔,坚定不移走差异

化生态发展之路,守住生态底线,也拓宽发展路径。

为筑牢生态根基,桑植打出“硬核护绿”组合拳,构建全域闭环管控生态体系。治气上,创新“围点打源”战术,特邀中国环科院专家团队“把脉问诊”,精准破解大气污染痛点;护水上,深耕河长制,建成35公里生态护岸,实现23个乡镇污水处理全覆盖,以全链条管控守住清水绿岸;净土上,织密“防护网”防护网,推进重点建设用地安全利用和农村环境综合治理,为生态

价值转化筑牢基础。

该县锚定优质水源优势,牵手农夫山泉,在湖南落地其首个水源地项目,通过标准化生产线将生态好水转化为产业活水,实现生态资源向经济效益直接变现。同时,聚焦“三叶两材”(茶叶、烟叶、粽叶以及食材和药材)特色品类,以“标准化种植+链条化培育”打通田间到市场的“绿色通道”,推动粽叶远销东南亚、蔬菜拓市海外。

此外,桑植以良好生态为红色旅游赋

能,深挖元帅故里、长征出发地等红色资源,联动草原、山林等生态基底,打造贺帅故里文旅“标杆IP”,构建多元体验场景,推动红色研学、生态康养与本土文化深度绑定,丰富生态价值转化维度。

如今,桑植县90%以上河段水质稳定达II类,饮用水水源地水质达标率100%,澧水源头获评“中国好水”。“十四五”期间,桑植茶叶规模实现跃升,白茶产值达7.32亿元,较2020年增长156%,真正把生态优势变成发展胜势。

### 推动生态价值多元转化

## 金洞“五林经济”铺出富民路

湖南日报2月25日讯(全媒体记者郭利 通讯员袁重华 郭碧)春日清晨,永州市金洞管理区金洞镇油胜村,“90后”邓玺炳已在鱼塘边忙碌起来。他所养殖的军鱼被誉为“淡水鱼之王”,对水质要求极高,金洞76万余亩林海与清澈河流为此提供了绝佳环境。2023年他回乡创业,2025年军鱼销售额60余万元。

作为湖南省最大国有林场,金洞森林覆盖率达84.32%。当地坚定走生态优先、绿色发展之路,系统构建“林上养蜂、林中中

茶果、林下养殖、林内休闲康养、林外加工”的“五林经济”立体产业体系,推动生态价值多元转化,打造富民产业。

产业发展离不开主体带动。金洞培育家庭农场、专业合作社、农业龙头企业等新型经营主体195个,推广“合作社+农户”“企业+基地+农户”等模式。在石鼓源乡,永州庆隆中药材种植开发有限公司建设的近3000亩枳壳基地蔚然成林,盛产后预计年产值可达1.2亿元,带动周边群众增收。

“五林经济”让金洞的绿色发展之路越

走越宽广。林上,3000余箱土蜜蜂采集山花精华;林中,10万余亩南竹基地年产鲜笋1.5万余吨,4万余亩高山有机蔬果、水稻、中药材和野生茶基地渐成规模;林下,黑山羊、黄牛等悠然觅食;林内,休闲康养方兴未艾;林外,加工链条不断延伸。茶叶、竹笋产业年产值突破1.2亿元。

蓬勃发展的林内休闲康养产业,为“五林经济”注入强劲文旅动能。金洞顺势培育出“金洞村K”等文化IP,打造出楠木主题公园、三公盆瀑布群等核心景区。海

拔1212米的“在云端”度假酒店凭云海林海景观成为热门目的地,2025年被评为湖南省五星级旅游民宿。2025年,金洞接待游客121.8万人次、总收入8.1亿元,同比分别增长18.7%、19.8%。



### 春风送岗促就业

2月25日,湖南人才市场,求职者寻找心仪岗位。自2月24日起,湖南省启动为期5天的系列招聘,通过6场线上线下联动专场招聘会,全力促进高质量就业。

湖南日报全媒体记者 李健 摄

2月25日,凤凰县沱江镇,工作人员在直播带岗。当天,该县17个乡镇同步开展“春风行动”就业赶集专场招聘活动,共组织664家企业提供28711个岗位,涵盖湘沪浙粤闽苏等多地岗源,方便群众择业。

胡湘玉 谭小伟 摄影报道(湖南图片库)



◀(上接1版)

从政策红利看,国家和省里出台多个文件支持陆港、冷链物流建设。怀化抢抓机遇,手握国家粮食物流关键节点城市、国家复合型物流支点城市等“国字号”平台,入选首批国家骨干冷链物流基地,成为湖南唯一获此殊荣的城市。

从交通区位看,怀化居西部落海新通道与沪昆国际贸易大通道的“十字路口”,处中部崛起与西部大开发战略结合部,是湖南唯一面向东盟的货运集结中心,已打通7条国际物流通道,链接全球69个国家(地区)216个港口(站点)。

从资源禀赋看,怀化及武陵山片区是我国重要的特色农产品资源宝库,黔阳冰糖橙、新晃黄牛、靖州杨梅、沅陵碣滩茶、蔬菜和鸡蛋以及茯苓、黄精、天麻等中药材品质优、产量大,在海内外有较高知名度。

方向已定,但前路并非坦途。前些年,怀化的冷链物流几近空白:山海阻隔,物流通道单一,公铁衔接不畅;县城冷库多为小型组式,农产品外运多靠常温,果蔬损耗率超25%。冷链特色,任务艰巨。

怀化汇聚资金、人才、技术,启动冷链基础设施的“硬升级”与“智赋能”。

在城区,冷库容量从无到有,迅速攀升至40.35万吨,尚有35.38万吨在建、16.73万吨规划;增至265辆的冷藏车,如同移动的冷库,穿梭于城乡之间。在县市,540个产地冷库,如繁星般散布,护航农产品损耗减少20%以上,错峰销售的溢价,也让农民获得了实惠。

怀化国际陆港多式联运中心的投用,以及省内规模最大、智能化程度最高的单体冷链仓储项目——智慧冷链数字化物流中心的同步运营,怀化不仅打通了冷链物流高效流转的关键脉络,而且使冷链存储进入全程可追溯、精准可控的数字化时代。

“这座占地539亩的‘智慧心脏’,集成

单证办理、报关查验等十大功能,14万平方米的仓储空间,年吞吐量达10万标箱。”在多式联运中心,怀化国际陆港发展有限公司总经理杨世君介绍。

### 通衢:山海相逢带来“三日鲜”

基建筑牢了底气,通道则决定了活力。怀化深知,再先进的冷库,若只是孤立的节点,价值终将受限。他们以铁路为针,以冷链为线,绣出一幅“买全球、卖全球”的锦绣画卷。

2022年7月7日,一声汽笛划破长空,首趟中越铁路国际冷链测试班列抵达怀化。这不仅是越南首趟通达湖南的国际冷链班列,更是全国首趟全程铁路运输的国际冷链班列。怀化,由此成为中部地区首个开行国际冷链班列的城市。

两年后,首趟中越“怀化—安员”冷链出口专列鸣笛启程,10个标箱的甘肃紫皮洋葱借道怀化,经凭祥口岸直发东盟。这趟列车,填补了怀化冷链出口的空白。

通道一旦打通,便是滚滚财源。

2025年,怀化国际陆港累计发运冷链果蔬3708标箱,同比激增17倍,超额完成全年目标618%。昔日需要经多式联运辗转10余日、鲜度锐减的东南亚水果,通过冷链班列,仅需3天左右便可抵达怀化。

杨世君介绍,去年8月以来,东盟方向每3至5天就有5至10柜老挝香蕉运抵怀化,泰国龙眼更是实现“一天一柜”高频次运输,到达怀化后2至3天便分拨至全国主要消费市场,物流成本较传统公路运输节约20%。

“去年,我们持续深耕中老铁路冷链班列业务,跨境业务规模不断扩大,实现了班列常态化稳定运行。全年跨境冷链班列开行数量较2024年增长近6倍,助力公司实现扭亏为盈。”湖南长怀冷链物流有限公司

负责人刘杰说。进口东盟生鲜“鲜”入湘,出口本土好货更是借“冷”出海。

麻阳蓝凤凰农业发展有限公司是怀化农产品冷链出口的标杆企业,该公司生产的鲜鸡蛋、冰糖橙、红心猕猴桃等产品,频频端上马来西亚、俄罗斯、非洲等国家和地区的餐桌。“以冰糖橙单品为例,出口金额从2022年的20万元上涨至去年的1.2亿元,今年有望突破1.5亿元。”该公司负责人雷华英说。

“怀化味道”香飘海外。海关数据显示,2025年,怀化出口水果达2.4亿元,同比增长6695.4%。

“对农产品而言,鲜度就是效益,时间就是金钱。”怀化海关关长王友华说,为护航这份“鲜”,海关创新推出“附条件脱离”通关模式。

“该模式允许冷链货物在通关环节取样送实验室检测的同时,无需等待检测结果,即可按照原定时间和运输线路发往销售地仓库。”王友华说,这有效解决了传统通关中因“检测导致货柜滞港时间延长”的难题,既保障了货品的市场供应新鲜度,又提高了商家的资金周转效率。

### 聚变:从物流节点到产业生态

物流通达,带来产业繁荣。怀化没有止步于做一个高效的“搬运工”,而是致力于成为价值倍增的“转化器”。

以国家骨干冷链物流基地为依托,以国际陆港为载体,一手培育本土龙头,一手引进外来强企,以此健全产业链条,壮大临港产业,是怀化布下的冷链棋局中的重要一子。

本土龙头企业湖南佳惠集团,是这场聚变的生动缩影。

作为全国首批国家骨干冷链物流基地运营主体,该集团享受资金、人才等多项政

策红利,并在地方指导与培育下,聚焦东盟核心水果品类,搭建“进口—仓储—加工—销售”一体化平台,进口生鲜集中监管仓投后,直供旗下商超及周边市场,丰富武陵山片区“果篮”“餐桌”,辐射五省71个县近4000万人口。

“公司从东盟进口热带水果数量由2022年的5万吨增至去年的8万吨,2025年进口冷冻品销售额达15亿元,同比增长20%。”佳惠农产品批发市场负责人王雪瑾说。

外来企业的“加盟”,则为产业发展注入了新活力。

看好怀化冷链发展势头,2025年,启荣供应链管理有限公司落户怀化,聚焦黄白、油菜菜等蔬菜业务的分拨。

“自去年5月试运行以来,公司已发行冷链班列70列,目前实现隔天一班常态化发行,后期目标直指‘天天班列’。”该公司负责人张健说,未来将拓展云南鲜花、东南亚生鲜货源,10小时内送达怀化周边350公里城市。

怀化市商务局局长张五卫介绍,怀化紧扣“冷链”特色精准招商,中国供销·怀化三产产业园、智慧冷链数字化物流中心等一批重点项目扎根陆港。全市冷链物流企业主体增长至158家,并带动30余家包装、加工、金融等配套企业集聚,推动“通道经济”向“产业经济”转型。

“我们正全力推动‘打造冷链特色陆港’纳入《湖南省‘十五五’冷链物流发展规划》,积极争取上级政策资金支持。同时,全力推动智慧物流平台运营,积极探索打造智慧物流新场景。”怀化市发改委相关负责人杜军说。

冷链不“冷”,一路争“鲜”。当一列列冷链班列载着东盟的芬芳与武陵山的清甜往复穿梭时,这座曾经“不沿海、不沿边”的山城,正以其“冷”实力,在全球贸易的版图上,刻下一片火热的“怀化坐标”。

## 鸣鸣很忙全球旗舰店 落户长沙五一商圈 打造长沙零食文旅新名片

湖南日报2月25日讯(全媒体记者 肖霄)今天,2026年一季度长沙市重大项目集中开工活动芙蓉分会场,鸣鸣很忙芙蓉广场“新零售”项目开工。

鸣鸣很忙芙蓉广场“新零售”项目位于长沙五一商圈,与地铁2号线芙蓉广场站2号出口无缝衔接,是典型的地铁TOD新零售项目。该项目将以“沉浸式零售体验”为核心,打造长沙零食文旅新名片,计划2026年第二季度开业。

据介绍,项目建成后将成为鸣鸣很忙集团全球旗舰店,其中零售品类众多,远超传统门店,打造多个零食主题分区,同时设置互动、打卡宣传等,构建一体化零售购物体验新场景,满足年轻消费群体多元需求。

芙蓉区委书记崔晓表示,鸣鸣很忙项目是芙蓉区做强核心消费载体、提升商圈能级的关键抓手。该区将以此作为支点,持续丰富文旅商融合消费场景,完善“吃住行游购娱”全链条,擦亮“购在芙蓉、乐在芙蓉、享在芙蓉”消费品牌,为长沙建设国际消费中心城市贡献核心力量。

## 桃源搭建从“家门”到“厂门”就业桥梁

今年以来,累计开展招聘服务活动27场

湖南日报2月25日讯(全媒体记者 黄琼 通讯员 戴艳红)今天,桃源县举办“春风行动”招聘会,吸引超万人参与,1900余名求职者与企业达成就业意向。

桃源县是劳务输出大县,高峰时曾有20万人在外务工。近两年,随着桃源高新区三大主导产业逐步壮大,优质就业岗位越来越多,仅54家鞋服企业就能提供1万多个就业岗位,用工需求旺盛。桃源人社部门搭建了从“家门”到“厂门”暖心就业桥梁。

桃源县人力资源和社会保障局党组成员、副局长王璐介绍,为打通就业服务“最后一公里”,桃源县人社部门全面摸排全县劳动力情况,建立劳动力数据库,根据求职者的年龄、技能、就业意愿等特点,提供“一对一”定制化岗位推荐服务。直播带岗服务矩阵每天定时开播,工作人员不仅详细介绍岗位详情,还深入企业车间开展“直播探厂”。2026年以来,全县累计开展县内外、线上线下招聘服务活动27场,助力返乡游子在家乡找到工作。

桃源人社部门不仅举办大型招聘会,还利用春节前后返乡高峰期,每日安排专人赴园区收集岗位,组织企业到乡镇巡回招聘。桃源县主动“走出去”,与黔张常铁路沿线及周边区县建立劳务协作机制,将“薪”愿服务不断向外延伸。在安化县的专场招聘会上,10家桃源企业与100余名求职者签订就业意向。

正月初六,记者来到泸溪县永福寨冯宇恕家。在火塘边坐下,记者目光被火塘上空油亮泛红的腊肉吸引了。

“这里有几百斤腊肉。” “您家这是要办年货啊!”

火光映照出主人忙碌的身影。“年前,家里养的两头泸溪青毛猪全做成了腊肉,北京、上海、杭州的老主顾就预订了八成。”

这份醇厚的年味,正在湘西大地铺展成产业振兴的新画卷。《湘西腊肉加工技术规程》团体标准和《湘西腊肉品质公约》近日实施,构建起了从原料到品控的全链条监管体系。而湘西州最新出台的预制菜及特色食品产业发展方案,将腊肉列为核心发展品类,重点推进全产业链标准化建设,打造“湘西腊肉”区域品牌。

新标准创新性地将土、苗家“火塘熏制经验”转化为量化指标。标准明确要求:原料需具备双证(检疫合格证、肉品品质检验证),优先选用本地生猪;腌制温度控制在4℃以下,熏制时长不少于30天;全程禁用亚硝酸盐等添加剂,确保天然材料熏制的传统风味。

“新标准在保留非遗技艺精髓的同时,通过科学的量化指标筑牢食品安全防线,维持了湘西腊肉的独特风味,让外地客商选品更有依据。”州食品药品检验所所长章发盛介绍,全州已有44家持证腊肉生产企业,培育出了一批知名品牌,涌现出年销售收入近1000万元的规模化企业、年产能超3万吨的特色产业。

寒冬腊月,正是湘西制作腊肉的最好时节。土家山寨火塘边,茶籽壳或老茶树熏出的腊肉金黄地道,村民们互相帮衬着翻动肉条,宛如进行某种古老仪式。

冯宇恕的腊肉工坊里,古法工艺与现代标准相得益彰。他选用农家养的喂熟食的猪,100公斤鲜肉配3至3.5公斤盐、1公斤花椒。腊肉悬挂也颇有讲究,肉块最低处距离火源不低于1.5米。硬木(茶树、栗木)小火慢炕至少40天,“硬木烟小,熏出的腊肉香而不呛,越嚼越有滋味”。

“有了标准认证,我们的腊肉走得更远了。”冯宇恕的爷爷乐呵呵地说。永福寨一带40多户农户,每年出售腊肉户均增收超万元。

湘西腊肉已入选省级非遗代表性项目,不仅畅销北上广、珠三角,更漂洋过海。前几日,一批封装整齐的湘西腊肉发往了美国。“2025年,湘西腊肉预计带动产业链产值突破20亿元,成为乡村振兴路上的‘金招牌’。”州预制菜及特色食品产业链办介绍。

湘西腊肉“持证”闯世界  
湖南日报全媒体记者 杨元崇

