

1至8月海西外贸同比大幅增长

青海日报海西讯(实习记者 朱坤明)今年以来,海西蒙古族藏族自治州坚持扩大对外开放,立足新发展阶段,强化跨周期调节,全力助企纾困。数据显示,今年1至8月,海西州实现外贸进出口总额2.77亿元,同比增长120.2%,增速位居全省第三,外贸发展呈现强劲增长态势。其中,出口成为拉动外贸增长的绝对主力,同比增长145.1%,纯碱

(碳酸钠)和熔凝镁氧矿等优势产品表现亮眼,成为稳外贸的“压舱石”。

从企业主体看,民营企业活力持续释放。1至8月,海西州有进出口实绩企业26家,其中民营企业进出口1.56亿元,同比增长1.5倍,占全州外贸总值的56.3%,拉动整体进出口增长74个百分点。国有及外商投资企业也保持稳定发展,为外贸增长提供有力支撑。

从出口商品结构看,碳酸钠(纯碱)出口额达1.26亿元,同比增长1.9倍,占全州进出口总值的45.6%,拉动出口增长73.4个百分点;熔凝镁氧矿出口7840.8万元,占进出口总值的28.3%,拉动出口增长60个百分点。此外,枸杞产品出口达1383.5万元,同比增长30.7%,特色农产品国际竞争力稳步提升。

在国际市场布局方面,海西州外贸

“朋友圈”持续扩大,贸易伙伴增至31个国家和地区,新增新加坡、秘鲁、尼日利亚等7个市场,实现总值1022.8万元。东盟和欧盟继续保持为全州前两大贸易伙伴,合计进出口2.1亿元,占全州总额的74.8%。其中,对东盟进出口1.4亿元,同比增长1.8倍;对欧盟进出口6838.6万元,同比增长1.1倍,市场多元化成效显著。

展现职工风采 筑梦健康中国

柴达木日报讯(记者 都尔苏雷 实习记者 山青秀)9月26日,以“展现职工风采·筑梦健康中国”为主题的海西州直单位及德令哈市职工间操比赛在海西州民族文化体育活动中心举行。来自州直及德令哈市各单位的14支代表队、600余名职工齐聚一堂,以昂扬奋进的姿态展现新时代职工风采。

上午9时,比赛在雄壮的国歌声中开幕。随着主持人的号令响起,各代表队依次闪亮登场,以整齐划一的动作、饱满昂扬的斗志,呈现出一场力与美融合、激情与汗水交织的间操展演。比赛中,各参赛队伍伴随着第九套广播体操的旋律,伸展、弯腰、踢腿、跳跃,动作标准流畅,节奏明快统一,现场掌声、喝彩声此起彼伏,气氛热烈高涨。

经过紧张激烈的角逐,比赛最终评选出一、二、三等奖及风尚奖、组织奖等多个奖项。荣获一等奖后,中盐青海昆仑碱业有限公司党政办公室副主任吴清泉激动地说:“这次活动非常有意义,为我们提供了锻炼身体、展现活力的平台。我们也将以此次活动为契机,将荣誉转化为动力,投入到未来的工作和生活中。”

此次活动不仅是对职工身体素质和精神风貌的一次集中检阅,更是“健康中国”理念在海西落地生根的生动实践。广大干部职工将以间操为契机,进一步树立起日常锻炼意识和团队协作意识,凝聚起“建功新海西、奋进新时代”的磅礴合力。



柴达木日报实习记者 山青秀 摄

(上接一版)按市场和香港客户需求精准种植。从十几亩到上万亩,地多心稳,不愁销路,不用赶早市,心里的石头真正落了地。”雷延余说起如今眼神发亮。

可优质菜想“翻山越岭出高原”,开头的路一点都不好走。

“早年做出口,海关通关材料、流程都摸黑,急得团团转。”雷延余想起从前,眉头还会不自觉皱起:“如今大不同了,只要开口,海关从种植就给全流程服务。我们按香港标准种、管,尤其冷凉蔬菜工作服务站建起来后,政策摸得又快又准,政策服务和‘蔬菜鲜度’真正实现了‘零时差’。”

菜地里,采收工人的头灯,在晨雾里织成一片流动的星网。分拣装箱的苦菊刚完成,剩余品种需在正午前送进地头旁的预冷库。

这座预冷库是雷延余实打实的“心头宝”。当初为选靠近菜地的建库位置,他曾想挪自家老房子的墙脚。幸得当地农业部门上门,协调场地,对接保鲜技术,助力冷库建成,如今承担起了合作社万余亩蔬菜的“保鲜重任”。

9时,9吨蔬菜全部运抵预冷库,需经24小时“锁鲜”,才能踏上千里“鲜”途。雷延余先盯控温表,再拉库门:“中心温度必须0℃到4℃,差一度都不行!”

从采收时的8℃快速降至4℃,靠“急降温”锁住蔬菜活性、延缓腐坏——这是高原蔬菜保鲜的关键一步。前年有批生菜因预冷慢半小时,运到广州时损耗率多3个百分点,“合作社上下心疼了半个月,那教训刻在脑子里忘不掉!”

如今,青海已为“青字号”冷凉蔬菜铺就“快车道”:从田间检疫到出证放行的全链条监管,再到鲜活农产品属地查检绿色通道开通,“快检快放”避免通关空耗时间。各部门合力,稳稳抢住决定新鲜度的“保鲜窗口”。

次日一早,冷链车停在冷库前,司机是雷延余的老搭档郭海涛。他敲了敲车厢保温层,底气十足:“昨晚刚检修,全程自动温控,差一度就报警,鲜度差不了!”说着按下开关,仪表盘显示3℃,分毫不差。

雷延余和工人迅速将菜箱码成“品”字形,每层都错开留好通风缝,动作轻柔,最后一箱码完,郭海涛拍了拍雷延余的肩:“以前跑长途订制冷机,现在全程恒温,到香港准带高原鲜劲儿!”

当冷链车驶离合作社时,这一批冷凉蔬菜正式踏上千里“保鲜路”。一路上,郭海涛紧攥方向盘向南疾行,车窗外,高原秋天的凉意渐渐淡去,玻璃上漫上南方湿热的潮气。而车厢内,蔬菜始终“静卧”在0℃到4℃的泡沫箱

中,在恒温里与时间赛跑,要把青海独一份的“绿”,送抵香港货架。

9月13日17时许,冷链车准时驶入广州供港澳蔬菜加工厂,经分拣、加工、包装后重新装车,企业同步启动报关。货车随后从文锦渡口岸出发赴香港,几小时后,这些高原蔬菜将鲜亮相现身香港超市。

此时距装箱出发刚好48小时,“48小时鲜诺”圆满达成!

2500公里外的青海,雷延余收到准时送达的照片时,黝黑的脸上笑出了深深的褶子。他望向菜地,工人仍在采收,空田垄里铺着水肥一体化的黑色胶管,蔬菜季即将收尾。“等挖完剩下的菜,就带媳妇出门转转,忙半年该歇口气了。”他擦汗时,语气满是幸福。

“这几年菜越种越多,年年丰收,咱也成了懂技术、通渠道的新农民!”雷延余感慨:“小时候盼丰收,是盼年三十饺子里有肉;后来盼丰收,是盼扯布做新衣;现在的丰收不一样喽——住新房、开新车,日子早不止吃饱穿暖,有了更多盼头,也有能力实现这些盼头了。”

高原独有的冷凉气候禀赋、农业部门技术帮扶、西宁海关通关护航、预冷库与恒温冷链科技托底,这段冷菜“热”行的2500公里中是青海多方力量拧成一股绳、全力撑起的蔬菜千里“鲜”行路。

如今,更远征途已开启:青海创新构建“青海基地采摘—深圳分拣配送—香港终端上架”的12小时高效供应链,最大程度保鲜。借力“航空腹舱+冷链物流”多式联运,将青海至香港的运输时间压缩至12小时以内。与此同时,全省冷凉蔬菜生产基地已从西宁、海东城郊区和河湟谷地川水地区,向沿黄流域、柴达木绿洲地区、各州府县城周边及灌区拓展,实现单品种一茬种植向多品种四季轮作的转变,推动特色品牌由“无名小卒”迈向“多点开花”。

从出口“零突破”到千吨级稳定供应,这颗扎根高原泥土的蔬菜,不仅鼓了农民的“钱袋子”,更让“青海”之名走向远方餐桌。在冷链技术护航下,这场“冷蔬菜”的“热革命”,正翻开鲜活篇章。

“努力建设宜居宜业和美乡村”,青海正以坚定的步履奔赴这一愿景。当“打造绿色有机农畜产品输出地”的号角在雪山草原间回响,像雷延余这样勤恳的农牧民,便在熟悉的土地上锚定了发展的坐标,寻得了生活的诗与远方。

如今,冷凉蔬菜产业如雨后春笋般蓬勃生长,用翠绿的生机与丰硕的成果,印证着青海不仅有得天独厚的生态禀赋,更有底气与能力,将绿色有机的高原馈赠,书写成农畜产品输出地的精彩答卷。