



彩练客户端 大吉网

2025年8月

11

星期一

农历乙巳年闰六月十八
七月初一爰暑

吉林石化转型升级项目又一主要装置实现中交

谋发展 抓项目 开新局

本报讯(记者华泰来)日前,吉林石化转型升级项目年产60万吨苯乙烯装置顺利实现中交。

年产60万吨苯乙烯装置是吉林石化转型升级项目28套主要生产装置之一,主要由乙苯单元和苯乙烯单元组成,分别采用道达尔/贝吉尔分子筛液相法苯烷基化和乙苯脱氢工艺技术,是

目前国际最先进、最可靠、最合理的生产苯乙烯工艺技术。产品苯乙烯是ABS装置的主要原料,是转型升级项目链条中的重要一环。

年产60万吨苯乙烯装置位于吉林石化化肥厂最南端,为该厂建厂初期老合成氨装置压缩车间原址。装置于2023年6月30日打下开工“第一

桩”,历经760个日夜的奋战,顺利实现中交。

吉林石化化肥厂坚持“四个介入”原则,充分发挥整合后的苯乙烯联合车间技术优势,融合新老装置技术骨干,深度介入装置建设和开车生产准备全过程;根据实际建设进度,对装置进行分单元中交;高标准开展“三查四定”问题查摆,以项目中交倒逼项目建设,召开专题例会20余次,协调解决30余项制约装置中交的节点问题。

蹲点笔记

7月,长白山脚下,山峦叠翠,溪流淙淙,孕育着一方水土的灵秀与传奇。

海拔1100米!千亩长白山松杉灵芝种植基地,隐匿于莽莽林海之中。年逾八十的李玉院士俯下身,轻轻拨开红松针叶,一株株成熟的灵芝“仙草”,在氤氲的水汽中探出了身子,散发出淡淡的木质香气。

7月25日,中国工程院院士、吉林农业大学教授、省科技助力乡村振兴专家服务团总团长李玉一行走进长白朝鲜族自治县,为当地食药菌产业发展“把脉问诊”,助力乡村焕发新“磨”力。

“这里是目前全国最大的松杉灵芝种植基地。”李玉院士自豪地向来自俄罗斯的菌类专家介绍。他的学生、省农科院经植所所长温嘉伟在长白县工作期间,将李玉院士“三物融合”理念带到了当地,开展的松杉灵芝仿野生栽培技术,促进了产业与生态融合发展,成为撬动乡村振兴的新动能。

这个边陲小城,何以受到院士团队青睐?

长白县,位于吉林省东南部,长白山主峰南麓,鸭绿江源头。全境森林覆盖率高达92%,有着“长白山海、天然氧吧、绿色宝库”之称。适宜的温度、湿度,充足的漫射光,清新的空气,为食药菌的生长提供了得天独厚的环境。2021年,长白县举办了中国(长白)林下经济暨灵芝产业高质量发展大会,默默无闻的边陲小城声名鹊起。

此次院士一行的到来,让宁静的山林一下子沸腾起来。“李院士!”老张一个箭步冲了过去,紧紧握住了院士的手,眼里满是敬意和感激,“在您的帮助下,我们完成了松杉灵芝菌种保育、产品精深加工、科研创新,产业化发展也是十分顺畅。”

老张,名叫张学军,是长白县杉芝源生态农业有限公司的负责人,依托独特的生态资源和院士团队,创新探索“红松林一松杉灵芝菌林共生模式”,提升了林下经济产值,优化了森林生态结构,实现“点绿成金”!

林子里,村民正采摘灵芝。“今年最后一批了。”有人说。李玉问:“赚得多不?”

有人答:“企业带动47户农户种植,一户一年多拿8000多块呢。”

李玉欣慰地笑了:“再多种点,搞成规模,打出牌子!”在产品展示区,灵芝孢子粉、灵芝切片、灵芝酒、灵芝咖啡等产品摆了几桌子。张学军说,2023年跟院士团队签约,攻关灵芝精深加工、林下栽培等关键技术,助推产业升级。

骄阳下,专家们又马不停蹄来到了长白县钰桂源农业发展有限公司。(下转第三版)

「蘑菇院士」下乡记

本报记者 赵宝忠 王伟

一只帝王蟹“撬动”的开放型经济样本

本报记者 赵广欣 陶连飞

经济观察

凌晨4点,俄罗斯堪察加半岛附近海域,捕捞船将鲜活的帝王蟹收入活水舱。此时,扎鲁比诺港内的冷链车已接入与深海同温的循环水系统。当冷链车驶过中俄国境线的界碑,珲春口岸的海关查验系统已自动弹出“鲜活水产品绿色通道”的优先标识——三个时空点位的接力,让一只帝王蟹从捕捞到入境的时间被压缩至14小时。

这不是偶然的跨境流动:从地理上“一市连三国”的天然枢纽,到“随到随检随放”的通关效率,再到覆盖全国的冷链网络——一只蟹的跨境之旅,正在珲春这座23万人口的边境小城里,书写着吉林开放的微观史诗。

通关破壁: 当深海蟹遇上“中国速度”

在珲春口岸联检大厅的电子屏上,“俄罗斯帝王蟹专列预计14:30抵达”的提示灯不停闪烁。关员李建军的指尖在键盘上快速敲击,报关系统里跳动的不仅是数据,更是帝王蟹从深海到餐桌的“倒计时”。

作为全国唯一对俄冰鲜海产品开放的陆地口岸,珲春用“地理+效率”构建起不可复制的优势:从俄罗斯扎鲁比诺港到口岸仅71公里,冷链车60分钟就能抵达;而海关开辟的“鲜活水产品绿色通道”,让帝王蟹享受24小时“随到随检随放”待遇——从抵港到入境的90分钟里,检疫官的采样拭子、报关员的盖章动作、冷链车的油门轰鸣声,构成了一套与时间赛跑的精密流程。

数据是最鲜活的注脚:2024年珲春进口帝王蟹约150万只,货值约33.1亿元,占全国总量的80%以上。

有俄罗斯渔民曾创下纪录:凌晨3点在

白令海峡收网,14个小时后,蟹群已在珲春水产市场吐着泡泡——扎鲁比诺港到珲春的“海鲜走廊”,让中俄渔民共享着每分钟都在增值的“时间红利”。

站在珲春市防川村观景台,中俄朝三国风光在视野里拼接成“一市连三国”的画卷。这种特有的地缘优势,让珲春成为共建“一带一路”向北开放的自然枢纽——街道上中韩俄三语路牌与朝鲜族瓦当相映成趣,超市冷柜里俄罗斯帝王蟹与四川豆瓣酱并排“躺”着,跨境电商产业园的直播间里,主播用中俄双语喊出“新鲜帝王蟹,拍一送蟹醋”的吆喝,弹幕里的“买它”与俄语“Хорошо”交织。

市场裂变: 从米其林到百姓餐桌的鲜味迁徙

在珲春帝王蟹展销馆的直播后台,圣金贸易总经理王海的鼠标划过订单地图:喀什的饕餮旁将摆上清蒸帝王蟹,丽江古城的客栈里正预售蟹粉米线,昨晚的直播间更创下2000只的销量纪录……

有数据显示,2024年全国帝王蟹菜品搜索量同比暴涨120%,三四线城市订单占比从28%跃至41%。这个曾被贴上“奢侈标签”的深海生物,正通过珲春的流通网络完成“身份跃迁”——

上海米其林餐厅推出“帝王蟹过桥”创意菜,蟹肉在热汤中舒展如白玉;深圳盒马的“现捕现蒸”区,家长带着孩子围观帝王蟹在蒸汽中变色;北京婚宴市场68%的套餐包含帝王蟹,当新人切开蟹形蛋糕时,“八方来财”的寓意随蟹香弥漫。

“保住氧气,就是保住蟹的灵魂。”李红梅的外贸公司里,技术人员正在调试“原车原水”运输系统:集装箱注入白令海峡的海水,智能面板上的温度、溶氧量曲线如心电图般跳动,每辆车配备的“蟹保姆”需每15分钟记录数据。曾有一次运输途中设备故障,“蟹保

姆”小王用矿泉水瓶手动换水200余次,才让千只帝王蟹在72小时后仍保持“甜鲜到能尝到海水味”的口感。

而文化赋能让销售如虎添翼。王海的直播间里常上演“海鲜小课堂”:“别看它八足横行,帝王蟹学名‘堪察加拟石蟹’,属于异尾下目——但咱们中国人就爱它‘四通八达’的好彩头。”

这种“生物知识+吉祥寓意”的“组合拳”,让2024年直播销售额突破5.2亿元,单场最高卖出3.2万只,相当于让16吨深海美味在镜头前完成“云迁徙”。

产业蝶变: 从“过路蟹”到“全链鲜”的链条重塑

珲春经开区的一家渔业加工厂内,流水线正演绎着“海鲜变形记”:鲜活帝王蟹经超声波清洗、蒸汽蒸煮、液氮急冻后,变成即食蟹腿、蟹黄酱、蟹肉罐头等28种产品。

包装车间,工人将蟹黄汤包装入高铁专用保温箱——这些能在3分钟内加热的“移动鲜味”,去年仅电商渠道就卖出120万份,让来自深海的馈赠以300公里左右的时速穿梭在祖国高铁网络中。

围绕这只红蟹,珲春织就了一张完整的产业生态网:包装企业研发的可降解海鲜箱年产能达520万个,降解率超90%;物流企业开通的“珲春一青岛”冷链专列,让运输成本下降22%;职业学校的跨境电商专业里,学生们对着镜头练习“俄语吆喝+中文讲解”的带货技巧,去年年输送超500名“海鲜主播”。

更令人称奇的是循环经济实践:蟹壳被提取甲壳素制成医美面膜,养殖废水经处理后灌溉有机蔬菜,形成“零废弃产业链”,年节约水资源53万吨,相当于填满212个标准游泳池。

夜幕下的珲春海鲜一条街热气蒸腾,北京游客陈先生咬下一口清蒸帝王蟹,眼睛发亮:“比我在上海吃得更鲜甜!”老板娘金顺子揭开秘密:“咱们离海近,连暂养池的水温都

调得和俄罗斯海域一个样。”

这种“懂行”的背后,是开放型经济的深厚积淀——依托帝王蟹产业,珲春已形成多元投资格局,来自多个国家和地区的投资者在此布局项目,本地培育的跨境农业企业数量稳步增长——这些企业既深耕中俄海鲜贸易,又拓展加工、冷链等上下游业务,让一只蟹的产业链条不断向两端延伸,串联起跨境协作的诸多环节。

三国蟹缘: 从地理交界到经济共生的跃迁

作为连接东北亚天然不冻港的枢纽,珲春距俄罗斯波谢特港仅42公里、扎鲁比诺港71公里,从俄罗斯深海打捞的海鲜最快当日就能端上我国老百姓的餐桌。这场跨越国界的“极速之旅”,背后是珲春依托区位优势打造的“海鲜高速通道”。

联合国开发计划署的报告显示,珲春的“海鲜通道”每年为图们江区域降低物流成本1.2亿美元,相当于让10.5万只帝王蟹“免费”游进中国餐桌。而在人文交流层面,中俄“帝王蟹节”上,俄罗斯渔民与中国厨师同台比拼蟹宴厨艺;中朝合作的水产养殖项目里,朝鲜青年在珲春学习育苗技术;跨境电商平台上,韩国主妇通过直播下单珲春产的蟹黄酱,评论区里“鲜度赞”的韩语留言与“包邮”的中文回复相映成趣。

当波谢特港的第一缕阳光洒在捕捞船上时,珲春口岸的验货灯已亮了整夜——这是属于两只蟹的时空对话:一只在俄罗斯深海刚收进渔网,另一只已在电商页面“鲜活亮相”,奔赴万千中国家庭的餐桌。从“一口鲜”到“一条链”,从“望远镜里的三国”到“产业链上的三国”,珲春的帝王蟹故事,是中国以开放破解区域发展密码的生动实验。

正如一位老报关员的感慨:“这些红钳子划出的,不仅是通关轨迹,更是一条共赢航线。”



辽源抗战遗址里的历史回响

本报记者 赵蓓蓓 庞智源 姜雨佳

铭记历史 缅怀先烈

秋日的辽源,空气中带着些许凉意。近日,记者走进辽源市二战盟军高级战俘营旧址展览馆,建筑墙体斑驳,岁月刻痕清晰。展出的泛黄史料与锈迹战俘遗物静静陈列,无声诉说着80年前的往事。

作为二战期间日军设立的104所战俘营之一,这里曾被称为“奉天俘虏收容所第二分所”。1944年12月至1945年8月,在这里关押过美国、英国、荷兰、香港等国家和地区共计34名战俘,包括5名中将、4名少将、7名地方长官和18名勤务兵。展馆内,一份泛黄的战俘名单静静陈列,名单上的名字对应着当年被强制劳动、遭受非人待遇的过往。

今年69岁的退休老党员付亚斌说:“第

一次来到这里参观,感到很沉重,这些历史印记让如今的我们依旧能够看到战争的残酷。这也警示我们,以史为鉴,珍惜当下。”

讲解员指着一组复原场景介绍道,“日军为隐瞒罪行,在投降前销毁了大量罪证,导致这段历史尘封60余年。”透过留存的营房地基、看守岗楼遗迹,仍能窥见战俘们被严密监视的生活状态。展柜中,温莱特将军用过的毛毯、二战英军水壶,静静“躺着”,400余件文物印证着日军对待战俘的残忍手段。

从战俘营旧址前往辽源矿工纪念馆,这里氛围更为凝重。这片20万平方米的区域,以“方家坟”“万人坑”之名,刻下了日本侵华“以人换煤”的罪恶。

墓地遗址区,八处尸骨展馆里,保存着197具死难矿工遗骨。有的腿骨断裂,有的头骨留有深深刀痕,有的被铁丝捆绑着。西坡“炼人炉”遗址,一尺多厚骨灰焦土,经过半世纪风雨仍在。除了遗骨展馆与“炼人炉”遗址,矿工纪念馆内陈列着日军掠夺的铁证,其中一级文物东城采炭所铭文大钟格外醒目,钟身篆刻的日伪职员名录,正是日本殖民者推行“以华治华”、进行疯狂经济掠夺的直接实证;而警示碑林上篆刻的内容,字字句句都在提醒着后辈们不忘历史。周围山坡上,3000多座矿工坟茔连绵,控诉1931年至1945年间日军掠夺1548.96万吨煤炭时实施的“人肉开采”暴行。

陈列馆内,讲解员指着牛世清的工票:“这上面记录着他最后30天的劳动历程,他一天都未曾休息过,不仅不赚钱,还因为被扣除了一系列费用,欠了方家大柜4.25元。这

足以证明,在日本帝国主义和封建把头的双重压迫下,中国矿工遭受着极其残酷的剥削与蹂躏,牛世清工票所记载的悲惨遭遇,正是当时千千万万矿工苦难生活的真实写照。”

据了解,辽源矿工纪念馆拥有馆藏文物233件,从日式绞车等掠夺工具,到劳工证等奴役凭证,再到《西安矿业十年史》日文档案,这些文物都在揭露着日军对中国资源的疯狂掠夺与对劳工的残酷剥削。

如今,两处遗址已成为国家级爱国主义教育示范基地。战俘营展览馆借场景、文物,展现反法西斯战争个体命运,呼吁大家珍视和平人权;矿工纪念馆通过“万人坑”从人道视角展现了侵略战争对民众的摧残。

截至目前,辽源矿工纪念馆先后接待参观者700余万人次,战俘营旧址展览馆也成为了解二战东方战场的重要窗口。“这些遗址是活的历史教材。”东北沦陷时期辽源矿工墓陈列馆副书记刘宏颖说,守护好遗产,能让后人触摸历史、铭记教训,缅怀先辈,坚定守护和平的信念。

夕阳西下,战俘营旧址岗楼与矿工墓纪念馆遥遥相望,提醒着每一位过客:铭记过去,方能走向未来。

吉林健儿闪耀世运会

单日斩获一金一银

本报8月10日讯(记者张宽)今天,成都世界运动会将迎来多个项目决赛。代表中国出战的我省运动员表现抢眼,在不同项目中奋勇拼搏,单日斩获一金一银,为中国代表团再添荣耀。

在备受关注的女子4×100米水面蹼泳接力决赛中,我省蹼泳名将谢文敏、胡瑶瑶与国家队队友组成的中国队在比赛中发挥出色,她们凭借扎实的技术功底和长期训练形成的默契,在关键的三四棒次交接环节衔接流畅,特别是进入最后10米冲刺阶段,胡瑶瑶顶住压力,凭借强有力的划水成功反超对手,最终以2分36秒06的优异成绩率先触壁,为中国代表团稳稳拿下金牌,这枚金牌也是中国代表团在本届世运会上的第八金。这一逆转夺冠的瞬间,也成为当日赛场最激动人心的时刻之一。

在龙舟10人座200米决赛中,我省运动员姬生昌、董滨瑞、王守刚、徐佳羽、吴书涵、吴思奇与队友组成的中国队,在短距离冲刺中展现出强大的团队协作能力。从出发时的平稳起桨,到中途的节奏把控,再到最后阶段的全力冲刺,6名吉林健儿与队友配合默契,桨频稳定、入水精准,最终以微弱差距获得银牌。

吉林健儿在成都世运会的出色表现,不仅展现了我省在水上运动中的深厚底蕴,更彰显了运动员们不畏强手、奋勇争先的体育精神,为家乡赢得了荣誉。



距第二十四届中国长春国际农业·食品博览(交易)会开幕
还有 4 天

本版编辑 李达 刘宁宁