

矿山『焕新』后，成了游客眼里的『香饽饽』

■ 田金文 蒋彤

进入重庆梁平区竹山镇猎神村时，天空正巧下起了一阵如丝的小雨。雨雾中，成片翠竹落满晶莹的水珠，游客撑着雨伞，沿草木掩映的曲径漫步，伴着山间虫鸣声，一派悠然景致。

在“活力中国调研行”主题采访活动中，重庆的矿山修复实践成了记者们关注的焦点。近日，记者随采访团深入梁平区竹山镇猎神村和北碚区静观镇中华村，探寻那些曾经满目疮痍的废弃矿山，如何摇身一变，成为游客纷至沓来的热门打卡地。

“现在你们看到的竹海景象，都是我们生态治理后的成果。”猎神村党总支书记陈宗寿向记者回忆，猎神村曾经大力开采石膏矿，结果村子里灰尘漫天，水脏地陷。

直到2017年，猎神村痛定思痛，决定关停石膏矿，恢复绿水青山。“很多村民觉得矿山关了就断了经济来源，意见很大。”陈宗寿说。

“一户户去群众家串门，一遍遍讲道理。”陈宗寿带着村干部努力做通群众工作，猎神村先后关停5座石膏矿。

竹山镇镇长王大会向记者介绍，当地利用山势、小溪、梯田、水塘，将原有石膏矿山场陷区进行人工微调，实施以“一河一湖一槽一田”为纽带的乡村小微湿地生态修复建设，建成山地梯塘小微湿地群。

生态向好带动产业升级。在梁平区竹山镇猎神村，有一家名为“矿咖”的网红咖啡馆。它由废弃石膏矿改造而来，保留了矿山的原始风貌，铁轨、矿车等元素被巧妙融入其中，吸引了不少游客。

“这里景色好，生态优，你看山上雨打竹林的感觉多好，很多年轻人都来这里‘打卡’。”57岁的村民张隆琴是店里的咖啡师，“现在这景色，以前哪敢想。”

2024年，猎神村接待游客超30万人次，实现旅游收入超6000万元。曾经的“矿山村”，成了全国乡村旅游重点村、中国美丽休闲乡村。

从梁平驱车向南，调研团来到北碚区静观镇中华村。微风吹来丝丝凉意，空气中弥漫着清甜的果香，入眼之处是一片郁郁葱葱的李子树。远山被薄雾笼罩，让人心旷神怡。

一处曾是采石工场的地方，经过生态治理和修复，栽种了300多亩桃树和李树，并修建起了高品质民宿。

既白民宿负责人周松的父亲曾在这里开办过碎石场。“以前，父亲和乡亲们就在这里采矿”，山虽好，但禁不往常年开采。2016年，他父亲关停了矿山进行复绿，栽花养树，发展起了民宿。如今矿山变青山，矿区变景区。“谈起变化，周松滔滔不绝。”

矿山重披绿装，成为远近闻名的乡村旅游热门景点。据介绍，既白民宿高峰期每天游客可达上千人，还吸纳了近30名村民就业。周末时，民宿旁还开起集市，村民将自家的土特产摆放在集市里售卖。

“重庆的矿山修复，不是简单的‘复绿’，而是构建‘生态-产业-民生’的闭环。”跟随采访团一起调研的中国地质环境监测院矿山环境调查监测室主任张德强告诉记者，从梁平的“湿地+森林”修复，到北碚的“矿坑+文旅”开发，重庆探索出差异化修复路径，既解决了历史遗留的生态问题，又为乡村振兴找到了新增长点。

猎神村、中华村的矿山修复只是重庆市废弃矿山修复的一个缩影。重庆市生态环境局数据显示，截至目前，重庆累计修复历史遗留和关闭矿山7025公顷，生态保护修复取得新成效。

采访中，记者在路上遇到的村民，说起现在的日子，环境，话里都是踏实和满意。重庆在慢慢修复这些曾经的生态伤疤，也让老百姓幸福感、获得感更强。

(转自新华网)



●游客在竹山镇猎神村游玩参观。唐奕摄

“破茧进化” 竞逐赛场 ——北京机器人产业加速崛起

■ 新华社记者 董素玉 王君璐 郭宇晴

古今辉映的首都北京，两场世界级机器人盛会接连举办。

在北京经开区，8月8日至12日，1500多个机器人在世界机器人大会上各显神通，百余款新品发布。仅相隔一天，在国家速滑馆“冰丝带”，全球首个人形机器人运动会14日晚拉开帷幕，来自16个国家的280支队伍，在比赛中一较高下。

破纪录的参展规模，争分夺秒的创新迭代，加速转化的落地应用……依靠中国强大的产业优势与深厚的创新土壤，北京机器人产业提早布局、稳扎稳打、快速崛起。机器人盛会背后，彰显北京机器人产业高质量发展的蓬勃态势。

北京人形机器人应用“破茧进化”

稳健地迈过碎石路，走过独木桥，跨过膝盖高的障碍物，通过旋转楼梯……16日下午，在国家速滑馆“冰丝带”内，伴随着“咔嚓咔嚓”的脚步声，一台人形机器人仅用时2分多钟，就完成了100米长的障碍赛，引发全场热烈的掌声和掌声。

这是2025世界人形机器人运动会的一幕。在3天的赛程里，机器人足球5V5、机器人拳击赛、机器人田径赛……一项项创新赛事突破传统体育范畴，展现出科技与运动结合的全新火花。

就在几天前，于北京亦庄召开的2025世界机器人大会同样火爆。现场人头攒动，一台台人形机器人在拳击场上挥舞双拳，在流水线上分拣货物，它们从PPT、演示视频里走向现实，“摘掉”电缆线、安全绳，开始独立行走、展示才艺技能，成为可以走向市场的“硬通货”。

夏秋之交，两场机器人盛会让世界的目光再度聚焦北京，人形机器人上演“加速进化”——从“好玩、好看”变得“实用、好用”。

世界人形机器人运动会主办方介绍，希望通过多种赛项，集中展示和检验机器人技术发展的最新成果，推动机器人机械结构、人工智能、传感等多学科技术进步，促进产品应用落地。

“从机器人马拉松赛到这次的机器人运动会，我们的‘天工’机器人实现了在比赛中以稳定速度奔跑，通过摄像头等设备感知赛道白线，自主规划路线。”国家地方共建具身智能机器人创新中心总经理熊友军说。

“进化”背后，北京这座城市的机器人产业能见度越来越高。越来越多机器人不再是冰冷的机械，而是让城市生活更美好的推动力。

盛会之外，人们也能与机器人不时“邂逅”。推开机器人主题餐厅的大门，仿生人形机器人迎客；4000平方米的具身智能机器人



●2025世界人形机器人运动会上，人形机器人在进行自由搏击赛比赛。鞠焕宗摄

4S店，汇聚全国40余家机器人企业的100余款机器人产品，提供销售、展示、维修等一站式解决方案。

如今的北京，正从“产业高地”迈向“人机协同全球样板”。

质、量“双升”加速“硬核突围”

北京市经信局局长姜广智在2025世界机器人大会上发布的数据显示，目前北京已培育机器人专精特新“小巨人”企业57家，集聚人形机器人整机单位30家，均居全国前列……

2024年，北京市机器人产业营业收入同比增长50%，产业发展居全国第一梯队；已支持形成12类200项机器人创新产品，高端产品体系基本形成……

产业发展质、量“双升”背后，振奋人心的底气从何而来？

——锚定关键科技，持续创新突破。

一位北京机器人企业的首席技术官坦言，10年前，精密减速器、高性能伺服驱动、智能控制器等机器人核心零部件严重依赖进口，想要造一台“不受制于人”的国产机器人，可谓天方夜谭。

北京市经信局智能装备处处长李野川说，立足科创资源集聚优势，北京深刻把握机器人发展未来趋势和重大机遇，持续瞄准关键共性技术、核心零部件突围奋进。

如今，大量“京研”机器人用上国产无框力矩电机、空心杯电机、行星滚柱丝杠等核心零部件，人形机器人也拥有了聪慧的“大脑”、敏捷的“小脑”和灵活的“肢体”。

——激发市场活力，产业有序推进。

机器人产业发展热潮，源于技术跃升，更

离不开政策与市场的“双向奔赴”。

记者了解到，在《国家中长期科学和技术发展规划纲要(2006—2020年)》《“十四五”机器人产业发展规划》等重要文件指引下，北京市于2019年起连续出台两轮三年行动计划，全力建设全球机器人技术创新策源地、应用示范高地和高端产业的集聚区。

“政府‘有形的手’和市场‘无形的手’形成合力，强化了企业、机构的创新主体地位，带动产业链上下游企业配套发展，形成了大中小协同、上下游联动的良好生态。”熊友军说。

产业发展火热，企业端感受很深：“‘跑马’后的4月，订单‘爆了’，5月推进量产，6月实现‘跑通’，7月交付人形机器人105台创了纪录，8月的目标是200台！”这是北京企业松延动力分享的成绩单。

——真实场景规模开放，推动应用落地。

不少业内人士坦言，在产业发展中，比研发更难的是商业化落地。帮助企业“跑通”从“实验室明星”到赋能千行百业的发展路，北京下了“硬功夫”。

记者了解到，北京市实施“百种应用场景示范工程”，支持机器人在11个领域134个场景里首次应用。北京经开区发布“具身智能机器人十条”，开放近千个真实点位，发放数据券和打样券等，助力企业在真实场景中获取训练数据，这是企业迫切需要的“成长土壤”。

北京市政府参事室特约研究员李志起说，北京牵头举办人机共跑马拉松赛、世界人形机器人运动会等，是主动搭建平台，推动技术路线收敛，可以起到验证产品成熟度的“试金石”作用。这些机器人在“参赛经历”，将成为企业开拓市场的“关键经验”。

世界中餐业联合会倡议打造丝路美食消费新场景

世界中餐业联合会8月16日发布倡议，提出加强丝路美食品牌建设与推广，促进相关人才培养与交流，推动丝路美食创新发展，多举措打造丝路美食消费新场景。

作为商务部2025年“中华美食荟”系列促消费活动之一，第三届丝路美食发展大会8月16日在福建泉州举行。《丝路美食发展倡议》在会上发布。

倡议提出，鼓励烹饪技师、食品研发机构

等探索丝路美食特色食材的新应用、新搭配，融合现代健康理念，开发符合当代消费需求的新菜品、新食品。打造融合丝路文化元素的新消费场景，应用科学烹饪、艺术元素、烹饪美学等，丰富餐桌给食客带来的情绪价值，让餐饮消费更加丰富多彩。

倡议建议，鼓励设立丝路美食教育、研究与交流中心等，定期选拔优秀厨师、餐饮管理者进行研修、驻店交流、联合创作。同时，鼓励

餐饮龙头企业、职业院校共建实训基地，培养丝路美食复合型人才。

倡议提出，制定丝路美食相关认证标准，为符合标准的餐厅、产品等授予统一标识，提升消费者信任与品牌价值。通过高质量纪录片、短视频等渠道对丝路美食文化进行全球化、年轻化传播。拓展国际合作交流，建立常态化合作机制，打造展览、论坛、赛事、品鉴等国际交流活动。

活动当天，由世界中餐业联合会等机构合作共建的“海丝美食研发创新中心”正式揭牌。创新中心将系统梳理丝路美食相关文化资源，结合传统美食技艺和当代消费趋势，对丝路美食进行创新性研发，进一步提升产业竞争力，促进海丝沿线国家和地区在烹饪技艺、食材贸易、文化研究等方面的国际交流与合作。

(王雨箫)

赵娜：重构财务脉络 驱动传统食品制造企业转向数智化经营

■ 王琳

随着中国食品制造业在数字化、品牌化、连锁化的路径上不断演进，越来越多的中型食品企业面临组织升级与管理重构的双重挑战。位于青岛，成立于1996年的老牌食品企业——青岛海滨金三阳食品有限责任公司，近年也加快了转型的步伐。在这背后，2024年中刚刚履新的公司总经理兼财务部部长赵娜，被认为是关键的推动力量之一。

赵娜自2024年6月加入公司以来，全面负责企业战略规划、成本核算体系建设、现金流风险控制以及财务团队管理，并深入参与公司各项经营决策。她将财务职能由传统“报账型”转向“战略支持型”，打通了财务数据与业务运营之间的壁垒。

她上任后的第一个季度，便设立了“核心成本管控专项”，针对饭团、盖浇盒饭、烘焙类面包等高周品类建立实时单品盈亏模型。在数据支撑下，公司原材料采购批次优化、半成品损耗率下降，该类产品整体毛利率提升超6.2%。同时，她设计并实施了《营运资金流动性月度预测机制》，在不增加财务人力的前

提下，将原本滞后的现金流数据变为支持决策的主动信号工具。在2024年Q4原材料价格普涨背景下，公司成功规避了不必要的大宗进货，保障了现金稳健周转，被董事会评价为“极具前瞻性和抗风险能力的管理判断”。

与以往传统食品企业财务仅作为后台支持不同，赵娜将财务部门主动嵌入公司经营中枢。在她的主导下，公司设立了“业财联席小组”，打破销售、采购、生产之间的部门壁垒，让财务数据首次进入生产计划和市场营销的前期制定流程。她亲自牵头参与的“熟食产品线上销售预算机制试点”，推动公司首次制定基于财务回报率测算的互联网销售策略，应用于电商平台投放预算、库存策略及价格设置。试点运行三个月后，线上销售额同比提升32%，资金回流周期平均缩短11天，公司首次实现“利润导向型”线上经营。

赵娜对内部组织管理亦高度重视。她全面评估了财务团队岗位与技能结构，推行“财务管理职能矩阵”，明确职责边界并设计差异

化考核指标，提升了财务部门的整体响应力与数据产出效率。同时，她发起“从财务看业务”内部培训项目，推动生产、销售部门理解核心财务逻辑，为跨部门协作铺平了文化基础。在流程管理上，她推动公司在分支机构设立统一的月度财务指标反馈机制，打通前端数据与总部决策通道，形成快速收集、统一处理、有效反馈的财务信息闭环。

业内人士普遍认为，赵娜在海滨金三阳食品的管理模式，正是当下食品制造企业从传统财务管理走向战略财务管控的缩影。她不仅具备财务专业的系统性与精度，更具备从财务视角指导企业经营的战略眼光。“赵总在任后，公司首次实现了财务目标与业务目标的同步设定，财务数据不再只是结果，而成为决策的起点。”一位参与合作的供应链咨询顾问表示。

也正因此，赵娜被认为是“传统制造企业数智化财务转型的中坚力量”。她用行动证明，财务不再只是后台，而是驱动组织持续成长的中枢系统。

