

# 兴宾新闻



兴宾发布公众号

2

2026年3月2日 星期一

来宾日报社出版

## 企业生产“拉满弓”

### ——兴宾区节后复工复产见闻

□ 韦苏宁 灵馨

一年之计在于春。眼下，兴宾区各企业正以“时不我待、只争朝夕”的干劲，将新春的发展劲头转化为实实在在的生产实效。2月26日，笔者走进位于城厢镇的广西鄂中肥业有限公司生产车间，机器轰鸣作响，生产线高速运转，工人各司其职、有序作业，一袋袋优质肥料经打包、码垛后即将发往各地，车间内外处处涌动着抢抓机遇、大干快上的生产热潮，生动勾勒出节后复工复产的火热图景。

作为兴宾区招商引资重点企业，广西鄂中肥业总投资5亿元，拥有年产20万吨缓释肥和年产10万吨BB肥；年产20万吨高塔增效专用肥和年产10万吨甘蔗专用肥等多条生产线，是高新技术企业、专精特新企业。企业产品辐射湘、桂、粤、滇、黔等多省区，常年为各地农业生产提供优质肥料支撑。春节假期刚过，企业便迅速收心归位，第一时间组织员工返岗、生产动员、开展设备调试，目前所有生产线满负荷运转，复工复产率达100%，日产能恢复至节前正常水平。

“我们厂已经进入了春耕模式，正月

初八就全面复工，目前员工全部到岗，生产线开足马力，每天可生产各类肥料700吨以上。”广西鄂中肥业有限公司相关负责人张伟介绍，兴宾区委、区政府的贴心服务为企业复工复产保驾护航，相关部门主动上门对接，在用工保障、物流运输、政策落实等方面给予全方位支持，让企业发展无后顾之忧。接下来，企业将紧盯市场需求，加大甘蔗专用肥等特色产品生产力度，同时抢抓春耕农资销售黄金期，持续拓宽市场渠道。

新春伊始，兴宾区把复工复产作为经济工作的重中之重。同时，组织有关部门人员精准服务，全力为企业复工复产纾困解难，以高效服务推动企业早复工、早达产，助力企业生产快速步入正轨。如今，从工业园区到乡村产业基地，从重点项目建设现场到企业生产车间，兴宾区各行业各领域复工复产全面按下“加速键”，开足马力抓生产、拓市场；各重点项目建设现场机械轰鸣，建设进度稳步提速。据统计，截至2月26日，兴宾区已有105家规模以上工业企业实现复工复产，复工复产率达82.68%。



▲广西鄂中肥业有限公司生产车间一角。(韦苏宁 摄)

## 访企问需探市场 送岗上门暖民心

### 兴宾区多措并举护航群众就业路

春节前后是企业用工需求集中释放、务工人员就业择业的关键节点。连日来，兴宾区聚焦稳就业、惠民生核心目标，坚持群众“留下来就近就业”与“走出去有序务工”相结合，多措并举打通就业服务链条，全力保障企业用工需求，精准护航群众就业增收。

兴宾区主动靠前服务，组织工作人员深入辖区产业园区、重点企业开展“访企问需”专项行动。精准摸排企业春节前后招聘缺口、岗位需求、职业技能培训等核心信息，全面掌握用工市场动态，为后续岗位推送、供需匹配打好基础。面向企业宣传税收优惠政策、创业担保贷款贴息优惠、社会保险补贴等优惠政策，积极引导企业挖掘岗位潜力，优先吸纳就业困难人员就业，既为企业纾困解难，也为重点群体拓宽就业渠道。

兴宾区围绕农村劳动力、就业困难人员等重点群体“家门口”就业需求，深入开展“送岗进社区、就业暖民心”服务活动，把就业服务送到群众身边。在动车站、乡镇集市等人员密集场所设

立“就业驿站”，通过摆摊设点、入户走访等方式，推动岗位信息、就业政策进社区、进家门。现场为群众解读就业扶持政策、精准推荐适配岗位，引导群众注册使用“广西就业”小程序，让群众足不出户就能了解政策、对接岗位。截至目前，已推动300余名求职者与用人单位达成初步就业意向。

针对有意愿赴外省务工的外出务工人员，兴宾区持续强化有组织劳务输出工作，全力保障务工人员安全有序返岗就业。依托村级就业社保服务平台，每月定期向群众精准推送区外用人单位优质招聘信息，目前已累计为587家次区外用人单位发布用工岗位3.9万余个，为广大求职者提供充足、多元的岗位选择。联动汽车客运站开通赴粤复工免费专车，为外出务工人员提供“点对点”送工服务，春节假期期间累计组织5车次，安全护送178名外出务工人员直达广东用工企业，实现“出家门、上车门、进厂门”的无缝衔接，切实为外出务工人员保驾护航。

(兰常舟)

### 平阳镇洛春村：

## 大棚番茄成熟 新春采摘正热

春节期间，田园采摘成为市民休闲娱乐、寻觅新鲜的选择。平阳镇洛春村30个无公害蔬菜大棚各类番茄在春节期间鲜甜成熟上市，游客陆续前来采摘，感受这份新春专属的鲜甜与乐趣。

2月24日，在位于洛春村的来宾市翠谷生态农业有限公司蔬菜基地，大棚内暖意融融，浓郁鲜香的番茄果香扑鼻而来。整齐的藤蔓上挂满红色、黄色、青色的果实。不少游客手提采摘篮，穿梭在藤蔓之间，弯腰挑选、亲手采摘，沉浸式感受田园劳作的快乐，采摘现场欢声笑语不断，成为新春乡村休闲的一亮风景线。

“基地面积53亩共30个大棚，种植有金硕、青甜、红色2107等品种番茄。目前已陆续成熟进入采摘期，预计平均亩产5000斤，采摘期将持续2个月。”来宾市翠谷生态农业有限公司负责人韦丰益介绍，自开园以来，每天都有不少游客慕名而来，成为新春乡村

休闲的打卡点。

韦丰益介绍，基地的大棚均使用蜜蜂自然授粉，这一绿色种植方式让花粉更容易萌发，完成受精过程，果实能提早进入生长状态，不仅有效提高了番茄坐果率，还大幅降低畸形果率，实现了产量和品质双提升。经过蜜蜂授粉的番茄绿色健康，产量高，而且果肉饱满、口感清甜，特别受市场欢迎。

新鲜的口感、有趣的体验，让前来采摘的游客赞不绝口。“过年带朋友一起来摘小番茄，体验感特别好。”游客覃先生一边展示刚采摘的番茄，一边笑着说道。

为提高蔬菜大棚利用率与产出效益，该基地采用科学轮作模式，待番茄采摘结束后，将紧接着种植哈密瓜，实现“一地多收、四季常绿”的种植效益，让一个个蔬菜大棚成为乡村振兴的“致富棚”。

(韦苏何玲玲 灵馨)

## 骏马欢腾闹新春 文化盛宴润民心

### ——兴宾区开展马年春节系列文化活动见闻

□ 韦永明 连婉琳 何凤瑶 灵馨 朱家集

骏马踏春至，兴宾年味浓。为营造喜庆祥和的节日氛围，传承弘扬中华优秀传统文化，2026年春节期间，兴宾区以“骏马迎春·甜美兴宾”为主线，推出涵盖文艺展演、民俗体验、书香惠民、游园互动等新春系列文化活动，让群众在丰富多彩的活动中感受年味、共贺新春。

2月17日大年初一，“骏马迎春·甜美兴宾”龙狮闹新春非遗展演与“骏马迎春·匠心乐团圆”春节游园活动在兴宾区城南广场精彩上演。伴随着铿锵有力的鼓点，兴宾舞龙、兴宾舞狮两支非遗表演队伍依次登场。红绸飞扬的祥龙时而盘旋昂首，时而俯冲摆尾，气势如虹；威风凛凛的雄狮踩着鼓点腾挪跳跃，采青献瑞，憨态可掬的动作引来阵阵喝彩。在趣味游园活动区，飞镖中靶、快乐投壶、蒙面击

锣、欢乐套圈、超级保龄球等项目各具特色，巧妙融入马年吉祥寓意，吸引了众多市民踊跃参与。本次活动将非遗文化展示与群众互动体验有机融合，既传承弘扬了中华优秀传统文化，又丰富了市民节日文化生活，让市民在欢声笑语中感受着浓浓的年味。

2月18日大年初二，“骏马迎春·甜美兴宾”2026年兴宾区迎春斗鸡比赛在城区相思园广场举行。比赛现场，参赛选手斗鸡时而腾挪跳跃，时而扑击啄斗，攻防之间节奏紧凑、扣人心弦，紧张刺激的对抗场面引得围观市民掌声不断、喝彩连连。斗鸡作为历史悠久的传统民俗竞技活动，凭借独特的观赏性与趣味性，成为春节期间深受群众喜爱的民俗文化载体。精彩纷呈的斗鸡民俗竞技轮番上演，为广大市

民送上了一场年味十足、独具特色的新春文化盛宴。

2月20日，“骏马奔腾迎盛世·欢歌笑语庆新春”2026年兴宾区新时代文明实践“我们的节日·春节”主题文化活动在城区迎宾广场举行。独唱、小品、歌舞等节目轮番登场，既有地方传统韵味，又透着浓浓的现代气息。现场人头攒动、暖意融融，市民们扶老携幼，聚在一起看演出、玩游戏、话家常，在欢声笑语中感受浓浓的年味。此次活动不仅为群众搭建了一个展示才艺、互动交流的平台，也让传统文化在欢声笑语中走进百姓心里，真正做到了“接地气、聚人气、暖人心”。

2月23日，“科技筑梦未来 创新赋能成长”——2026年来宾市兴宾区“我们的节日·春节”新时代文明实践主题文化活

动在河西街道向阳社区举行。无人机、机械狗轮番亮相，创意科技与趣味互动相映成趣，让前沿科技与浓浓年味完美融合。伴随着动感的音乐，无人机在空中灵活盘旋、编队变换、精准悬停，上演了一场震撼的空中“科技秀”，引得现场小朋友们阵阵欢呼与掌声。紧随其后的机械狗表演更是萌趣十足，灵动的机械狗一登场，便牢牢抓住了孩子们的目光。金属关节灵活转动，憨态可掬的动作新奇又有趣，瞬间点燃了孩子们心底的好奇。

从书香雅韵到民俗欢腾，从文艺展演到游园互动，兴宾区新春系列活动覆盖城乡、惠及全民，让年味更浓、民心更暖。马年新春，兴宾区以文化为桥、以活动为媒，让群众在欢声笑语中共度佳节，共赴美好新程。



▲拔河比赛。(叶雪威 摄)



精彩篮球比赛。(黄鹰 摄)



▲拔河比赛。(谢家课 摄)



▲迎春音乐会。(王思德 摄)



▲斗鸡比赛。(何凤瑶 摄)

## 百年粉香融古韵 一缕匠心焕新生

### ——探访石陵非遗红薯粉的传承与产业蝶变

□ 李立群 韦苏何玲玲

作为承载着百年记忆的特色美食，石陵红薯粉的制作源于明万历10年间产生，至今已有500多年的历史，是祖辈代代相传的手艺，更于2018年入选第七批自治区级非物质文化遗产名录。

2月6日，笔者走进石陵红薯粉非遗工坊、石陵镇红薯粉厂，探访这道非遗美食在传统坚守与现代革新中，如何为新春餐桌注入地道家乡味。

“这红薯粉好吃，还是家的味道！”厂区空地上，陈干业师傅正守在柴火灶前蒸粉。他用水勺把红薯浆轻轻均匀涂在一块烧热的石板蒸具上。“这个蒸粉的石板是石磨石，以前留下来的，现在很难找到这么好的一块了。”陈干业边说边告诉笔者。然后，盖上锅盖，蒸了一会儿。“这粉皮透亮透亮的，就说明熟透了，要是发白就是没蒸够火候。”他用一个滚筒，将蒸熟的粉片在石板上卷起，一张薄薄的粉片在阳光下泛着莹润光泽，随手一扯便展现出极强的韧性。

陈干业说，在外打拼的游子陆续回家过年，按照当地习俗，都要吃上一碗红薯粉，那是家的味道。石陵镇田地多为沙质土壤，适合种植红薯，以前感龙、陈流、陆平、三山等村委很多人家种红薯，生产手工红薯粉。“手工制作红薯粉是老一辈们传承下来的手艺。”陈干业回忆，到了冬天，当地很多人家都要手工制作红薯粉，一是销售赚钱，二是留着自家过年吃。

“手工制作红薯粉是一门体力活，工艺很复杂。”陈干业从小便跟着大人加工红薯粉，熟悉手工红薯粉制作过程，更体会到一口正宗的手工红薯粉来之不易。“从洗红薯、研磨、打浆、沉淀、过滤、蒸制、晾晒、切条、包扎……要经过十几道工序。”他坦言，正因为工序复杂、耗时耗力，现在很多年轻人都嫌麻烦不愿学，只有部分老一辈人坚守传统的制作工艺。

为了让老手艺得以传承，近年来，石陵镇深度挖掘本地优质红薯资源与传统技艺优势，坚持保护与开发并重，全力推动石陵手工红薯粉从家庭作坊向标准化、品牌化的特色产业转型升级。去年引资建成了石陵红薯粉厂，推动传统工艺与现代生产有机融合，打造富有文化底蕴与市场活力的地方品牌。

我们走进红薯粉厂车间，另一番现代化生产景象映入眼帘。自动化清洗打浆机、恒温沉淀池、数控切粉机……“以前人工粉碎一天顶多处理200公斤红薯，现在机器每小时能处理红薯8000公斤，还能把杂质除得更干净。”谈及传统与现代的结合，粉厂负责人刘洪涛打开了话匣子：“我们可不是简单替换设备，而是在保留非遗核心技术的基础上升级，无添加，保持红薯最本真的风味。”特别是包装、包装等环节的机械化，则让生产效率提升，日产量从传统作坊的几十公斤跃升至600公斤。这一来，既守住了老手艺的“根”，更让周边农户的收入多了保障——目前工厂季节性用工10余人，从去年12月投产以来，加工红薯300多吨，制作红薯粉约30吨，带动不少村民实现家门口就业。

车间的包装区，工人将封装好的红薯粉，装入印有“非遗传承”标识的礼盒中。刘洪涛拿起一盒成品告诉笔者，下一步，还将研究开发带料包的速食酸辣粉等创新产品，精准对接火锅、螺蛳粉消费场景和快节奏生活需求，让百年工艺焕发新生。更重要的是，把年轻非遗传承人培养起来，让更多人了解这项非遗技艺，让百年传承走得更远。

从沙质土壤里的红薯，到祖辈相传的手艺，再到传统与现代的碰撞，石陵红薯粉不仅承载着小镇的烟火记忆，更在传承中找到了新生。