

国庆假期首日火车票开售 本周末起遵义站加开多趟列车

本报讯(全媒记者 张婷) 9月17日起,国庆假期首日(10月1日)火车票正式开售。2026年中秋与国庆仅相隔3天,叠加探亲、旅游出行需求,铁路中秋国庆运输周期从9月23日持续至10月8日,共计16天,客流将保持高位运行,10月1日迎来出行最高峰。

记者从中国铁路成都局集团有限公司遵义车务段获悉,根据火

车票15天预售规则,9月9日起已开售9月23日的列车车票。铁路部门依托12306大数据动态优化票额分配,向客流需求旺盛的车站倾斜票源,全力保障旅客出行。

据了解,“十一”假期全国铁路日均开行旅客列车约1.3万列,平均每6秒钟就有一趟旅客列车驶出。针对热门线路“一票难求”的情况,铁路部门提醒旅客,可使用

12306候补购票功能。系统会依据候补订单数据,在热门方向适时增开列车、补充运力。旅客可充分利用平台最多60个“日期+车次”候补组合,选择的组合越多,候补成功率越高,后续释放的新增票额,将优先分配给已提交候补订单的旅客。

今年双节期间,“熊猫专列”“齐鲁1号”等特色旅游专列也将开

行,为旅客带来铁路深度游新体验,有出行计划的市民可登录12306平台“铁路旅游”专区了解、购票。

同时,为满足近期短途出行客流,本周末起遵义站将加开多趟列车:

9月18日至23日,加开G9558次(兴义南—重庆西);

9月19日,加开D8567次(重

庆西—贵阳北);

9月18日至20日,加开C6422次(贵阳北—遵义)、C6437次(重庆北—贵阳北)、C6423次(遵义—贵阳北)、C6438次(贵阳北—重庆北)。

铁路部门提示广大旅客,及时规划行程、合理利用候补功能,购票后留意列车开行信息,平安有序出行。

东西部协作进行时

科技赋能 山海携手 凤冈小蚕茧 织出亿元大产业

黔北山野间,桑叶正绿。在凤冈县的蚕房里,轨道式给桑车无声滑翔,自动化缫丝生产线高速运转,一根纤细的蚕丝正串联起东海之滨的协作深情与千家万户的增收希望。2025年,凤冈全县蚕种养殖量达1.9万张,收购鲜茧700余吨,综合产值达2.3亿元,稳居贵州省蚕桑养殖第一大县。

科技赋能,传统农事迈向“智慧化”

在凤冈县永和镇志强种桑养殖场,管理员轻按遥控器,桑叶便均匀洒落。“以前喂蚕一天弯腰几百次,如今上簇机、摘茧机解放了双手。”该养殖场负责人黄志强介绍,依托智能设备,养蚕效率大幅提升,去年产值突破90万元。

从桑园到蚕房,科技触角已延伸至凤冈蚕桑产业的每一个环节。目前,全县已推广轨道式给桑行车110套、自动化上簇设备15套等现代化设备。在催青室,智能测控系统让蚕种孵化率稳定在98%以上。此外,省蚕科所等专家团队持续提供“保姆式”服务,建立“田间课堂”,累计培训蚕农数百人次,推动蚕农从“汗水农业”走向“智慧农业”。

山海携手,东西部协作打通“全产业链”

这场跨越千里的“山海之约”始于2021年。在珠海市香洲区协作资金的注入下,凤冈县何坝街道建起了占地近7000平方米的蚕种繁育基地。2025年6月,第一粒自育蚕种破壳而出,彻底结束了当地长期依赖外购蚕种的历史。“全县

两万张蚕种,能为蚕农省下40万元。”基地负责人说。

在加工端,东西部协作重点引进的“链主”企业——遵义星丝路生物科技有限公司同样马力全开。依托珠海等地投入700万元专项资金建设的冷冻库及购置的设备,该企业缫丝车间自动化率达70%。2025年,公司完成白厂丝产量68吨,产值突破2900万元,彻底破解了农户“养蚕容易卖茧难”的困局。

百姓受益,富民增收织出“好光景”

产业的蓬勃发展,让凤冈蚕农的腰包越来越鼓。秋茧开秤之际,永和镇双山村蚕农安永发捧着刚领到的两万多元茧款笑意盈盈:“这个产业适合我们五六十岁的人做,不费力,有盼头。”

通过整合东西部协作资源,凤冈县打造了“凤蚕农”劳务品牌,推动技能人才与特色产业深度融合。目前,全县桑园面积达5.2万亩,桑农780户。2025年,全县蚕茧售卖收入百万元以上的有3户,养蚕农户均增收8万元。从“单打独斗”到“户户增收”,一方方桑园、一张张笑脸,成为乡村振兴最温暖的底色。

蚕桑不语,丝路绵长。下一步,凤冈县将逐步稳面扩面,每年新增桑园面积6000亩,并加大科技与人才投入。从种源自育到就地缫丝,这根细细的蚕丝正牵引着凤冈走向更辽阔的远方,让每一寸土地都生长出金色的希望。

(贵州日报天眼新闻记者 李洋)

斩获国际金奖 赤水酱香酒凭何“出圈”?

近日,2026CIABC国际酒类(中国)大奖赛评审结果揭晓。在82位行业专家、463款酒品同台竞技中,赤水酱香酒有限公司选送的“丹青物色赤水酱香酒(丹霞之冠)”荣获金奖。

这枚金奖的背后,是赤水产区对自然禀赋的依托、对传统工艺的坚守,以及一条串联起农户与消费者的酱酒产业链。

好酒源于生态与匠心。赤水拥有“中海拔、低纬度、深河谷”等九大产区价值禀赋,形成了“酿在竹海里,藏于丹霞地”的生态酿造环境。依托不可复制的自然条件,当地酒企坚守“12987”传统酿造工艺(即1年生产周期、2次投料、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒),确保了酱香白酒的品质稳定与独特风味。

好酒也种在田间地头。在石堡乡兴农村,75岁的田志华老人已连续5年种植订单高粱。今年,她自家种的高粱以3.8元/斤的价

格被收购,加上儿子儿媳的收成,全家卖高粱收入达5221元。“钱直接打在卡里,踏实,明年还多种点。”田志华说。从多点种植到因地制宜的订单种植,一粒高粱不仅保障了酒企的原料供应,也鼓起了农户的钱袋子。

品质保障离不开数字化监管。赤水持续推进酱香白酒产区数字化建设,深化国家级区块链溯源体系应用。目前,“喜宴”“陈酿”等多款产品已完成溯源赋码。消费者扫码即可查询生产、产区鉴定、防伪校验等信息,为白酒产业高质量发展提供了可借鉴的“赤水样板”。

在市场调整期,赤水选择走向“亲民”。今年1月,赤水文化广场举办展销活动,10家本土酒企带来从口粮酒到礼宴用酒的全系列产品,三天活动带动消费超130万元。同年3月,在成都举行的发布会上,赤水产区8家酒企集中推出

19款“亲民酒”,覆盖自饮、宴席、旅游礼品等场景,并与多家国家级行业协会签订战略合作协议,全面拓展销售渠道。

“亲民酒”的终端,正延伸至乡村烟火中。在葫市镇乡村振兴服务站、石堡乡山水生态鱼庄等地,赤水酱香酒与本地特产一同上架。麻辣鱼、泡椒鱼配上一杯赤水酱香酒,“村厨”配酱酒正成为当地乡村餐饮的新标配,方便了川渝等地的旅居游客就近消费。

从一瓶酒到一条链,赤水正沿着“靠山吃山、靠水饮水、靠林啃竹、靠厂爱厂、靠景赏景、靠路兴业、靠城辐射”的“七靠”路径,推动高粱种植、酱酒酿造、竹产业、旅游餐饮等多产业链融合发展。从一粒高粱到一杯金奖酒,赤水酱香酒的绵长酒味里,透着县域经济高质量发展的坚实步伐。

(全媒记者 陆邱珊 赤水融媒记者 张浪)



9月12日,湄潭县永兴镇茅坝村举行“丰收开新局 实干促振兴”暨国风华诞·庆丰收·尝新米活动。当地群众与游客齐聚金色稻田,共赏民俗表演、品尝新米美食、选购农特产品,在浓郁的乡土风情中共享丰收喜悦,以农旅融合助推乡村振兴。

(特约记者 陈晨 湄潭融媒记者 吴宇骋 摄影报道)



讲文明 树新风

倡导和谐心态 崇尚健康心理

