

# 政企同心铆足劲 冲刺首季“开门红”

## ——达州东部经开区以实干筑牢高质量发展根基



四川星空钠电电池有限公司生产车间。

### 产业合作添动能 钠电赛道加速跑

重大产业合作落地，为首季发展注入强劲动能。

3月16日，巴斯夫（中国）与四川星空钠电电池有限公司签署合作备忘录，两大行业龙头携手开启钠离子电池核心材料研发深度合作，计划共建联合实验室，合力攻克关键技术瓶颈，为达州东部经开区构建钠电全产业链按下“快进键”。

全球化工巨头巴斯夫深耕中国市场百余年，在材料科学、绿色化工领域积淀深厚；四川星空钠电精准把握战略性新兴产业风口，抢先布局钠电赛道并扎根达州打造标杆项目，战略眼光与实干魄力兼具。此次合作是产业优势的强强联合、资源要素的互补共赢，更是达州新能源产业高质量发展的重大契机。

根据规划，双方将联合攻坚竹炭负极、普鲁士蓝正极等关键技术，融合巴斯夫的材料科学积淀与星空钠电的产研应用优势，推动钠离子电池在性能、安全、成本上实现突破；15个钠电产业链品类项目的敲定，更是补链强链延链的关键落子，推动达州钠电产业从“单点突破”向“全链协同”跃升。

四川星空钠电电池有限公司2024年入驻达州东部经开区，计划总投资115亿元打造钠电全产业链，目前3GWh PACK集成产线已投产，7.5GWh电芯产线预计2026年底建成。此次合作将进一步提升企业核心竞争力，为四川钠电

锚定“冲千亿、创国开”发展目标，达州东部经开区处处跃动着奋进的节拍：企业车间机器轰鸣、产线满负荷运转，园区干部下沉一线、精准服务解难题，政企同心同向、同频共振，以“拼”的姿态、“实”的作风全力冲刺一季度经济“开门红”，为全年高质量发展夯基垒台、蓄势赋能。

产业发展注入新活力。

### 企业生产满弓发 实体经济根基稳

企业是经济发展的主力军。达州东部经开区辖区内企业开足马力、满负荷生产，抢抓机遇、奋战首季。

达州市康琳鞋业有限公司生产车间内，裁剪、缝纫、成型、检验等工序紧凑衔接、高效运转，百余名工人各司其职、忙而有序，全力抢抓春季鞋品供应黄金期。

“平均每天100余人在岗，预计1至3月完成30万双订单，同比略有增长，产值实现较好增长。”达州市康琳鞋业有限公司董事长卫其铭表示，企业正全力以赴赶订单、保交付，以实干实绩冲刺首季目标。

达州市皓城不锈钢有限公司的生产车间同样热火朝天，剪板、折弯、焊接、组装等工序环环相扣，定制化不锈钢产品源源不断下线。

“一季度订单饱满，产线满负荷运行，重点交付别墅大门、工程门

窗等定制产品。”生产主管冯萍萍介绍，企业持续加大投入，加快新设备投用与技术改造，不断提升核心竞争力，力争一季度产值稳步增长，为园区发展添砖加瓦。

### 家人式服务暖企心 营商环境优升级

走进达州东部经开区企业服务中心，温馨的服务氛围扑面而来。大厅里，政务、商务、法务、事务深度融合，所有涉企办事窗口整合归并，实现“一门通办”，彻底告别企业办事多头跑、反复跑的困扰。这正是经开区“家人式”服务的生动缩影，其核心内涵早已融入服务的每一个细节。

相较于传统的“打通服务最后一公里”，达州东部经开区的“家人式”服务更向前迈出了关键一步，将服务变成“主动靠前一公里”。通过前期对辖区企业的全面走访调研，经开区精准梳理出企业排名前的核心需求，针对性在服务中心设置首问代办席、经济合作席、法律咨询席、金融服务席四大功能席，变

“企业找服务”为“服务找企业”，用“嘘寒问暖”的贴心服务，精准对接企业发展所需。

“我们会持续做好企业服务保障，主动上门了解需求，现场解决困难问题，助力企业稳产扩能。”亭子镇应急办工作人员石硕博道出了园区干部的服务初心。针对企业用工、用能、物流等实际需求，干部坚持现场研判、现场协调、现场解决，以“家人式”贴心服务破解生产经营堵点难点，让企业集中精力抓生产、谋发展。

今年以来，达州东部经开区将稳工业、促生产、拓市场作为一季度工作重中之重，不断强化要素保障、优化营商环境，推动智能制造、金属制品、新材料等主导产业协同发展、集群发展，全力推动企业生产提速、项目建设提效。

企业冲锋在前，服务保驾护航。达州东部经开区始终秉持“服务企业就是服务发展”理念，持续深化“一线工作法”，把服务阵地前移到企业生产一线，组织干部主动下沉，当好“服务员”“护航员”，以精准服务为企业稳产扩能解除后顾之忧。

“我们坚持靠前服务、精准施策，推动重点企业满产达产、中小企业提质增效，强化政策兑现与问题闭环办理，全力以赴拼经济、搞建设。”达州东部经开区产业发展局副局长王华琼表示，园区将以实打实的举措凝聚政企同心发展合力，为全年目标任务完成筑牢坚实基础，以首季“开门红”为全年“满堂彩”奠定坚实基础。

□文/图 记者 魏华 王勇

## 农村公路“体检” 保障出行安全

道路维修工程施工方现场管理人员凌寒冰表示，已第一时间在隐患区域周边完善警示标识、安全围挡等防护措施，将严格按照专家技术要求，加快推进施工进度，确保在雨季来临前全面完成隐患整治。

在精准处置单点隐患的同时，区园区建设局联合各乡镇，对辖区737公里农村公路开展“拉网式”全覆盖排查，重点紧盯临水临崖急弯陡坡、视距不良等高风险路段，确保隐患排查无盲区、无遗漏。

区园区建设局交运股工作人员柴光明表示，目前已对140余处隐患点采取设置警戒线、警示标牌等临时管控措施，对所有排查发现的隐患实行台账化管理、清单化推进、闭环式整改，明确整改措施、责任主体和完成时限，全力消除道路安全盲点，坚决防范各类道路安全事故发生。

## 普及肝脏健康知识 提升群众防病意识

3月18日是第26个“全国爱肝日”，为普及肝脏健康知识，提升群众防病意识，达州市第五人民医院组织医疗团队开展主题爱心义诊活动，把专业诊疗和健康服务送到群众身边。

义诊现场，医护人员为居民免费测量血压，设立肝脏健康咨询专区，耐心解答群众疑问，重点围绕肝炎、脂肪肝、酒精肝等常见肝病

的发病危害、预防方法及规范治疗等内容进行科普宣讲。医护人员现场提醒居民，要养成定期体检、科学饮食、戒烟限酒的生活习惯，树立“早预防、早发现、早治疗”的健康理念。

活动中，医院医护人员还为行动不便的群众提供上门义诊服务，并根据个人身体状况制定个性化健康指导方案，让特殊群体享受到便捷的医疗关怀。

## 早熟辣椒管护忙 抢“鲜”上市促增收

眼下，达州东部经开区麻柳镇罗顶寨村辣椒种植基地迎来关键管护期，20亩早熟辣椒苗长势旺盛，即将进入盛花期，种植户与农技人员抢抓农时、精细管护，全力保障辣椒稳产高产，抢占市场先机。

在罗顶寨村蔬菜大棚内，暖意融融，半米多高的辣椒植株枝叶茂，枝头已绽放点点白花，生机盎然。据了解，该基地种植的为早熟品种，本月底将陆续挂果，4月前后即可上市销售，凭借早熟优势抢占春季蔬菜市场。

田间地头，种植户正忙着控

温、浇水、防病，精心做好花期管护。种植户邓印超介绍，当前是辣椒生长的关键阶段，每日精细化管理确保苗株健壮，加之镇农技人员常态化上门指导，种植技术更成熟、管理更规范，今年丰产丰收底气十足，也将带动周边群众共同增收致富。

为护航早熟辣椒产业发展，麻柳镇依托集约育苗基地，为农户统一供应优质种苗，推广标准化种植技术。针对辣椒盛花期保花保果核心需求，镇农业综合服务中心量身定制管护方案，技术人员下沉一线，手把手指导农户科学管理。

## 防火宣传进村入校 筑牢森林安全防线

春季风干物燥，森林火险等级持续偏高，森林防火进入关键攻坚期。连日来，达州东部经开区麻柳镇聚焦重点区域、重点人群，对辖区7.5万亩林地实施全域精细化管理，科学划设62个防火责任网格，紧盯重点林区、田间地头、交通路口等关键点位，构建“宣传教育+巡查管控+应急处置”三位一体防控体系，以高标准、硬举措全力守护森林资源安全和人民群众生命财产安全。

校园作为防火宣传的重要阵地，麻柳林业站紧扣“3·30”森林草原防灭火警示日重要节点，深

入辖区学校开展“小手拉大手”主题宣传活动。课堂上，工作人员通过典型案例警示、趣味互动问答等方式，生动讲解森林火灾的严重危害、野外火源管控要求、应急避险与自救技能等知识，引导学生们争做森林防火“小小宣传员”，以“教育一个孩子、带动一个家庭、影响整个社会”的模式扩大宣传实效。

与此同时，宣传小分队抢抓农忙间隙，将“防火课堂”搬到村坝院落、田间地头，用接地气、听得懂的语言，与村民面对面宣讲防火政策，压实安全责任、普及用火常识，让森林防火知识入脑入心、家喻户晓。

## 真佛山景区开展春季绿化养护工作

连日来，达州东部经开区真佛山景区全面开展春季绿化养护工作，通过科学施策、错峰作业，为景区绿化“保驾护航”。

在真佛山景区核心游步道沿线，园林养护人员背着喷雾器，正对绿化带、草坪、乔木、灌木等植物进行精细化病虫害防治作业。针对春季高发的蚜虫、螨类等虫害，工作人员重点对树叶背面及植株根部进行精准施药，确保防治效果。现场管理负责人王有军表示，本次

防治全部采用高效低毒环保药剂，作业时间严格避开游客高峰期，始终以安全、环保为前提。

据悉，自今年1月启动景区绿化全面升级工程以来，真佛山景区依托自然山势打造了多层次递进花径，实现了人文景观与自然风光的深度融合。目前，三教牌坊、听松楼、佛缘广场等重点区域改造已顺利完工。据介绍，本轮春季绿化养护工作不仅是对景区绿化的常规管护，更能为新栽植物的健康生长提供坚实保障。

## 清明菜粑粑，舌尖上的春日限定

春风拂过巴渠大地，田埂间的清明菜迎着暖阳悄然冒尖，成为春日里最先被捕捉的自然鲜味。清香软糯的清明菜粑粑，更是独属于这座城市的春日仪式感。

每到清明前后，达州东部经开区福善镇村民杨红便会挎着竹篮穿梭于田间地头，采摘制作粑粑的“黄金原料”。

“达州的清明菜分大小两种，小清明菜叶片覆着细密白绒，清香更浓、口感更糯，是做粑粑的上品。”杨红俯身轻掐嫩尖，指尖沾染着草木清气。而田垄间星星点点的野葱，则是馅料里不可或缺的灵魂配角——辛香鲜辣，是达州人认定的春日风味坐标。

从田间到餐桌，清明菜粑粑的诞生藏着她的匠心巧思。采摘归来的野菜经清水洗净，入沸水轻焯，翠绿的汁水便晕染开来。切碎后与糯米粉、粘米粉反复揉合，面团渐成温润的碧玉色，指尖触碰便能感知春天的柔软。“焯水时加少许小苏打，色泽更翠，口感更糯。”杨红的小秘诀，

让这份山野之味更添几分精致。

达州人偏爱咸口——老腊肉切丁，佐以盐菜碎，入锅爆炒，再快速拌入野葱段。腊肉的醇厚油脂浸润盐菜的酸香，野葱的辛烈破开沉闷，三者交融，成就馅料的别样风味。手工揉搓、现包现煮，将转瞬即逝的春日生机，牢牢锁进软糯的面团之中。

蒸笼掀开的刹那，白雾裹挟着草木清气与腊肉醇香升腾而起。圆润饱满的粑粑泛着温润的青光，外皮软糯劲道却不粘牙，轻掰即见馅料饱满扎实，油脂微微渗出。一口咬下——野菜的清香、腊肉的醇厚、野葱的辛辣在齿间层层绽放，咸香四溢，越嚼越生出绵长的回甘。

从田间野菜到餐桌美味，从传统手艺到文旅特色，清明菜粑粑，不仅是达州人的春日心头好，更承载着巴渠大地的民俗传承与烟火温情。春风正好，春味正浓，不妨寻一口清明菜粑粑，品味藏在其中的春日与乡愁。

□文/图 记者 魏华 张浩



鲜嫩清香的清明菜。



软糯劲道的清明菜粑粑。

## 山水间的约定

走进达州东部经开区文旅融合画卷