

绿水青山生金处

——桂林推进林草资源保护与生态价值实现观察

□本报记者 唐健扬

清晨的漓江两岸，雾气未散。滨江路绿道上，市民踏着晨光慢跑，空气中弥漫着草木清香；远处山体层林叠翠，飞鸟不时掠过漓江水面，留下一串清脆鸣叫。这样的生态图景，早已成为桂林的日常。

在一百多公里外的全州县山岭间，一派丰收景象。山间坡地上，中药材连片种植、长势喜人，工人们忙着采收。“今年收成不错，价格也好，这条特色种植致富路，我们真是走对了。”广西桂林华茂农业开发有限公司负责人闫建华满心欢喜地说。

一江碧水映发展，一片青山富百姓。近年来，桂林市深入学习贯彻习近平生态文明思想，坚持生态优先、绿色发展，统筹推进资源保护、生态修复与价值转化，让绿水青山持续释放发展动能。

厚植生态“家底” 山更绿水更清

走进猫儿山海洋山生态综合治理项目片区，山脚曾经局部稀疏的林地如今已恢复生机。马尾松与阔叶树交错生长，林下植被日益丰富，野生杜鹃点缀其间，一幅层次分明的山地生态景观渐次铺展。“这些年最大的变化就是‘绿’多了。”一位参与项目建设的技术人员感慨。

近年来，桂林以重点生态工程为抓手，统筹推进山水林田湖草系统治理。2025年，全市完成营造林17.78万亩，同比增长47%，创“十四五”以来新高，国土绿

化质量和效率同步提升。

在市区石山造林现场，科技正成为荒山复绿的重要支撑。伴随着无人机低空飞行，一粒粒种子被均匀撒播到岩石缝隙中。通过“种子撒播+小苗点植+客土改良”组合技术，石山造林逐步由能种活向长得好转变，目前重点区域造林成活率已超过85%。

在扩绿的同时，桂林更加注重精细化管护。依托“天空地”一体化监测体系，森林防火、病虫害防治能力持续提升，“十四五”期间未发生重特大森林火灾。截至目前，全市森林覆盖率稳定在66.28%以上，生态系统稳定性不断增强。

自然保护地体系也在不断完善。截至目前，全市已建成32个自然保护地，总面积达62.41万公顷，多处湿地、公园跻身国家和国际重要名录，生物多样性保护成效逐步显现。

激活山林资源 释放发展活力

近年来，桂林以深化集体林权制度改革为突破口，推进“三权分置”，明晰产权关系，规范流转机制，推动林地资源向规模化、集约化经营转变。通过持续推进林权确权登记和历史遗留问题化解，林农权益得到有效保障，发展预期更加稳定。

金融要素加快向林业领域集聚，为资源开发注入“活水”。

在资源县，“药材贷”为中药材种植主体提供资金支持，截至目前已累计发放900多笔、金额超1.35亿元；在阳朔

县，“桂花贷”“林权抵押贷款”等产品实现差异化服务，精准对接产业需求；在灌阳县，“林草贷”进一步拓宽融资渠道，降低经营主体融资门槛……一系列金融产品的落地，有效缓解了林业融资难、融资慢的问题，带动更多社会资本参与林业经营。数据显示，全市林权抵押贷款规模持续扩大，林业发展内生动力不断增强。

与此同时，“放管服”改革持续深化。林木采伐审批时限由15个工作日压缩至1个工作日，掌上办、网上办逐步普及，行政服务效率明显提升，山林资源配置更加高效，发展活力持续释放。

创新转化路径 让生态可变现

良好的生态资源如何转化为看得见的经济收益？桂林正在积极探索。

2024年9月，灵川县完成珠江流域首单水土保持碳汇交易，实现生态资源向经济价值的转化。与此同时，阳朔县“碳汇+文旅”模式不断拓展，林业碳汇与旅游消费场景深度融合；在部分小流域治理中，通过出让生态产品经营权，引入社会资本发展户外运动、生态旅游等项目，实现收益反哺生态保护。

围绕破解生态产品“度量难”问题，桂林率先开展生态产品总值(GEP)核算，初步测算全市GEP超过7300亿元，为生态价值提供量化依据，也为决策提供重要参考。

绿色金融持续发力。通过创新绿色贷款、绿色债券等金融工具，2025年全市

绿色贷款余额达556亿元，为生态修复和绿色产业发展提供了有力支撑。

“过去生态价值难以量化，现在可以核算、可以交易，路径越来越清晰。”桂林市发展改革委相关负责人表示，桂林正加快推进生态产品交易平台建设，推动各类生态资源实现规范化、市场化流通。

绿色产业兴旺 群众增收有路

春日的山林间，处处涌动着发展活力。在资源县天门村林下种植基地，村民们正忙着采收中药材。基地负责人李良介绍：“我们种植淫羊藿、金果榄等多种药材，下一步还将延伸产业链，开发茶饮、药膳等产品，带动更多村民参与进来。”

依托丰富的林地资源，桂林大力发展林下经济，探索形成“林上有树、林中有药、林下有菌”的复合经营模式，不断提高林地综合利用效率。数据显示，2025年全市林下经济发展面积突破1000万亩，产值达165亿元，带动121万余名林农实现增收。

与此同时，花卉苗木、森林康养、生态旅游等产业加快发展。在灵川县，樱花园等特色景观吸引游客纷至沓来；在灌阳县，林下特色产品不断拓展市场空间；在重点景区周边，森林露营、康养旅游等新业态持续升温。从过去的“砍树卖木”到现在“以林生财”，桂林林业发展方式正在发生深刻转变。

青山常在，绿意长新。如今，桂林的山更青、水更秀，产业更旺、百姓更富，一条生态优先、绿色发展的新路正越走越宽。

绷紧“安全弦” 防患于未然 我市将180家重点企业 纳入工伤预防治理范围

本报讯(记者韦莎妮娜 通讯员陶振兴 何川)日前，我市召开工伤预防项目部署会，深入分析全市工伤预防工作形势，并部署年度工伤预防重点任务，动员各方力量，形成合力，为劳动者加上一重“安全护盾”。

根据安排部署，我市今年将从三方面开展工伤预防工作——创新宣传方式，让工伤预防理念深入人心。组织相关线下活动，并利用户外广告、短视频、媒体宣传等手段，扩大工伤预防工作的宣传覆盖面和影响力，提升公众对工伤预防重要性的认知和重视程度。同时，实施重点企业动态数智治理，拟将全市180家重点企业纳入治理范围。通过安全隐患自查自纠、安全员动态培训、安全专家入企治理、联合调研督导、企业智助转训等系列措施，切实推动重点企业工伤预防水平实现质的提升。此外，还将开展重点领域工伤预防能力提升培训。面向全市机关事业单位人事业务工作人员量身定制培训内容，开展针对性专题培训，全面提升机关事业单位工伤预防能力和水平。

记者了解到，近年来，我市持续探索符合桂林实际的工伤预防模式，工伤预防工作取得了实质性成效。接下来，我市将进一步强化部门协同、细化责任落实、深化资源共享，持续推动工伤预防工作走深走实，确保各项预防措施精准落地、常态长效，为全市经济社会高质量发展筑牢坚实安全屏障，走出一条有桂林特色的工伤预防治理路子。

2026 桂林国际根雕奇石书画产业 招商推介会本月 16 日开幕

世界级自然金“金龙”“金狮”将惊艳亮相

本报讯(记者文新军)记者从4月8日召开的相关新闻发布会上获悉，2026桂林国际根雕奇石书画产业招商推介会将于4月16日至20日在象山区瓦窑小镇举行。本届推介会以“象有引力山水共赢”为主题，集聚根雕、矿晶、书画三大特色产业，并设三大主题展区。其中，第三届国际矿物宝石博览会将展出全球罕见的自然金“金龙”“金狮”，堪称镇展之宝。

象山区根雕、奇石、书画产业积淀深厚，目前拥有象山木艺根雕奇石园、国际矿物珠宝文旅城、瓦窑小镇文化产业示范园、桂林工艺美术创意产业园等载体，建成标准厂房5万平方米，入驻企业400家。象山区还与广西师范大学、桂林理工大学等高校共建产学研基地，培育了一批兼具传统技艺与创新思维的复合型人才。

据介绍，本次推介会突出三大特点：一是以招带展，设根雕、矿晶、书画三大主题展区，本届矿博会特地将自然金作为主展展品，让观众一睹未经加工的原始黄金真容；二是精准招商，发布特色产业招商项目6个，涵盖产业园区建设、特色街区招商、文创产品研发、珠宝鉴定中心设立等领域，总投资超5亿元；三是文旅融合，结合象鼻山、酃皮岩、侗情水庄等景区资源，推出“非遗体验+产业考察+科普研学”特色线路。

桂林木根雕产业是本次推介会的一大亮点。桂林木根雕产业历经30余年发展，已成为全国三大根雕市场之一，集聚经营户500余家，从业人员超2万人，鼎盛时年产值达30亿元。“桂林木雕”“桂林根雕”获评自治区级非遗。推介会期间将展出中国工艺美术大师张利梓等人的数百件根雕精品。

矿晶产业方面，桂林拥有40余年成熟积淀，是亚洲核心集散地。象山区相关负责人介绍，本届矿博会将展出自然金、自然银、菱锰矿等30多种矿物精品。其中两件自然金形似龙和狮，天然形成、无任何人工雕琢，属馆藏级、孤品级，科研、艺术、收藏价值均达顶级水平。同期举办的书画作品展以漓江山水为核心，围绕桂林山水、象鼻山、漓江风光进行创作，同时展现中国山川形胜及花鸟等题材。黎东明、石云端等广西书法界标杆人物倾情参展，汇集桂林老中青书法家精品力作，用笔墨传承中华优秀传统文化。

长征国家文化公园广西段 红色文化展示项目(一期)顺利完工

(上接第一版)兴安县委千家寺红军标语楼以“红军长征过广西标语展示中心”为核心定位，深入挖掘红军标语产生的历史背景和蕴含的精神力量，“红军是工农自己的军队”“当红军有田分”等诸多宣传标语在一层空间进行系统展示，并结合千家寺周边红色氛围营造，打造文物原址保护和艺术化呈现的活化利用样板。

兴安县委千家寺纪念馆旧址以“红军长征翻越老山界主题连环画展示中心”为核心定位，立足湘桂古道商贸文化的深厚底色，紧扣中央红军翻越老山界的重要史实，以红军长征主题精品连环画为主要艺术表现形式，选取《“红军长征湘江战役”系列连环画》《地球的红飘带之湘江之战》《星火燎原之血战湘江》《老山界》等多部连环画作品中反映红军长征翻越老山界的内容进行展示，以红色文化传承与美术研学体验双重目标，兼顾纪念馆文脉溯源、红色文化展示、连环画艺术欣赏、研学社交体验等多元功能，让红色历史以更鲜活的艺术形态触达大众。

资源县红军长征翻越老山界陈列馆周边以“红军长征翻越的第一座高山——老山界”为核心展示内容，结合苏维埃中央银行旧址、中革军委会议室旧址等湘江战役红色文化资源、塘洞村苗族文化特色和本地优质生态资源，通过提升主题雕塑、设置主题景观小品营造红色氛围，打造沉浸式体验场景，着力建成集红色教育研学、生态休闲旅游、苗族民俗体验功能于一体的红色旅游示范村寨。

龙胜族自治县泗水乡红军岩紧扣“红军长征时期党的民族政策践行地”的核心定位，有机串联周边的长征驿站、红军岩遗址及白面瑶寨三大关键节点，构建“室内室外空间紧密协同、展陈教学体验深度融合”的文化空间。该点位还利用长征驿站三层建筑资源，重点展示红军长征过龙胜的史实回溯以及党的民族政策在龙胜的实践，打造多功能研学教室。户外部分则依托红军岩遗址与白面瑶寨少数民族文化，打造主题体验步道，构建“红色+民族”的沉浸式教学与研学体验区。

长征国家文化公园广西段红色文化展示项目(一期)顺利完工，让长征国家文化公园广西段设施条件更加完善、文化标识更加鲜明、精神力量更加彰显。桂林红军长征湘江战役文化保护传承中心方面表示，今年是红军长征胜利90周年，也是深化红色文化保护传承的关键一年。中心将紧扣时代主题，把红色基因利用好、把红色传统发扬好、把红色基因传承好，推动红色文化与自然风光、民俗文化、乡村旅游深度融合，让红色基因在这片英雄的土地上薪火相传、生生不息。

芦笛路恭城油茶淘粉： 藏着瑶乡滋味的烟火小店

□本报记者刘琪 文/摄

在叠彩区芦笛路上，藏着一家并不起眼的恭城油茶淘粉店。店面不算宽敞，却凭着一碗地道油茶粉，在街坊邻里间飘香五年。老板潘代刚和妻子守着小店，每天亲手打油茶、煮米粉，热气腾腾的滋味成了周边居民和上班族念念不忘的日常味道，靠着口碑相传，攒下了满满口碑。

推荐理由：鲜醇暖胃的地道瑶乡味

他家油茶鱼粉是真的合胃口，恭城油茶味道很正，不苦不涩，鱼肉鲜嫩，汤头清爽。吃完粉再把油茶底喝干净，浑身都暖暖的。

——家住湖光山色小区的市民李女士

记者探店：五年如一日 现打油茶现煮粉

“老板，来两两鱼粉！”走进小店，不大的空间里满是烟火气。潘代刚在灶台前忙个不停，妻子在一旁麻利地准备配料，不少熟客围在档口前，耐心等着自己那碗粉。

店里菜单选择丰富，油茶牛肉粉、鱼粉、三鲜粉等一应俱全，价格从8元到15元不等。船上粳、艾叶粳、大肚粳、蒸饺等茶点，也都是亲民的家常价。

在老板推荐下，记者点了一份油茶鱼粉。当天现煮的鲜透鱼，搭配清晨现打的油茶，汤底青绿透亮，茶香淡雅不冲鼻。上桌后，食客可以根据口味自行加盐，再撒上免费的炒米和油果，口感立刻丰富起来。现煮的粉吸足了油茶的鲜醇，鱼肉的鲜、油茶的香与米粉的顺滑相融，吃完粉再喝几口温热的油茶，暖胃又舒心。

“我们的油茶都是每天早上现打，粉也是现煮，隔夜油茶和食材绝对不上桌。”潘代刚一边下粉一边说，每天凌晨5点多就要起床打油茶，隔夜油茶香气不足，口感也差。店里有切粉和米粉，米粉用的是恭城的干米粉，耐煮不烂、口感弹牙，也是恭城老家的传统做法，更容易吸进鲜味。

食材上他从不含糊，每天亲自采购，鱼要现杀，牛肉选雪花肉，酸菜、糍粑全是夫妻俩手工制作，不卖预制菜，食材售完即止。“吃的东西一定要新鲜，客人吃得放心，我们才安心。”

小店每天从早上7点半营业至晚上7点。用餐高峰时段，档口前总是坐满了食客。周边学校的老师、银行的职员、小区的居民都是这里的常客。即便过了饭点，也有人专程赶来，就为这碗现打油茶、现煮鲜粉的地道滋味。

小店故事：从甜品店到油茶粉 一次“意外”的转身

这家油茶淘粉店的诞生，源于一次偶然。

潘代刚是恭城人，家就在恭城火车站路口。他告诉记者，自己早年当过货车、客车司机，常年在奔波。“开货车总要往外跑，家里没有老人帮忙，还有两个孩子要照顾，实在放心不下妻子一个人在家。”思虑再三，他决定结束漂泊的司机生涯，留在家人身边。

恰逢姐姐在桂林做生意，邀请他前来试试。2020年，夫妻俩来到桂林市区，最初在清秀路附近开了一家甜品店，可生意并不理想。“甜品一年只能做5个月，收入也不高。”他苦笑着说。

那时，妻子每天在甜品店里打油茶，香气飘到街上，常有路人询问：“油茶这么香卖不卖？怎么不开家油茶店？”抱着试一试的心态，2021年，他们又在邻近的芦笛路开起了这家油茶粉店，没想到一开就是5年。“真的没想到能成功，完全是意外之喜。”潘代刚笑着说，语气里满是藏不住的庆幸。

油茶粉店一开业，夫妻俩便沿用老家的传统做法，选用纯正茶叶、筋道米粉，每一碗油茶粉分量十足、香气扑鼻。凭借着这份地道的恭城风味，开业没多久，周边的街坊邻居便闻讯而来。不少人吃过一次后，就成了店里的回头客，口碑相传，小店渐渐有了名气。

说起店名“淘粉”，潘代刚解释：“淘”在我们恭城话里是“煮”的意思。以前老人家清早起来，用隔夜冷饭，烧干油茶一冲，味道特别好，这就是“淘饭”。淘粉就是用油茶煮粉，这个字在老家很常用。油茶泡饭叫淘饭，油茶泡粥叫淘粥，油茶煮粉自然就叫淘粉。”潘代刚说，不少外地客人不懂“淘”字含义，以为是写错了，其实这是地道的家乡方言，藏着恭城人的饮食习惯与乡间记忆。招牌上的“淘粉”二字，不仅是一碗粉的名称，更是他对家乡味道的坚守与致敬。

从手握方向盘到掌勺汤勺，潘代刚把开货车时的踏实与韧劲都用在了这间小店。没有花哨营销，全靠一碗实在的油茶粉积累客源，如今店里八成都是熟客。“客人认可这个味道，愿意来吃，我就很满足了。”

“我现在就想着先把眼前这家小店做好，积攒口碑与人气。以后条件允许了，想换个更大的店面，再丰富一下菜品。”潘代刚说，但无论怎么发展，油茶的地道味道不会变。“我们恭城的油茶已经走出国门、走向世界，这是我们恭城人的骄傲，也是我们一直坚守这份味道的底气。”说到这里，潘代刚的语气里多了几分自豪，“现在桂林虽然有几千家油茶店，但大多是单纯卖油茶的，像我们这样专门做油茶粉的并不多。我们不敢说自家油茶粉是第一，但凭着这份地道手艺和对非调味道的坚守，拿前三我还是有把握的。”

桂林“粉超”特别报道



▲潘代刚为客人煮制油茶粉。



▲恭城油茶鱼粉



▲店铺地址(手机导航软件截图)



▲店铺门面