



赤水竹海。 王怀茂 摄

拓宽“两山”转化路径的贵州林业实践（上）

编者按

2025年，“两山”理念提出20周年。值此8月15日“全国生态日”之际，本报推出“拓宽‘两山’转化路径的贵州林业实践”报道，聚焦贵州省林业系统践行“两山”理念的创新实践与显著成效，展示生态优势向发展优势转化的“贵州答卷”。

从“以竹代塑”产业助力“双碳”目标的绿色实践，到木本油料、林下经济守护“大食物观”的民生温度；从森林康养、自然教育勾勒出的生态惠民福祉，到林长制和集体林权制度改革激发的制度创新活力。四篇报道分别

以“新材料”“新产品”“新体验”“新机制”为切入点，系统呈现贵州如何以生态“含绿量”提升发展“含金量”，在守好发展和生态两条底线中探索高质量发展新路径。

生态文明建设非一日之功，绿色发展之路需久久为功。希望通过这组报道，让读者感受贵州在生态文明建设中的担当与作为，共同展望人与自然和谐共生的美好未来。

新材料引领新风尚

方春英

当“双碳”目标成为全球共识，一场绿色材料的革命正在悄然发生。

2023年，国家发展改革委等部门联合印发《加快“以竹代塑”发展三年行动计划》，为生物材料替代塑料指明了方向。在这场产业变革中，贵州以得天独厚的竹资源优势，率先按下了产业升级的加速键。

地处世界竹类植物分布中心的贵州，孕育着20属126种竹类资源，506.08万亩的竹林如同绿色海洋在黔贵大地翻涌。全省共有竹产品加工企业420余家，2024年竹产业综合产值达158.6亿元，带动36.45万从业人员增收。竹产业已成为贵州的生态产业、富民产业。

抢抓政策机遇，《贵州省“以竹代塑”发展规划（2024—2030年）》应运而生，规划出以赤水河、清水江、大娄山、武陵山为核心的“两山两水”产业带，吹响了向2026年全省竹产业综合产值实现200亿元目标进军的号角。

在黔北的赤水河畔，这幅产业蓝图正加速落地。

作为全国竹农人均竹林面积第一的地区，遵义市赤水市132.8万亩竹林的蜕变历程，恰似一部产业转型图谱——从楠竹到杂竹的资源统筹，从竹材到竹屑的全要素利用，从初级加工到高值转化的产业链延伸，记录着这个“中国竹都”如何破解传统竹产业的发展困局。

龙头企业的产业链引领在泰盛（贵州）竹资源发展有限公司得到完美展现。作为目前全国工艺最先进、单系列产量最大的竹浆生产企业，泰盛已形成原竹到竹浆、原纸、终端纸加工的竹浆纸全产业链条。走进其现代化厂区，瑞典制浆设备与智能化控制系统配合特殊漂白工艺，使竹浆白度高达88%，产品远销欧美日韩。更值得关注的是，公司自主研发的“竹浆模塑技术”成功应用于食品包装、医疗用品等领域，不仅替代传统塑料制品，更斩获2024年上海国际博览会金奖。



赤水市“以竹代塑”竹饭盒、竹吸管产品。 游正兰 摄



贵州林下中药材特色食品。 盛亚亿 摄

新企业带来新赛道的故事，在两家外来企业的落地生根中焕发异彩。2023年，从福建引进的贵州兴常美竹业有限公司在赤水经济开发区建厂投产，一期工程专注于竹筷子、竹刀叉、竹餐盒、竹牙刷等一次性快消品生产，一年可消耗楠竹10万吨，年产值达8000万元以上。在公司的自动化生产车间，楠竹经过精准切割、拉丝等工序，变身成为环保餐具套装，其中牙刷刷通过食品级安全认证，已进入重庆、四川等地商超。同年落户的从广东东莞引进的企业贵州竹塑环保科技有限公司，则开辟了竹浆模塑高端市场。在其智能化生产线上，泰盛公司供应的竹浆经过水模、切边模与热压模三道工序，摇身变为耐克鞋托、酱香白酒礼品盒内衬，不仅打开了广东市场，更让赤水竹制品首次进入国际一线品牌供应链。

老企业焕发新生机的转型样本，在贵州新锦木制品有限公司的车间里生动呈现。这家曾濒临倒闭的传统竹加工企业，如今靠着竹制货运托盘实现逆袭。在赤水市相关部门的牵线搭桥下，企业与新能源企业合作开发的竹托盘，以1.5厘米的厚度实现2吨承重，比木质托盘节省30%材料。“现在生产线满负荷运转，日产1000个托盘仍供不应求。”销售负责人张万甜指着正在建设的二期厂房介绍，新项目投产后产能将提升至3000个/日，年产值有望突破亿元。

这段时间，国家赤水竹产业示范园区里，《贵州省“以竹代塑”应用推广奖补办法》被广泛转发。这份新鲜出台的政策文件明确通过资金奖补支持“以竹代塑”产品研发、生产及推广，最高补贴达50万元。政策提出，在生产环节设置产品研发补贴、设备购置补贴、生产销售补贴，推广环节对“以竹代塑”产品线上展示展销、开展线下推广活动予以奖补，像一场“及时雨”滋润着成长中的竹产业。

政策红利背后，是贵州对产业瓶颈的清醒认知。市场调研显示，当前“以竹代塑”产品成本仍比塑料高，竹浆餐具外观粗糙、高值化利用不足等问题突出。为此，贵州打出政策组合拳——

改培低效竹林，提升竹材年产量，配套新建或改造竹林分解点、生产道路，推广索道运输、抓竹机等设备，降低采伐运输成本；将黔北20万吨竹浆纸一体化项目纳入全省“5+3”重大项目库，总投资29.5亿元的技改工程将彻底改变赤水竹浆产业格局；出台《金融支持林业产业高质量发展实施意见》，为竹加工企业提供更大力度的信贷支持；加强科技创新平台建设，开展竹材纤维代塑、全生命周期碳足迹评价等技术研发，推动形成“产学研用”科技服务体系……

全力推动“以竹代塑”，贵州正以政策为笔、以创新为墨，书写着“绿水青山就是金山银山”的新时代答卷。随着奖补政策的落地、重大项目的推进和科技创新的突破，漫山翠竹正加速变为富民强省的“绿色银行”，也让竹子新材料真正引领低碳生活新风尚。

在贵州山地丘陵区，60%以上的森林覆盖率不仅是生态屏障，更是一座蕴藏着“森林热量”与“森林蛋白”的天然粮仓。这里的花椒、刺梨在石缝中扎根，油茶、山桐子在群山上结果，竹笋在云雾里生长，天麻在林下孕育——这些曾经深藏大山的生态珍宝，如今通过林业产业的发展，正从林间走向餐桌，让“中国饭碗”端得更稳、更好、更健康。

清晨，铜仁市玉屏自治县朱家场镇的油茶林里，农户刘明生握着修剪剪在茶树间穿梭，指尖抚过油亮的叶片：“去年这片油茶林给我挣了3万多元，今年好好管，收入肯定还要涨。”在他身后，连片的油茶树顺着山林的起伏铺展，这不仅为农户增收的希望，也是实现食用油脂自给自足的希望。

据了解，目前贵州已构建起油茶、山桐子双轮驱动の木本油料产业发展体系。截至2024年底，全省油茶基地达41563万亩，年产茶籽21.75万吨；山桐子基地70.38万亩，人工种植面积全国第一。木本油料，正以“不与粮争地、不与农争时”的优势，为国家粮油安全开辟新空间。

走进贵州黔玉油茶公司的现代化车间，茶籽经过筛选、烘干等20余道工序，变身金黄的茶油。公司副总经理田维宽打开一瓶茶油，浓郁的香气瞬间弥漫：“我们采用低温压榨工艺，不饱和脂肪酸含量超过90%，与华南理工大学合作研发的生物全酶法工艺，将普通茶油加工成高附加值的‘黔玉山茶二酯油’，品质高市场反响特别好。”田维宽介绍，2024年公司茶油的销售额超8000万元，今年7月又有7.8吨优质茶油首次出口法国里昂，标志着贵州油茶在国际市场迈出新步伐。

在安顺市关岭自治县顶云街道大健康产业园，贵州椒丰众鑫花椒产业发展有限公司的智能化生产线上，新鲜采摘的花椒经过蒸汽杀青、真空冷冻，即将启程前往日本。这批通过410项国际检测的保鲜椒，每公斤售价是传统原料的3倍。从15元1斤的鲜椒原料到出口级深加工产品，贵州花椒产业在产业化发展的路上实现了价值裂变。

支撑价值裂变的底气，源于贵州花椒的独特禀赋。全省175.5万亩花椒基地中，三大主栽品种各有优势——花江峡谷的板椒花椒和顶坛花椒椒香浓郁，是青花椒中的佼佼者；遵义红花椒色泽鲜亮，麻香味醇厚；马江流域的九叶青花椒鲜嫩多汁。

过去卖原料，现在卖产品。近年来，贵州花椒企业不断转型升级，走出了多元化路径。

贵州玄德生物科技有限公司率先运用超临界二氧化碳技术提高花椒附加值，公司生产的花椒精油、花椒树脂等多个系列产品畅销全国各地，串联起全国30个省市400多家代理商及800余家终端用户；黔西南州贞丰县顶坛椒业有限公司用布依民间保香工艺生产的花椒油，不含任何色素添加剂，广受市场好评，该公司加工设备技改升级后生产的花椒调味品品质明显提升，产能更加稳定，由原来的3000多吨提升至9000多吨；

椒丰众鑫公司则建成7条生产线，覆盖保鲜椒、花椒精油、休闲食品等全品类，公司的花椒产品出口到东南亚、英国、日本等，让“贵州麻”香飘海外。

截至2024年，贵州林下经济经营和利用林地面积达3520万亩，打造了林下红托竹荪、竹笋、黄精、石斛等特色优势单品。万亩林下孕育的森林食品，正通过全产业链打造，连接着绿水青山与百姓餐桌。

竹笋在中国膳食中素来享有“素食第一品”的美誉，具有低脂、高纤维的特点，也使其成为现代健康饮食中的理想选择。贵州有300万亩笋用竹林，年产鲜笋58万吨，其中遵义市桐梓县拥有我国面积最大、保存最完好、产量最高的原生方竹林。

今年6月，一场笋柏山方竹笋推介会在贵阳举行，两百余名餐饮业总厨、食材供应商齐聚一堂，共品这份来自深山的自然馈赠，也将生长于大娄山深处的方竹笋推向市场前沿。推介会上，贵州笋柏山农业发展有限公司用鲜嫩无渣、清香爽口的方竹笋为原料，精心烹制了清炖蹄花、排骨汤等佳肴。当汤底清澈、滋味浓郁的方竹笋汤品呈上，其鲜嫩多汁、入口即化的独特口感赢得现场嘉宾一致好评，公司也与多家企业达成供货合作意向。

在毕节市七星关区白马山林下天麻种植示范基地，土壤温湿度通过传感器实时传回数据，高清摄像头可全天候观察天麻长势。贵州两山天麻农业有限公司总经理涂梅指着手机上的实时画面说：“以前种植靠经验，现在用数据说话，仿野生种植的天麻品质好、价值高。”在九龙山种源基地，公司与华大基因合作开展的品种选育、基因测序正在进行，天麻种源DNA图谱的建立，让“贵州天麻芯”牢牢掌握在手中。

从深山到车间，天麻还实现了“全能变身”。贵州两山天麻产业（集团）有限公司开发出冻干闪释片、天麻复合肽饮、天麻膏酒等近20个产品，覆盖“吃、喝、用、养”全场景。而贵州德江红品天麻产业发展有限公司今年推出的“天麻露、焕颜露、麻小聪”三款新品，分别对应老年健康、女性养颜、青少年益智市场需求，在产品形态、口感风味、功效作用等方面均实现了新的突破。

来自贵州森林的馈赠，正通过现代化流通体系走向全国。当粤港澳大湾区的超市货架上出现包装精美的红托竹荪、铁皮石斛，当年轻人在网红餐厅打卡“天麻汽锅鸡”，这些带着山野气息的食品，不仅是味蕾的盛宴，更是贵州践行“大食物观”的生动注脚。

从木本油料筑牢粮油安全底线，到特色林业产业实现价值裂变，再到林下产品丰富百姓餐桌，贵州正以“两山”转化的生动实践，让森林食品成为经济兴、百姓富、生态美的“金钥匙”。



赤水市“以竹代塑”建材产品。 游正兰 摄



贵州山桐子食用油产品。 盛亚亿 摄