

走进福建金东矿业股份有限公司,四周青山环绕,厂区道路宽阔,厂房整洁,鸟语花香,人们感慨:“这里根本不像个矿区。”
“我们综合利用尾矿,推动‘无废矿山’建设,为全省铅锌行业绿色发展提供借鉴模板。”金东矿业股份有限公司总经理刘海生介绍。
无废矿山建设是尤溪“无废城市”建设的一个缩影。

青山绿水是无价之宝



金东矿业尾矿建材化压滤车间



金东矿业“生态云”平台大屏幕

矿业走出『无废路』

全媒体记者 陈渴 尤溪记者站 吴振湖 通讯员 林俊和文 陈荣鑫图

尾矿治理非小事

尤溪县矿产资源丰富,已探明矿种达到31种,特别是铅锌矿,储量高达2000万吨。多年开采产生的大量尾矿,以固体废物形式存储于尾矿库中。
堆存尾矿存在一定的环境风险隐患,一旦发生溃坝、泄漏事故,可能对其下游、周边居民和设施安全造成严重威胁。因此,高效利用和处置尾矿成为矿山面临的重要问题。
目前,尤溪县尚存2家产矿企业。该县牢固树立绿色低碳发展理念,锚定碳达峰碳中和目标,把“炼就无废矿山”作为践行新发展理念、创建国家生态文明试验区的具体实践,深入污染防治攻坚工作,稳步推进经济社会发展全面绿色转型、工矿废弃物综合利用、城市生态修复,全面提升固体废物减量化、资源化、无害化水平,为尤溪“无废城市”建设奠定良好基础。

源头减量更绿色

固体废物污染防治一头连着减污,一头连着降碳,将固体废物环境影响降至最低,是“无废城市”建设的重中之重。
在固体废物防治方面,尤溪县坚持从源头治理、综合利用与安全处置着手,以绿色低碳为核心,推进工业固体废物源头减量。
金东矿业是一家开采了28年的老矿山。以尾矿综合利用为抓手,金东矿业在加强内部攻关的同时,积极对接外部高校、科研机构,推动“无废矿山”建设工作。
“目前,我们在谢坑矿区投资2000余万元,探索采用尾砂胶结井下充填采矿技术,推动利用矿业固体废物治理采空区、塌陷区,减少矿业固体废物产生和贮存处置量。”公司总经理刘海生介绍,这不仅有效解决尾矿的处理去向难题,还提高了矿床的回收率,避免了废石等尾矿出井可能带来的土地占用和环境风险隐患。

变废为宝 实现共赢

尾矿本是有待挖掘的“宝藏”,只有充分利用尾矿,让它焕发出价值,才能将尾矿危害从根源上消除。
在金东矿业的另一个矿区——丁家山矿区,则走出一条变废为宝的道路,将尾矿委托给下游建材企业资源化利用。
“细颗粒级尾矿”处置一直是个难点,从2020年开始,我们公司通过探索建立绿色供应链制度体系,与下游建材企业签订了尾砂处置协议,综合利用尾矿制备水泥活性混合材料、公路路基材料等资源化综合利用产品技术,实现“变废为宝”“零废循环”,将固体废物减量化、无害化、资源化贯彻到底。”金东矿业环保科技部经理池金屏表示。
通过委托下游企业进行建材化利用的方式,2023年,金东矿业综合利用尾矿11.73万吨,今年1至10月,综合利用尾矿8.19万吨,实现新生产尾矿全建材化利用。
除了金东矿业之外,去年尤溪县齐翔矿业有限公司也与下游企业福建鼎旺资源再生有限公司签订协议进行资源化利用,完成了尾矿库31万立方米尾矿的清库工作,这些尾矿经系列加工程序后形成水泥微粉和高分子益胶泥等建材产品。
通过尾矿充填、尾矿资源化利用、尾矿生态环境治理等方式,在尤溪,尾矿减量化、无害化,资源高效化利用逐步实现,提升了资源综合利用附加值,实现了企业经济效益、社会效益和环境效益共赢。
2022年起,尤溪县全方位提升固体废物治理体系和治理能力,加强绿色示范创建和园区循环化改造,累计创建国家级绿色矿山1家,国家级绿色工厂5家,省级绿色工厂4家。
目前,当地正对照“无废城市”建设相关要求,统筹城市发展与固体废物管理,推进无废矿山、无废工厂、无废酒店、无废机关等“无废城市细胞”建设。

记者手记

统筹推进 助推“无废城市”建设

当下,“无废城市”,正在成为城市发展的新风向标,它也是一种新的城市生活方式和发展模式。
“无废”不是真的没有固体废物产生,也不是固体废物完全资源化利用,“无废城市”是以新发展理念为引领,通过推动形成绿色生活方式和生活方式,持续推进固体废物源头减量和资源化利用,最大限度减少填埋量,将固体废物环境影响降至最低的城市发展新模式。
三明是工业城市,又是“中国绿都”,让经济发展和环境保护相得益彰,生态文明实践一直在三明持续推进。
青山绿水是无价之宝。去年12月,我市印发“十四五”时期“无废城市”建设实施方案,明确截至2025年的建设目标。
固体废物不是毫无价值,而是“放错位置的资源”,“无废城市”也并非“不产生废物”,而是站在环境保护的角度努力实现废物管理理念上的更新和进步。只有踏踏实实落实方案,推动村庄、社区、机构等每个“细胞”的“无废”建设,从固废源头上减量,在收贮程序上规范,才能让资源化水平提高,实现物尽其用的循环利用。
“无废城市”建设无疑是长期的系统性工程,涉及的固体废物种类多、领域广、体量大,在久久为功的探索实践过程中,每个人都应坚定做生态文明理念的推动者和实践者,推进人与自然在城市发展中和谐共生。

经济亮点

“发电量比增18.4%、供热量比增11.7%”“入厂标煤价比降8.7%”“各项费用较年初预算降低10%”……福建华电永安发电有限公司10月份扭亏为盈,1至10月提质增效拿出优秀成绩单。
营销加码提质增效。永安发电抢抓增发电量,集中竞价市场交易电量,并以热电联产先天优势,主动与永安尼葛工业园区供热用户开展“供热+售电”合作,精准实施差异化营销,拓展电力用户。
控制燃料成本见行动。统筹发电与燃料,动态优化库存及结构,积极发挥长协煤合同“压舱石”作用,把握市场煤采购窗口期,择机采购质优价廉的市场煤与进口煤,降低了燃料成本。
财务成本压降获成效。积极对接金融机构,用足用好政策红利,取得银行优惠贷款利率;抓实做好高利率存量贷款置换、提前还贷、利率调整工作,实现融资规模和执行利率双压降。
到10月份,公司完成经营利润0.5亿元,比增230.6%,为全年扭亏增盈奠定坚实基础。

永安发电扭亏增盈

吴泉英

明溪淮山打造『拳头产品』

曾德林 谌惠珍

11月23日,不少市民来到位于明溪县城关乡狮窠村的淮山主题园游玩,这是一个集科普研学教育、美食文化、近郊亲子娱乐游玩、产业强镇成果展示中心、产品展示和带货直播等为一体的淮山推广打卡点。
淮山是城关乡培育“一村一品”的“拳头产品”,也是城关乡农产品重要支柱产业。狮窠淮山2023年入选全国“土特产”推介名录,并先后入选首批大国好货“一县一品”特色农产品、地理标志证明商标、福建省首批“福农优品”百品榜,城关乡狮窠村入选农业部一村一品示范村镇。
近年来,城关乡把产业兴旺作为乡村振兴的重要抓手,推行农文旅产业发展策略,推动淮山、茶叶、柑橘、黄桃、猕猴桃、西瓜等农产品产业化、规模化发展,走出一条与时俱进的集体经济增收和乡村振兴之路。
城关乡积极探索“党建+”“跨村联建”模式,以狮窠村为主,与地域相邻、产业相辅、优势互补的王桥等4个村,共同建设核心示范基地80亩,带动联建村200多户村民种植淮山1000余亩,年产值可达3000万元,村财年收入可达15万元以上。同时,聚焦淮山产业发展,积极拓宽销售渠道,引进深加工企业,推出淮山面、淮山蛋卷等衍生产品,不断拓展淮山产业的发展空间,提升产品的附加值和竞争力。

创业经

吴琴英:小吃飘香创业路

宁化记者站 赖全平 夏淑珍 通讯员 张明珠 文/图

到宁化,吃烧麦去哪家?“琴之韵”美食店,皮薄个大肉鲜,清香四溢!当地人常会这样推荐。这家小店开在居民楼下,店主是一名年过不惑的单亲妈妈,她的创业故事,一如店内飘香的烧麦,值得咀嚼,令人难忘。

居民楼下烧麦飘香

卖过牛奶、当过保育员、开过“村淘”服务站,今年42岁的吴琴英历经坎坷,却始终对生活充满希望。2013年她参加了宁化客家小吃培训班,想开一家小吃店。
宁化客家小吃历史悠久,烧麦是家喻户晓的美食。2021年10月,吴琴英在宁化县城林业新村租下一间50多平方米的店面,以经营烧麦、兜汤为主,开始走上小吃创业路,妹妹吴丽华成了她的好帮手。“客家人爱吃小吃,逢年过节或有远方客人到来,他们都会包烧麦进行款待,我从小对烧麦情有独钟。”吴琴英说。
店铺虽小,吴琴英却很忙。早晨5点起床,6点前到店备料,蒸好烧麦、煮好松丸子和兜汤,为客人准备热腾腾的早餐,空闲时洗刷、备料、包烧麦,一直忙到晚上八九点。除了

在店里忙,她每天还要照看、接送两个儿子,非常辛苦。
宁化烧麦用芋子、淀粉做皮,白萝卜、香菇、冬笋、猪肉等做馅料。“别小瞧烧麦,制作起来很繁琐,芋子和淀粉混合后要捏成面团,再包裹馅料,将圆锥体的成品蒸煮即可。”吴琴英坦言,馅料的好坏直接影响烧麦的口感与质量。
酒香也怕巷子深。创业之初,小店生意并不景气,有时日营业额才三五百元。吴琴英将创业经历拍成抖音,为自己加油鼓劲。“顶梁柱”母亲吴琴英的励志故事随之走红,得到宁化县妇联、县红十字会、县如梦令公益协会的广泛关注。宁化县如梦令公益协会将吴琴英列入福建省妇联、福建省恒申慈善基金会“恒爱妈妈”的服务对象,助力她进一步创业。

好食材做出好味道

小吃店,宁化比比皆是,琴之韵美食店里的烧麦为啥能越来越受到食客青睐?“咬一口全是美味,鲜汁满满,软糯香滑,这比我光顾过的好多店强多了。”顾客张小姐说,店里很整洁,一个烧麦两元钱,她经常带朋友进店品尝。

软糯香滑的烧麦



吴琴英精心制作松丸子。

2022年以来,在宁化县乡村振兴促进会、县烹饪协会等部门的指导下,吴琴英坚持用新鲜的食材制作烧麦,注重口感和营养的搭配。她听取顾客意见,不断改进制作技艺。
好食材才能做出好味道。吴琴英严把采购关,从不掺杂使假,更不会掺杂切碎的淋巴肉。逢年过节猪肉涨价,有商贩上门推销便宜肉,她总是一口拒绝。
2021年12月,一名屠夫试着向吴琴英低价推销隔夜的猪肉,希望以后经常合作,吴琴英断然拒绝;2022年9月,因为自己的疏忽,忘记将一大盆肉馅及时放入冰柜,第二天有些异味,她毅然将整盆肉馅全部倒掉;2023年7月,顾客反映说新买的一袋烧麦肉馅外露,她笑着给他更换了一袋……
琴之韵美食店地处宁化南大街老旧小区内,位置偏僻,但店内宽阔明亮,每天顾客络绎不绝。“现在生意越来越好,烧麦一天就能卖上千个,每天营业额有二三千元。”吴琴英说。

让游子吃到家乡的味道

烧麦、扁肉、鱼片汤、松丸子……吴琴英不断推出多种美味小吃,赢得大量的回头客。琴之韵美食店逐渐成为当地小有名气的市民打卡点。
近年来,宁化大量青壮年进城务工,遍布全国各地。漂泊在外,他们牵挂家乡,留恋家乡的味道。吴琴英通过抖音、微信公众号等网络平台推介客家烧麦、松丸子,在网上销售家乡特色小吃。“现在物流很方便,客户下单后一般二三天就能收到真空包装的冰冻烧麦,煮熟即可食用,软糯爽滑,美味可口。”吴琴英表示,通过线上接单,在外的客人特别是宁化人也能吃到家乡的味道。
吴琴英很忙,却从未放松对孩子的教育。每天晚上打烊回到家,还要陪孩子做作业,睡前陪孩子阅读半小时。等到孩子进入梦乡后,她就打开手机进行小吃直播。“每天很辛苦,但很充实。”吴琴英说。

福建金牛水泥有限公司

以优质产品和服务 为客户创造价值

福建三钢 FUJIAN SANGANG

打造精品钢企 铸就卓越品牌