

继往开来谱写复兴伟业新华章

——习近平总书记在纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年大会上的重要讲话激励中管企业、中管金融企业和中管高校干部职工踔厉奋发共创未来

4版

习近平向中俄友好、和平与发展委员会第十五次双方全会致贺辞

新华社北京9月6日电 9月6日，中俄友好、和平与发展委员会第十五次双方全会在俄罗斯符拉迪沃斯托克举行。国家主席习近平向全会致贺辞。

习近平强调，中俄友好、和平与发展委员会成立28年来，秉持弘扬友谊、促进合作的初心使命，全力服务中俄关系大局，厚植两国关系社会民意根基。希望委员会以这次会议为

契机，积极发挥两国民间交往主渠道作用，书写新时代两国人民相知相亲、风雨同舟的友好篇章。同日，俄罗斯总统普京也向全会致贺辞。

楼顶能发电 尾水来供能

全国首个！在汉投用7年的总部大楼变身“零碳建筑”

■长江日报记者宋磊 金涛 通讯员汪绪普 邓浩

连日晴热，位于东湖高新区高新大道旁的中建三局总部办公楼内凉爽宜人。大楼空调用电并非取自电网，而是来自光伏发电。近日，由中建三局开发的中建科技产业园H地块总部办公楼荣获中国建筑节能协会颁发的“零碳建筑”称号，成为国内首个大型既有建筑零碳建筑改造示范。这座大楼如何实现“零碳”？8月28日，长江日报记者实地“解码”一座建筑的绿色转型。

光伏发电

每年提供200万度“绿电”

在中建科技产业园，一组由连廊连接的正方造型办公楼群十分气派，中建三局总部办公楼位于连廊中央，建成于2017年，楼高20层，建筑面积达11.7万平方米。“作为一家建筑企业，我们从自身做起，就地试验。”中建三局数字工程有限公司数字能源事业部总监刘锋介绍，“零碳建筑”要求比同类建筑降低碳排放量45%以上，具有负荷调节能力，并实现全电气化。目前我国已有25座新建、待建“零碳建筑”。中建三局总部办公楼就地改造，填补了我国既有建筑零碳建筑改造的空白。将一座建成投用7年的大楼进行零碳改造，无疑是个复杂工程，刘锋形容：“就如同再造一套人体系统，打通全身器官。”中建三局总部办公楼楼顶、连廊上，1.4万平方米单晶硅光伏板在阳光下熠熠生辉。阳光充足时，它们每小时可产生2000度电，平均每年可发“绿电”200万度。光伏发电受天气影响大，如何让“绿电”稳定供能？中建三局总部办公楼一侧，记者找到答案——只见5个2米多高的方形箱柜上指示灯闪烁，这里是总部大楼建筑储能设备，它像一组大型充电宝，将日间多余的光伏发电存储起来，在用电高峰时段供电，既能削峰填谷，又能弥补光伏发电不持续、不稳定的缺点。这组储能设备最大蓄电1000千瓦时。“最近连续晴天，光伏发电量大，每天为大楼提供1万多度的‘绿电’供给，相当于降碳5.4吨。”

夏制冷冬供暖

污水处理厂尾水变能源

“零碳建筑”不仅要提升自身“绿”的含量，还要物尽其用。本是处理达标后的尾水，如今也被大楼当作了节能降碳的“宝贝”。中建科技产业园综合能源站位于园区一角地下空间，泵机轰鸣，粗大的钢管纵横其间，如同一个生产车间，这里连通周边的豹澥污水处理厂的尾水，是中部地区首个以污水热能回收为主的综合能源站。尾水如何再利用？“从水温差中提取能量”，中建三局数字工程有限公司光谷之星能源改造项目经理柯伟解释，大楼目前使用水源热泵为空调、供暖设备等供能，其原冷



中建三局自主研发的“零碳智慧运营平台”正应用于总部办公楼的自动化能源管理。

长江日报记者宋磊 摄

却水系统夏季温度为30℃~34℃，污水处理厂尾水夏季温度一般为20℃~26℃，原冷却水通过与尾水换热，降低了6℃~10℃温度，减少了空调所需电能。同理，冬季也可从温度更高的尾水中提取热量供暖，减少能耗。

“那些尾水通过再利用转化成了新的能源。”柯伟说，这座能源站如同“零碳大楼”的心脏，每日可将6万吨尾水转化为无形的能源，夏季制冷功率达1.44万千瓦，冬季制热功率达1.59万千瓦。

“AI 能源管家”

精准调度每一度电

在总部办公楼北侧的中国建筑科技馆四楼，一间宽敞的大厅内，巨大的电子屏幕上数据实时跃动，工作人员正监控着各项能源动态。这里是中建三局自主研发的“零碳智慧运营平台”的中枢，该平台是一款适用于大楼、园区、医院、学校等多类场景的综合能源运营管理系统，目前正全面应用于中建三局总部办公楼的自动化能源管理。中建三局天工云碳事业部总经理杨秋昊说：“它就像一位聪明的能源管家，精准调度每一度电、每一份冷热。”杨秋昊介绍，为实现高效能源管控，大楼内安装了3000个传感器，对1.5万个点位进行实时监测，实现“秒级

采集、分钟级预警、小时级调控”。基于传感器传回的数据，平台借助AI算法预测未来时段的能源供需，自动生成最优运行策略，指挥各类供能与用能设备。例如，通过分析天气状况与历史能耗，系统可预测未来24小时建筑对电、冷、热的需求，提前制定能源调度计划。这一策略在不影响室内舒适度的前提下，能将整体能效提升15%—20%。在办公区域，系统还能依据自然光照与人员活动情况，自动调节灯光开关和亮度，相比传统照明，节能超过35%。

大楼还完成了一系列节能改造：新风系统加装热回收装置，在夏季通过室内外空气热交换减轻中央空调负荷；电梯新增势能回收设备，将下行时产生的势能回收储存，并按需转化为电能再次利用。这些改造让大楼整体节能25%，年节电量约14万度。

据权威机构测算，中建三局总部办公楼通过“零碳智慧运营平台”与配套改造，综合碳排放降低约45%，年均减少二氧化碳排放约2200吨。

“中央城市工作会议指出，着力建设绿色低碳的美丽城市，这为我们明确了目标和路径。”中建三局城市投资运营公司综合能源事业部总监施飞表示，中建三局将积极联动相关企业与单位，推动“零碳智慧运营平台”从“零碳建筑”走向更丰富的应用场景，打造“零碳园区”“零碳机关”“零碳医院”“零碳酒店”，使其在全国落地、广泛生根。

枝年过七旬，还在后厨细切牛腰，“切得匀，煮出来才嫩”。

“家有千万，勤俭一半。做小餐饮，吃的就是勤劳饭，偷不得懒、耍不得滑。”郑水枝常把这句话挂在嘴边。店里食材从不含糊：粉是本地厂家每日新鲜配送；牛肉、牛杂要经浸泡、焯水、慢炖多道工序卤制；猪骨高汤至少熬够5小时。

学历高也要站三年柜台 牛肉粉传到第三代

凌晨4时30分，陈本黄准时进店。后厨里，他开始准备当天的臊子。“臊子是牛肉粉的灵魂，火候、时间都得掐准，少熬半小时，味道就差一截。”陈本黄一边搅拌锅中的臊子，一边留意火候，每个动作都熟练且专注。早上6时整，店门大开，迎接第一拨来“过早”的顾客。

陈本黄是陈国胜的儿子，今年45岁，已挑起第三代人传承家业的大梁。2002年，大学毕业后，他选择回到牛肉粉店。“我是吃着这碗粉长大的，更想把爷爷奶奶创下的店好好做下去。”同一种食材，由一个人制作，可以保持风味的稳定。陈本黄坚持亲手制作臊子已经有十几年了。

（下转第三版）

充电一刻钟可跑300公里

武汉电动重卡

兆瓦级超充站投用

长江日报讯(记者李佳 通讯员吴少祥)充电15分钟，一辆重卡就能行驶300公里。9月5日，湖北首座电动重卡兆瓦级超充站在青山区西马物流园投用。同时，东风70辆新能源车交付武汉钢铁有限公司及其合作伙伴。

该超充站集兆瓦超充、快充于一体，站内部署10个重卡充电车位，包括1个兆瓦超充车位、9个重卡快充车位。其中，单个超充桩最大充电功率达1.44兆瓦，实现“充电15分钟、续航300公里”，较以往电动重卡1—2小时的充电时长大幅缩短。

华为数字能源充电网络团队负责人透露，该超充站接入智能微电网系统，可联动厂区光伏、风电等清洁能源，实现“绿电直充、就地消纳”，打通“绿色发电—绿色运输—绿色补能”闭环。

与充电基建配合的70台车辆，分别为50辆东风电动重卡、10辆东风日产N7、5辆神龙界界和5辆纳米01，未来将覆盖钢铁物流全场景，共同组成“钢铁物流全面电动化项目”。该项目构建了覆盖大宗运输、厂区通勤、短途接驳的“重卡+乘用车+微型”运输矩阵，整合了车联网平台、智能调度系统、专属维保服务，形成行业首个钢铁物流TCO(全生命周期成本)交通能源融合的优化方案。

当日，“钢铁物流示范运营中心”揭牌，武钢、东风、华为三方合作模式将向全国钢铁行业推广。

“骏骏”好样的：三代人守一碗粉火了近50年

■长江日报记者刘睿御

清晨6时的武汉中山大道，骏骏牛肉粉研口老店的香气漫出店门。招牌上“源于1976”四个大字，在晨光中格外醒目——这碗牛肉粉，已伴随武汉人走过近50年，更藏着陈家代代相传的“勤”与“信”。

爷爷奶奶70岁仍守岗 高汤熬够5小时

8月30日上午10时，三四十平方米的店内依旧座无虚席。两口大锅，一口滚水烫粉，洁白宽粉入水即起，落入早已备好的牛肉或牛杂浓汤中；另一口装着大猪骨的锅则咕嘟着醇厚的高汤，最后那一勺提鲜的骨头汤，是让整碗粉香起来的点睛之笔。这一幕，早在十多年前《舌尖上的中国》第一季中就被镜头捕捉。

一碗粉，配上面窝，是许多老街坊几十年雷打不动的早餐仪式。筷子轻轻一挑一拌，藏在粉底的厚厚实实的牛肉便翻了上来，宽粉裹着浓汤入口，鲜爽又筋道。“从小吃到大，离不开了。”食客李先生笑着说。80岁的王爷爷从香港路坐车来排队等粉，“好吃，蛮合胃口”。外卖员匆忙送餐，外地游客

赶来“过早”……

一份小吃在竞争激烈的餐饮市场上怎么能火近50年？骏骏牛肉粉店的负责人、年逾花甲的陈国骏坦言：“勤劳持家，诚信做事，是生意经，也是家训。”72岁的大哥陈国胜在柜台上熟练舀起不同的汤料。兄弟俩是“骏骏”的第二代传人。

第一代入把店子开起来，也把勤劳诚信的家训立起来。“母亲80岁的时候还在柜台上算账，脑筋活得很。她说，不能骗顾客，小孩子来了还要多给点。”

陈家兄弟的父母于1976年在汉口长堤街摆起早点摊。1978年后，借着改革开放的春风，政府鼓励个体经济发展，夫妻俩以小儿子“陈国骏”的名字办下执照，并用其小名“骏骏”为牛肉粉命名。很快，夫妻俩告别小推车，和研口的个体户一起集中到中山大道居仁门的铁棚子里经营。城市不断更新，陈家的生意也越来越红火，5位兄弟姐妹陆续加入。20世纪90年代，武汉推进街巷改造，铁棚区域升级为规范市场，陈家在研口拥有了第一间门面。

如今第一代创始人已离世，第二代人仍坚守家训：陈国骏负总责，抓经营；陈国胜守总店配料，牛肉、牛肚、牛筋的分量，他心里有杆“准秤”，绝不差一丝一毫；陈国胜的老伴郑水

电子皮肤：让机器手能捏起一块豆腐

2版