

■ 天眼聚焦

“一粒米”飘香

凤冈县融媒体中心 饶云 邓邦英 谭鑫鑫

10月9日，走进遵义市凤冈县宏发米业加工车间，稻谷的清香与机械运转声交织，这既是现代化的加工场景，也是“全流程控制”关键一环。

民以食为天，食以米为先。一碗米饭的舌尖好滋味从不依赖单一环节，而是源于育种、种植到加工、销售的全流程把控。近年来，凤冈县抓住东西部协作机遇，整合东西部协作资金及各级财政支农资金，用科技打破“种、加、销”壁垒，延伸产业链，实现“凤冈种晒米”从优质稻谷到高端大米的价值跃升。

从农户稻田为源头，当地的统一品种稻谷经标准化收割后进入加工车间。经过原料检测后进入原粮仓自动称重，再沿智能生产线经过清理、去石、脱壳、谷糙分离、碾米、筛分、抛光、色选等工序，最后自动灌装包装，全过程仅需半小时。

“传统大米加工长期依赖老师傅的个人经验，容易导致不同生产批次之间存在品质波动。”公司生产车间技术人员孟永刚介绍了车间里的技术变革，“通过中央控制系统，我们能够根据不同原料料的特性精准设置加工参数，在最大限度保留大米胚芽与营养成分的同时，进一步提升其口感，使成品米更加软糯香甜。”

有了科技加持，目前该公司日加工稻谷能力达到80吨左右，实现了从田间到加工的全链条精细品控，确保大米口感持续稳定、品质统一。

公司董事长夏可刚介绍，公司以“党建+企业+合作社+农户”模式，前端抓种植标准，保障“优产”；中端抓加工精



↑ 凤冈县宏发米业智能化生产线包装大米。 邓邦英 摄

← 凤冈县进化镇临江村村民机收稻谷。 饶云 摄

度，实现“优加”；后端靠稳定品质争取订单，做到“优销”。“只有把三端抓实，产业链才能真正扎实。”今年以来，公司完成大米订单近1万吨，农户收益有保障，企业也实现了可持续发展。

加工车间里半小时“无人化”操作的底气，藏在数十公里外的田间。

前几天，凤冈县何坝街道水河村种粮大户唐德康的最后一批订单稻谷运往公司，收益有保障，他种粮更有信心了。

“公司给我们提供优质稻种，还派技术人员指导种植，稻谷品质更稳定。”唐德康说，以前总担心好稻谷加工不出好米、卖不上好价钱。如今有了智能生产线，大米的品相和口感都大大提升。

订单的源头在稻田。随着收割机轰鸣的声响，凤冈县进化镇临江村三新组的新一季丰收，又开始了。

白天忙着晒谷子，晚上继续加工新米，贵州香临三新水稻农民专业合作社负责人龚德喜很开心，“每天都有订单等着发货。”

随着粮油产能提升行动“六大工程”的推进，近年来，临江村建成沟相通、路相连、旱能灌、涝能排、宜机化、生态美的现代化农田。

从种植采收高效的稻田里，龚德喜找到了发展契机，水稻产业发展节节攀升。“三新稻乡”已淬炼成黔北山区的金字招牌，水稻还没开始收割，订单早已从各地追到田间。

“今年，凤冈县水稻种植面积达17.5万亩，总产量预计可达8.8万吨。”凤冈县农业农村局副局长董世扬表示，通过科技助力，全县水稻生产综合机械化率已超78%，“机收水平大幅提升至95%，机耕、机播等关键环节的机械化应用得到全面普及。”

从田间的种植标准，到车间的加工参数，再到市场的订单对接，“一粒米”的产业链正以更高效、更智能、更稳健的姿态不断延伸。这条链守住了粮食安全的“压舱石”，更擦亮“凤冈种晒米”的金字招牌，让每一碗米饭中的好滋味飘得更远。

■ 今日推荐

贵州刺梨“玩出花”



刺梨是贵州的宝藏，它的维生素C含量冠绝群类。但在我们贵州人眼里，它远不止一个营养数据。它是山野赠予的礼物，是深植于日常生活的伴侣，更是我们与这片土地和谐共处、化平凡为神奇的本土智慧。

贵州厨房里，因刺梨升腾起活色生香的生活气息。跟着AI视频，让我们看看刺梨在贵州人手中如何“玩出花”来。

贵州日报天眼新闻记者 陈亚兰 王丹灵

■ 天眼看点

香榧生产插上“科技翅膀”

本报讯（务川自治县融媒体中心 冉义峰 邹洪丽 杨琴）近日，走进遵义市务川自治县石朝乡大漆村的香榧种植基地，村民们忙着采摘、搬运香榧果，洋溢着丰收喜悦。

近年来，务川大力发展香榧产业，通过引进先进设备、丰富品种资源和加强技术培训，香榧生产插上了“科技翅膀”，实现质量提升、效率提高、产量翻倍。

“我们在香榧基地上班，一年通过土地入股分红，参与香榧管护，收入在五六万元左右。”大漆村村民彭昌文说。

收入稳中有升，背后是加工环节的“机器换人工”。今年，贵州务川务甬农业开发有限公司投入100万元，引进去皮机、激光开口机、果仁分离机等关键设备，彻底改变过去村民们手工剥果效率低的困境。

“全靠手工剥50公斤果子要忙很久，今年有了机器，同样时间能剥150公斤。”村民申学强说。公司负责人周立平补充道，机械化加工减轻劳动强度，让产品质量更稳定，“今年产量比去年翻倍，预计能达到40万公斤”。

为提升香榧品质和延长产业链，务川自治县与贵州省植物园香榧团队建立长期合作关系。团队成员到基地指导，从施肥、修枝、除草，到授粉、采摘，全方位提供技术支持。

“我们每个月都来，已经引种了4个品种的种苗，今年11月再继续引种六七种榧条，丰富香榧的种质资源。”贵州省植物园香榧团队负责人王陈介绍，他们助力农户从“会种”到“慧种”，推动香榧产业向现代化、市场化方向发展。

深秋傍晚，毕节市金沙县城的灯火次第点亮。同心城夜市里美食飘香，香榧豪庭购物中心广场上扬香弥漫，两处特色夜市为城市夜经济绘就温暖安心的画卷。

在同心城夜市颇具人气的“燕子烙锅”摊前，锅气升腾、食客围坐，老板刘银从父辈手中接过50多年的手艺，十五年如一日以诚信为本。“让老顾客不用盯、不用算，能踏踏实实吃个饭。靠诚信攒下的口碑，比什么都值钱。”

市民宋佳佳点赞道，“他家味道好、分量足、食材新鲜，还经济实惠。我觉得诚信就是商家不玩心眼，这种现烙现吃的，食材好不好一吃就知道，这些小事最影响信任感。”

老顾客的感受，道出夜市口碑传承的关键：信任源于细节，商户与食客同心。这也让同心城夜市从本地居民的休闲场所，扩展为吸引周边游客的亮丽名片。

“我们聚会首选地就是这里。美食

金沙夜市有特色 地道美食引客来 药香弥漫送健康

金沙县融媒体中心 彭焱 胡凤至

多、价格实惠，吃喝玩一应俱全。”市民王文钢说。

来自仁怀的顾客雷雨则表示：“每次来金沙，朋友都带我来同心城夜市享受美食，这里很热闹，烟火气特别足。”

同时，在香榧豪庭购物中心广场，一场别开生面的中医夜市正在进行。这里没有喧闹的叫卖声，只有空气中弥漫着的中草药清香。在现场，医护人员耐心服务，市民放松体验。

由县委宣传部指导、县卫健局主办、县中医医院承办的这场活动，将中医药服务嵌入生活场景，市民逛着夜市就能零距离享受优质中医药健康服务。

活动现场人头攒动，测量血压血糖、推拿体验和养生茶饮等区域排起长队。在“仁心康养阁”，体质辨识、火灸术等康养体验与义诊服务，持续到深夜。

金沙县中医医院主治医师阮颖介绍：“中医治疗的优势病种，首先是疼痛类，比如颈肩腰腿痛、脊柱相关问题，可以达到立竿见影的效果。其次是情志类疾病，如情绪问题、昏沉、气血虚弱，通过中医治疗也能较快得到改善。”

市民姜登月下班就赶过来，“平时我们上班比较忙，夜市活动倡导的养生生活非常适合我们年轻人。”

本次活动集结了18名医护人员在内的80余人专业团队，所有服务全免费。金沙县中医医院党委副书记、院长王常宽表示：“中药夜市主要是把我们中医药文化融入我们老百姓的日常生活，通过针灸、推拿、刮痧等方式，结合我们‘治未病’的理念，提升群众的生命健康意识。”

金沙县的夜市，诠释着两种温度：在同心城，诚信是童叟无欺的商业美德；在中医夜市带来的则是公益惠民的医者仁心。涵盖文化、健康、休闲的多元景象的金沙夜市，让市民在一天的忙碌之后，尽享惬意时光。



贵阳小巷 市井浪漫

贵阳市云岩区市东巷，各种各样的潮流艺术涂鸦和贵阳城市记忆等彩色墙画吸引不少游客。这是10月10日，游客在其中漫步，感受浓浓的艺术气息和小巷独特的市井烟火气。

位于贵阳老城东部的市东巷，长约595米，宽4.5米，四个板块的涂鸦与互动元素墙绘，以及市井文化、时光记忆主题的生活墙画五彩缤纷，成为不少市民、游客的休闲旅游目的地。

乔啟明 摄



铜仁碧江区已建成10公里沿江步道

每天吸引上万市民休闲健身

碧江区融媒体中心 何玉琳 黄雪芬

天和伙伴们在这里跳舞散步，日子过得很充实。”田景霞开心地说。

沿着步道从西门桥往花果山桥方向走，沿途的滨河公园路段，也是徐明峰老人和同伴们的“晨练小天地”。

这段步道紧邻锦江，铺设了木质栈道与河畔平台，避开了热闹人群。徐明峰练太极多年，自从步道建成，他每天清晨都会准时来这儿，找块清静地打太极，或悠闲地坐在步道椅子上休息会儿。“这个步道走起来很舒服，环境好，是我们每天锻炼休闲的好地方。”

上午9点后，瓦窑路段步道上的“亲子群体”渐渐多起来。

这段步道十分平缓，部分路段采用防滑塑胶材质铺装，不少家长都愿意带孩子

来这儿散步玩耍，家住附近小区的黄瑞芬就是如此，只要天气允许她都会带外孙来遛弯。

“上午凉快，我带孩子出来散步，从家里走过来只要10分钟。黄瑞芬高兴地说，“这里风景好，空气也好，真不错。”

沿着花果山桥头往金滩、清水大桥方向走，金滩桥下方的百姓室外智能健身房，让步道的画风变得活力满满。

这里专门规划了全民健身区，配齐单杠、转腰器、漫步机等适合不同年龄段市民使用的室外健身器材。

今年66岁的王建国从步道建成起，就把健身地点定在这儿，成了“常客”。“以前我在健身房里锻炼，现在不需要去了。沿江步道很不错，一边呼吸新鲜空气，一边锻炼

身体。这个室外健身区带给老百姓很多福利，是一项民生实事，非常不错！”

作为落实《铜仁市全域绿化“六绿”工程》的核心民生项目，碧江区沿江步道总长度17公里、总投资约3.2亿元，从全年龄段需求出发，打造人人可享的健身空间。

目前已建成投用的10公里步道，精准划分了“广场舞区”“老年健身区”“亲子休闲区”等符合市民各种需求的功能区域，并配套设置休息长椅、游乐设施等。

从昔日闲置岸线到如今的全民休闲打卡地，沿江步道的建设改善了锦江沿岸生态环境，更用“功能适配、细节暖心”的设计，让健身休闲变成碧江市民触手可及的生活方式。这条步道上的每一处场景，都成为“幸福碧江”最生动的现实注脚。

百香果线上销路广

本报讯（榕江县融媒体中心 吴妮）时下正值黔东南州榕江县百香果销售旺季。“直播间的家人们看过来，这是我们榕江现摘的黄金百香果，果肉饱满，酸甜多汁……”本土主播们在镜头前热情吆喝，向网友们展示、试吃，把这颗“黄金果”的魅力推向更广阔市场。

在种植户吴炳松家的店铺里，一家人分工明确，有的负责直播推介，有的打包称重，还有人兼顾线下零售，配合默契。

“去年我们种了40多亩百香果，根本不够卖，今年扩大到130亩。”吴炳松笑着说，现在线上销售占了九成，“从8月开始到现在，平均每天能出200多单，比以前省心多了。”

在榕江县，像吴炳松家这样搭上电商快车，通过线上销售把百香果卖向全国的农户有很多。杨昌香从2022年开始接触网上销售，不但把自己的果子卖得火热，还主动帮助周边村民销售。

“我在忠城镇俾堵村种了20多亩百香果，主要通过朋友圈和直播售卖。现在每天发出去的快递有200个左右，今年卖了5万多公斤。”她一边说一边麻利地打包发货，“看着大家的果子都卖出去了，我特别开心。”

近年来，榕江县将百香果作为特色优势产业重点打造，不断完善种植技术指导和产业链配套。同时，免费开设新媒体培训班，从直播技巧、产品包装到账号运营，对村民们进行全程指导，帮助村民们实现产销两旺。

布依盐水面促增收

本报讯（望谟县融媒体中心 黄栩 王封游）近日，在黔西南州望谟县石屯镇包树村的盐水面加工车间，村民娴熟地将晾干的面条整理成捆，装入精美礼盒中。

传承两百多年的布依族手工盐水面技艺，正成为带动村民增收的“金面条”。包树村的每批面条均经过严格质量检查，确保色泽金黄、口感筋道。这份品质源自全程手工的古法技艺，从和面、揉制到晾晒，每道工序都有精妙独特的工艺。

“现在每天做150公斤面条，一公斤面条30块钱，平均一天1000多块钱的毛收入，一年盈利有20万元左右。我们一般都发往贵阳、浙江和广东。”贵州包树红军井特色盐业有限公司负责人陆家举说。

在坚守传统工艺同时，公司从产品品类和口感风味两个方面进行创新。“我们增加了五色面，用染饭花来染，像糯米饭一样。紫色的特别香，很受欢迎。”陆家举介绍。

为确保盐水面品质稳定，当地坚持以本土农户种植的小麦为原料，从而搭建起田间到餐桌的完整链条，带动周边农户增收，壮大村集体经济。

包树村党支部书记、村委会主任陆远秀说：“我们采取‘公司+农户’合作模式，目前有2000户村民参与小麦种植，全部由公司提供种子和保底收购，户均年增收2000多元。”