



椒香源工作人员将除杂后的干辣椒倒进机器里炒制。

椒香源工作人员给打包好的产品贴快递面单。

新工艺让调料麻辣可口，被称为“懒人福音” “花椒+辣椒”炒出霸榜爆款

文/图 贵州日报天眼新闻记者 苑庆磊

国庆中秋长假，当大多数人享受休闲假期时，关岭椒香源食品有限公司的生产车间却比平日更加忙碌：半自动封装机“咔嚓”作响，贴单员手指翻飞，一个个快递面单精准贴在包装盒上。在机器与人工的高效协同下，不同规格的快递件堆积成一座座“小山”。

车间外，多家快递公司的货车排成长龙，工人们小跑着装车，将这些“黔味”包裹发往全国各地。“双节期间订单量还在上涨，我们增加了班次，才满足了供货需求。”该公司生产经理冯文政介绍。

这种持续的火爆场面，源于椒香源2024年7月推出的一款名为“双小2鲜花椒辣椒面”的产品。截至目前，该产品已在某电商

平台辣椒类单品销售榜上蝉联榜首37周，累计销量突破700万件，成为调味品赛道的爆款。

“这款产品回头客比例达到25%。”数据背后是消费者的高度认可，冯文政透露，“通过电商平台的数据分析，我们发现产品已经形成了稳定的口碑传播效应。”

“真是懒人的福音！两勺调料下去，麻、辣、鲜、香全有了。现在我家烧烤、拌面、炒菜都离不开它。”一位贵阳顾客在追评中写道，而这样的好评在该产品页面比比皆是。

这个调味品，何以能在竞争激烈的市场中脱颖而出？

“传统辣椒面使用的是干花椒，虽然香气

足，但缺少鲜麻味。”冯文政道破了产品的独到之处。2024年，研发团队创新采用直采的鲜花椒，经过杀青处理后立即进行零下15℃急速冻保存，生产时直接研磨加入优质干辣椒面中。这一工艺让产品既保留了干辣椒的醇厚焦香，又融入了鲜花椒的清新麻爽，创造出层次丰富的味觉体验。

然而，将水分含量高达70%的鲜花椒融入干料制品，并非易事。技术团队经历了数十次试验，才攻克了保鲜、配比、研磨细度等难题。“我们建立了专用冻库，采取快速周转策略，30吨鲜花椒两三个星期就能用完，既保证了新鲜度，又不需要长期储存。”冯文政说。

如今，靠着新产品的强劲表现，椒香源日均发货量稳定在4万单左右，旺季时更是达到9万至10万单。“今年上半年，公司销售额已突破8000万元，预计全年产值将突破亿元大关。”冯文政介绍。

眼下，椒香源正在加速二期厂房建设，计划引入自动化生产线，继续在“麻”与“辣”之间做文章，研发火锅底料、复合调味料等新品类，进一步拓展市场。

一颗颗辣椒、一粒粒辣椒，在创新工艺催化下，从关岭的深山走向全国千家万户的餐桌。这个靠“花椒+辣椒”炒出来的亿元目标，不仅点燃了一个传统调味品企业的创新梦想，更成为当地产业振兴的生动实践。

安顺美食声名远扬，双节期间持续火爆 游客吃得爽 店家忙得欢

贵州日报天眼新闻记者 王潇

“每天打烊后，都还有不少顾客前来询问，累，但幸福！”国庆中秋假期，“屯滋味·灌汤猪脚肥肠鸡”火锅店负责人刘伟的脸上，常常挂着疲惫而满足的笑容。这个假期，“屯滋味”7家分店总接待量近3000桌，这也从一个侧面印证出安顺美食的火爆出圈。

从一个个街头小摊到一个个连锁品牌，安顺这座以“吃喝”闻名的城市，正成为游客心中的美食目的地。

10月7日，假期接近尾声，游客在街头“觅食”的热情不减。全长550米的顺府街上，六娘安顺特色小吃摊前人头攒动。不远处的彭姨妈老字号裹卷摊前，不到中午各种小菜已快见底。而在龙老太味全夺夺粉火锅店，负责人王亚辉说，每天接待300多桌，早上10点半就开始营业。

一组小店数据同样印证了这份火热：小舒冰浆店日均营业额超3万元，林记甜品日均销售额2万元。

火爆背后，是安顺对美食IP的系统性打造。2025年安顺市政府工作报告明确提出，实施“安顺小吃出圈计划”。4

月，安顺市商务局为46家商户授予“安顺老字号”称号。目前，市级以上老字号111家，成为安顺饮食文化的传承者和城市名片。

获得“老字号”授牌，不仅是荣誉，更是发展的底气。林记甜品老板娄海为应对激增客流，在节前就扩大了店面；小舒冰浆则走出安顺，在贵阳、清镇等地开出8家分店。一批老字号正从单打独斗向品牌化、连锁化转型，将安顺味道带向更远的地方。

“我们专门为美食而来！”江西游客周洋一语道出许多游客的心声。但是在安顺，美食不再是独立地品尝，而是嵌入式文化体验。游客们可以早上在顺府街品尝裹卷、安顺烤小肠等各种特色小吃，下午便穿过斑马线，步入安顺古城历史文化街区，触摸600年历史脉络。古城特有的文化底蕴，为美食消费提供了不可复制的场景。

在安顺，烟火气持续至深夜，这份热度正从假期延伸至日常，从一座城辐射到更远的地方。



游客品尝安顺“小舒冰浆”。 贵州日报天眼新闻记者 何晓璇 摄

高桥引流，关岭文旅爆发式增长

游客接待量同比增长33.5%，旅游综合收入同比增长27.1%

贵州日报天眼新闻记者 苑庆磊

这个国庆中秋长假，一座桥彻底改变了安顺市关岭自治县的旅游格局。

9月28日，六安高速花江峡谷大桥正式通车。这座新晋“世界第一高桥”立即展现出强大的引流能力。10月9日，记者从关岭自治县文体广电旅游局了解到，8天假期，该县迎来旅游爆发式增长——累计接待游客345万人次，同比增长33.5%；实现旅游综合收入1.86亿元，同比增长27.1%。

“在大峡谷上看大桥的感觉和视角都很棒，特别是看到铁索桥和花江峡谷大桥‘同框’，那种古今对映的画面非常震撼。”10月2

日，四川游客肖强道出了许多游客的心声。

花江大峡谷风景名胜区在这个假期迎来了约25万人次游客。游客们或乘坐游船穿梭于“地球裂缝”之间，或在休息亭欣赏自然风光，尽情享受假期的悠闲时光。该景区管理处处长杨昌华介绍，随着六安高速和花江峡谷大桥通车，直达景区更加便捷，从大峡谷远眺、仰视大桥的独特体验更为景区带来了大量客流。

为应对旅游高峰，该景区新增了50名工作人员，强化接待能力，并推出退役军人、残疾人及老年人门票优惠政策，营造安全有序的旅游环境。

10月5日，关岭自治县“崖壁画廊·云端现桥”徒步活动在该县普利乡马崖村热闹启幕。千余名徒步爱好者用脚步穿梭山水间，沉浸式感受大桥与自然光影碰撞出的独特魅力。

徒步队员沿着乡间道路前行，传统村落的青瓦白墙与田园绿意交织成一幅美丽画卷。行至马崖村观景台，花江峡谷大桥的宏伟身姿与峡谷风光尽收眼底，徒步爱好者们纷纷举起手机、相机记录这壮观景象。

位于大桥下的关岭自治县花江镇，同样火爆出圈，大桥观景台人头攒动，游客们或拍照留念，或为孩子讲解桥梁构造，感受自然与工

程交织的震撼之美。假期前3天，这里便吸引超6万人次游客。

大桥带来的客流红利辐射至关岭的各个旅游景点。关岭化石群国家地质公园假期接待了6000余名游客，成为众多家庭“假期充电”的热门选择。

公园内的古生物化石馆和地质博物馆里，游客们通过实物化石、多媒体互动与虚拟现实技术，深入了解三叠纪时期海洋生物演化历程。最受欢迎的化石挖掘体验区内，孩子们手持工具，在岩层间仔细探寻，亲身感受发现古生物印记的喜悦。

“既看了‘世界第一高桥’，又带孩子来学习了古生物知识，获得双重体验，不虚此行。”贵阳游客陈亮说。

下一步，关岭自治县将继续探索“桥旅融合”新模式，着力打造独具特色的旅游产业链，通过充分发挥世界级工程的引流效应和独特自然资源优势，持续带动餐饮、住宿、文创等相关产业提质升级，为县域经济发展注入持续动能。

双节高速车流超85万 “科技+人力”保畅通

本报讯（记者 彭杨）近日，记者从贵州高速集团安顺营运中心获悉，国庆中秋长假，该中心所辖23个收费站累计出口车流量达8567万辆，同比增长9%。作为进出安顺的重要交通枢纽，安顺南、安顺东收费站出口车流量分别达11.43万辆和8.59万辆，较去年同期分别增长31%和30.7%。

为提升应急响应效率、及时发现路面隐患，安顺营运中心启用无人机对4个易拥堵路段开展空中动态监测。“无人机可快速覆盖传统地面巡查难以触及的区域，实时回传路面车流、事故、故障车等关键信息。”安顺营运中心相关负责人熊殿远介绍，无人机为节假日期间高速公路的安全畅通筑牢了“空中防线”。

在科技助力的同时，一线应急队员的快速响应同样不可或缺。10月6日，安顺营运中心镇胜养护应急站巡查时，发现一辆客车前轮爆胎占用超车道，司乘人员在现场焦急等待。应急队员立即行动，车辆被移至应急车道并设置安全围蔽。随后，成功协助司乘更换备胎，车辆恢复正常运行。“科技+人力”的协同保畅模式，有效保障了假期高速公路的安全畅通，为游客出行提供了有力支撑。

精准发放190万元 农机补贴

本报讯（记者 梅世桂）“两台拖拉机补贴6万元，旋耕机再补贴1800元，新农机直接开回家。”十月秋收季，安顺市西秀区农户朱德江站在自家稻田边，看着新拖拉机穿梭收割，笑得合不拢嘴。

眼下，西秀区190余万元农机购置补贴已精准发放到农户手中，报废补贴同步推进，一笔笔真金白银让农户秋收有了“硬家伙”，种粮底气更足。

“以前人工割5亩稻子要花3天时间，现在收割机一天能收15亩。”朱德江指着田埂上的农机，给记者算了笔账。更让他省心的是旧农机的处理——家里淘汰的两台微耕机，一台转租给邻居继续使用，另一台申请了报废补贴，“今年报废补贴涨了不少，去年一台补400多元，今年890元，政策越来越贴心。”

为了让更多农户享受到补贴，西秀区农业机械服务中心经常组织工作人员在田间地头送宣传资料，并培训乡镇农服干部和农机销售商。遇上村里集中购机，还开展上门批量办理服务。西秀区农业机械服务中心主任罗勇介绍：“农户办购机补贴，本人带着身份证、社保卡、购机发票并填写申请表，一次性就能办完，两个月左右就能申请到资金，钱直接打到农户账户上。”

爱心食堂暖胃暖心

本报讯（记者 杨媛媛）10月9日，安顺市普定县玉秀街道玉兔社区爱心食堂饭菜飘香，工作人员正忙着为前来就餐的老年人盛饭打菜。自9月24日试运营以来，这里不仅成了社区老年人常来的地方，更是社区传递民生温度的重要窗口。

爱心食堂负责人谢家飞介绍，食堂提供午餐和晚餐，对老年人有专属优惠，普通居民餐费12元，60岁至75岁老年人每餐减免4元，75岁至85岁减免6元，85岁以上免费。此外，社区还发动党员、热心群众组建“送餐队”，专门为行动不便的特殊群体免费上门送餐。

今年以来，玉兔社区把爱心食堂建设作为“我为群众办实事”重要项目。通过入户走访、面对面交流，征求居民尤其是老年人对菜品、价格、场地等的意见。整合国企闲置空房作为食堂场地，采取“社区集体经济组织+第三方有资质餐饮公司”的合作方式运营。成立监督小组，成员包括社区监督委员会成员、居民代表，定期检查食堂卫生、食材采购、菜品质量。在食堂设置意见箱，开通反馈渠道，收集居民意见建议，及时改进服务与菜品，确保食堂长期合规运行。玉兔社区党支部书记罗时勇表示，社区将进一步优化助餐服务细节，结合老年人的饮食偏好丰富菜品，积极探索“助餐+文化活动”服务模式，增强社区老年人的幸福感。

碳酸钡迈向智造



10月10日，位于安顺市镇宁自治县，贵州红星发展股份有限公司现代化厂房内的各条生产线开足马力生产。作为全球规模最大、品种最全的钡盐企业，这家扎根贵州近30年的上市公司精细碳酸钡产量全球提供率达40%、高纯碳酸钡产量全球提供率达30%，2024年营业收入超8亿元。

当前，该公司正加快布局新工厂，致力于建设一座现代化绿色智能领先工厂，推动传统化工产业向精细化、高端化跃升，打响现代特色化工新材料品牌。图为红星发展公司工人操作智能化设备生产碳酸钡。

贵州日报天眼新闻记者 何晓璇 摄

本版责编：胡卡妮 杨红 胡耀元
版式设计：王 玉