

文化中国行 黔地文化

多彩贵州文化新风采



2026年央视春晚，贵州籍歌手周深与56个民族娃娃共同演绎歌舞节目《吉量》。图源：周深工作室官方微博

今年全国两会，“繁荣互联网条件下新大众文艺”首次写入政府工作报告，引发了业界的强烈共鸣。2026年央视春晚的聚光灯下，一匹名为吉量的神马踏歌而来，惊艳了亿万观众。由贵州籍歌手周深与56个民族娃娃共同演绎的歌舞节目《吉量》，不仅以40.46%的峰值收视率刷新了近13年春晚歌舞类节目的纪录，更完成了一场从凯里的风雨长廊到央视春晚舞台的千里奔赴。这场视听盛宴的背后，是一次文化自信与时代精神的深层共鸣。近日，全程参与此节目筹备和演出的贵州省文联副主席、省作协副主席肖勤，向我们揭开了节目幕后的动人故事。

「村T」出圈《吉量》收视率破纪录背后

一次文化自信与时代精神的共鸣

贵州日报天眼新闻记者 吴蔚

跨越山海：千里寻娃，只为“一个都不能少”

今年春晚，“村T”从贵州的露天舞台走进央视聚光灯，火爆出圈。全国人大代表、贵州省人大常委会委员、民族宗教委员会委员汤越强感到无比自豪。在他看来，“村T”走的不是“猫步”，是老百姓自己的日子，是群众对美好生活的向往。

“吉量，我勇敢的小马，当人间需要桥梁，请你垂下缰。”肖勤反复提及音乐人谭谦尹创作的这句核心歌词。2026年适逢丙午马年，取材于《山海经》的吉量神马，化作连接56个民族的情感纽带。

从2025年12月开始筹备，一场幸福又焦灼的“寻娃之旅”便开始了。为了找到最有代表性、最具特色的民族儿童和民族服饰，确保按时进京排练，贵州省迅速启动和组织相关力量做好后勤保障，省委宣传部综合协调组和古阿新团队则兵分几路开始“找娃娃”。

找适合上台表演的娃娃本身不难，现在的孩子有不少都能歌善舞，但要每个民族都有一个代表本民族的娃娃参演，年龄合适、有传统民族服饰、能参加较长时间排练的并不多，尤其是有一部分少数民族总人口较少，符合条件的适龄儿童不多。为确保找到合适人选，工作组不仅要每天打上百个电话联系，更要进行严谨的民族服饰和民族文化探讨考证。仅仅是在贵州黔东南，州委宣传部和古阿新团队就为了苗族到底选哪个支系、水族孩子到底穿什么颜色服饰更有代表性、侗族服饰要不要穿盛装等，展开多次讨论。

组队的过程中，每天都有状况发生，有选定的孩子因父母觉得离家时间太久不同意而退出的，有因父母请假难而不得不放弃的，面对早上还是46个民族娃娃下午又变成39个的情况，工作组每天都在互相打气：“接着找呗。”

最终，56个民族的孩子脱颖而出。贵州作为策源地，选派12名代表参加，其余名额面向全国各地招募，真正体现了“中华民族一家亲”。独龙族母亲带来的七彩毯、鄂伦春族家长献上的鹿角帽，每一件服饰都是民族文化的载体。“孩子们承载的不仅是个人梦想，更是一个民族的文化嘱托。”肖勤动情地说。

接力护航：精彩背后那些平凡而动人的瞬间

56位小演员中，来自贵州麻江的瑶族女孩杨佳羽的故事尤为催泪。年仅5岁的她被确诊为重型地中海贫血，靠输血维持生命，曾被村民唤作脆弱的“小羽毛”，后来，肖勤动情地提议为她改名叫“小飞侠”：“希望那片轻飘飘的羽毛，变成一双勇敢飞翔的翅膀。”

“小飞侠”是勇敢阳光的，她对舞台充满渴望，曾在北京中国国际时装周和央视2025年“六一”晚会上用纯真笑容打动众人。

为助其圆梦，登上春晚舞台，贵州综合协调工作组全程保驾护航。通过多方协调、生活关怀，确保“小飞侠”在京期间顺利参加排练和演出，春晚前一天，肖勤和摄影师龚峻还一起在医院陪伴她输液。春晚结束后，随着媒体宣传，许多陌生网友自发地想帮助杨佳羽，但她妈妈拒绝了很多人的捐赠款，她说不能用这种方式来吸

引别人注意，上春晚是家族和寨子的荣耀，不是拿来趁机博同情和找钱的。肖勤说：“我们也在劝这个善良的妈妈，毕竟孩子换骨髓和术后排异需要很大一笔费用，但她总是摇头。”

据肖勤介绍，从去年11月至今，有不少医院提出为“小飞侠”的治疗和骨髓移植提供帮助，大家都希望“小飞侠”在政府兜底保障及医院、社会各界及专家们的帮助下，能在今年夏天成功完成骨髓移植。

在节目筹备过程中，赫哲族妈妈连夜赶制鱼皮衣，鄂伦春族孩子穿着兽皮鞋在水泥地上坚持排练，佤族双胞胎妹妹懂事地让出名额……肖勤感叹：“这些平凡而感人的细节，构成了《吉量》最动人最饱满的底色。”

草根破圈：从泥土芬芳到万众瞩目

《吉量》的成功根植于贵州“村T”深厚的群众基础。2024年7月，苗族设计师古阿新在黔东南州凯里发起公益走秀，让扛犁老农、背孙绣娘成为主角。数据显示，截至2026年初，贵州“村T”已吸引超8万人次登台，带动产业收入逾3亿元，走出了一条文化赋能产业的乡村振兴路。

从“村超”“村BA”到“村T”等，贵州一系列“村字号”活动证明：最动人的文化生长在泥土中。当老百姓成为主角，这种蓬勃生命力足以突破地域限制，引发更多共鸣。

2026年1月，贵州省将“村字号”写入《政府工作报告》，明确提出了“深化文旅体融合发展，持续开展村字号品牌活动”。报告强调要系统总结“村字号”品牌的成功经验，坚持以人民为中心，积极培育形成多层次、多样化的“村字号”品牌集群，并将其作为推动乡村振兴和文旅融合的重要抓手。

今年全国两会，“繁荣互联网条件下新大众文艺”首次写入政府工作报告，引发了业界的强烈共鸣。古阿新表示，“村T”让更多村民成为主角，相关产业发展的成果也将让更多村民共享。政府的高位推动和精准服务，“村T”从一个民间自发活动，迅速成长为具有全国影响力的文化IP。

从风雨长廊的即兴走秀到春晚舞台的万众瞩目，肖勤说，这是一场完美的双向奔赴。

一方面，基层文化的生命力源于人民。村民身着自制服饰流露的自豪感，更具感染力；另一方面，主流平台的赋能，让草根文化绽放光彩。央视春晚首次集结56个民族儿童表演节目，周深用深情的歌声和孩子们一起展现民族团结。

“最初的平台只是凯里普通的风雨长廊，演员是卖菜阿婆、犁地爷爷，甚至是路都走不稳的孩子。”肖勤表示，这样一支队伍能登上春晚，曾是大家想都不敢想的事情。

“他们懵懂调皮，又焕发出耀眼的自信光芒。”肖勤说，“我们要感谢这些孩子，是他们让56个民族同在一个舞台，同唱一首歌，同跳一支舞，共同祝愿祖国吉祥如意，繁花似锦，瓜果满树谷满仓。”她介绍，这次参加节目统筹、协调调度和组织排练的老师们都带有一个共同的祝愿，那就是祝愿孩子们像歌曲《吉量》中那匹小马一样，快乐成长，更祝愿56个可爱的小“吉量”们为大家带来吉祥与幸福。

“新国风”成为年轻人的心头好

贵州日报天眼新闻记者 姜雨熙

3月3日，贵阳市观山湖公园的李花开得正好。一株李树下，传统服饰爱好者王丽萍正低头整理裙摆，藕粉色的长衫经风一吹同花瓣一起飘动。

“别动，保持住，这个角度很美！”同伴举着手机蹲在一旁连接快门。“我们提前一周就开始商量穿什么了。本来想穿全套明制汉服，但想到要步行游览，最后选择搭配白色运动鞋，舒服又上镜。现在穿汉服逛公园的人太多了，根本不会觉得尴尬。”王丽萍笑着说。

“新国风”成为越来越多年轻人的心头好，当“新国风”遇上赏花季，年轻人穿着传统服饰走进春天，成为城乡的一道新风景。

“新国风”之所以在青年群体走红，是因为它唤醒了年轻人血脉中的文化记忆。贵阳市演艺行业协会分会会长屠黄云告诉记者，“万物皆可新中式”展现出强大生命力，“新国风”的生命力在于它与时代的互动和消费者的共同创造。当我们不断向内体会传统，向外思考世界，新的创造会自然生发。

“这股风潮的特别之处在于，它让传统文化不

再是教科书里的文字，而是变成了你我身上的一件衣裳，日常哼唱的一段旋律，甚至是一种生活态度。目前，贵州省有7万多人加入汉服协会，年龄层在‘80后’往下。”屠黄云说。

传统穿搭融入生活，早已不是少数爱好者的自娱自乐，而成为了一股由年轻人主导的从服饰穿搭、生活方式到拉动消费的风潮，成为日常穿着、社交分享和文化消费的一部分。这反映了深刻的社会心理变化，以前穿汉服上街可能会引来诧异的目光，而现在大家觉得“美”。有了青年的加入，传统文化的传承也在创新中成为日常。

“今年基于贵州文旅发展方向，我们通过‘文化+演艺’培训，挑选专职服务于贵州文旅市场的NPC（由真人扮演的非玩家角色）。同时，承接了全国汉服的选秀活动，把选手送到全国舞台，活动结束后，再推送到我们省内景区，发挥代言人的作用，为贵州文旅服务。”屠黄云说。

花开有时，衣袂飘飘。当越来越多的年轻人穿着传统服饰走进日常，传统文化的魅力在日常



此味深处是故乡

曹志远

从山野间的传统风味到餐桌上的经典菜肴，从承载地方记忆的家常吃到走向更广阔天地的特色美食，贵州美食不断出圈，引来四面八方的食客，铜仁绿豆粉便是其一。

清晨微光穿透街巷，摊主支起铁锅的声响与谷物清香一同飘荡，不仅揭开了绿豆粉烹制的传统手艺，更打开了铜仁的味觉记忆，唤醒了当地人的味觉基因。当食客围坐桌前，热气腾腾的粉碗端上桌，餐桌便成了情感联结的纽带、习俗传承的现场，在口齿留香间，缓缓叙述百年风味传承的故事。

岁月积淀：镌刻在时光里的铜仁滋味

绿豆粉，由绿豆与糯米按比例混合磨制而成。这份美味的诞生，藏着土地的馈赠。在铜仁，水稻是当家粮食作物，绿豆亦是田间常见豆类，乌江流域特有的“田坎豆”种植传统，让绿豆与油粘米在餐桌上邂逅成为必然，为这道美食埋下了伏笔，也让它在铜仁饮食文化中留下浓墨重彩的一笔。

据《大云村志》记载，清末时，村民严伯华便在印思官商道旁搭棚售卖绿豆粉，往来客商歇脚时，一碗热气腾腾的粉下肚，温暖舒适，心满意足。到了民国时期，绿豆粉已走向商业化，《铜仁地区志·商务志》中记载的李甲甲、马绍兴、唐滕三等商号，让这份豆香在流通中愈发醇厚。而石阡绿豆粉早在新中国成立前便远销贵阳等地，让他乡人也得以品味铜仁风味的独特魅力。如今，即便细米粉、干粉、盘子粉等品类层出不穷，绿豆粉依然在铜仁大小粉馆占据重要一席，时光流转，魅力依旧。

在这片被乌江滋养的土地上，人们将稻米的绵糯与绿豆的清甜编织成独特的味觉经纬。石磨转动的韵律里，藏着严伯华为旅人补充能量的民间智慧；志书泛黄的纸页间，商号名字仍在诉说街头巷尾的豆香传奇。从过去铜仁到贵阳的颠簸驿道，到如今电商物流的便捷网络，这份带着微孔结构的淀粉食物，始终是铜仁人行走四方的“味觉身份证”。

魔法演绎：深藏朴素工艺的味觉奇观

当绿豆与糯米以黄金比例相遇，经过10余小时浸泡，平凡的谷物便开始酝酿神奇。脱皮的绿豆贡献清甜，油粘米赋予韧性，二者融合，奠定美味基础。磨浆时，汤勺与石磨默契配合，确保每一滴浆汁都饱含细腻颗粒感，这是手艺人对质感的精准把控。铁锅是高粱扫帚的“舞台”，薄油刷过锅底的一瞬间，绿豆粉制作的“魔法序幕”正式拉开。手艺人旋转淋浆的手法，如同在锅中绘制味觉密码；锅铲轻轻刮平的动作，藏着让粉皮厚度均匀的“秘术”。短短几分钟的烘焙，温度与时间精确到秒，最终，色泽明亮、柔韧细腻、清香扑鼻的饼皮出炉，在铜仁人的餐桌上演绎出无限可能。

趁热将粉饼涂上辣椒酱、裹成卷饼干吃，酥脆中带着辣意，是最直接的美味体验；待饼皮在簸箕、竹篾等竹器上摊凉，卷折后切作筷子粗细的细丝，又能变化出多种吃法：清晨的集市里，拌着油辣椒的拌粉，是赶集人便捷又美味的早餐；正午的粉馆中，浇上辣子鸡臊子的汤粉，让人吃得汗流浹背仍不忍停箸；深秋的火锅店，吸饱牛羊油汤底的粉条，在齿间迸发浓郁鲜香。最特别的当属铜仁西部县的“豆浆粉”和“露水（酸汤豆腐的卤水，味清甜微酸）粉”，微酸的汤头与豆香形成绝妙平衡。

绿豆粉之所以深受喜爱、历久不衰，关键在于其独特构造与营养价值：表面凹凸、内部蓬松的孔洞，如同无数微型“味觉接收器”，贪婪捕捉着汤汁的鲜、辣椒的烈、酸菜的爽、绿豆的甜，成为所有味道的调和剂；而绿豆的加入不仅增添清香，且营养丰富，具有清热消暑的效果，尤其适合炎夏夏季食用。

从鲜香骨汤的浓郁，到微酸露水的清爽；从辣酱包裹的热烈，到火锅汤底的醇厚，这种食材以极强的可塑性，在市井小摊与精品餐饮店中，奏响动人的味觉变奏曲。当火锅红油浸透孔道、骨汤精华填满空隙，简单的淀粉结构便升华成令人惊艳的味觉体验。铜仁人的饮食习俗证明：真正的美味，不在工艺繁复，而在将最简单的食材，催化出最丰富的可能。

乡味的羁绊：穿透时光的温情符号

对铜仁人而言，绿豆粉早已超越食物本身，成为民俗风情里流淌的滋味符号，即便如今它已是日常吃食，但在春节时，仍是不可或缺的年味“担当”，一些农村仍延续着春节前制作绿豆粉的传统；它还出现在贵州省非物质文化遗产代表性项目石阡茶灯戏中，乞丐角色于主人家门前“说对子”后，所讨之物不过“粑粑与绿豆粉”，这份寻常吃食，早已融入当地人的生活肌理。

腊月下旬，家家户户忙忙碌碌筹备：提前泡好绿豆与当年新米，清晨的院子里，石磨吱呀转动，妇女们轮流推磨、添料，热闹又温馨。炕出的第一张饼皮最是珍贵，总会被人分食，酥脆清香里，满是丰收的喜悦。正月初一，一碗热腾腾的绿豆粉是新年第一口温暖祝福，亲人们围着灶台闲话家常，藏着质朴的欢喜。亲友拜年时，绿豆粉还会被作为手信与回礼，柴火熏出的独特香气，随着礼物传递，让年味多了几分温情。

春节前的石磨声，是铜仁乡村最动人的年味前奏；新米与绿豆在陶瓮中浸泡的时光，恰似对岁月更迭的温柔丈量。柴火灶台旁，妇女们指尖翻飞制作饼皮，心中藏着份默契：既要留住灶土特有的烟熏印记，更要存续推磨时闲话家常的欢愉。当游子行囊中的粉条跨越山河仍带着铜仁晨露的湿度，这种食物便不再只是果腹之物，而是“会呼吸的乡愁容器”。

曾记昔日从印江到外地探亲，行囊中总会郑重裹上10斤绿豆粉，颠簸10余小时，直至亲人尝到那口滚烫的家乡滋味，才真正完成使命。那口滚烫的家乡味，精准传递着那份浓得化不开的乡愁，让远方亲人尝到“此味深处是吾乡”的滋味。



让人味蕾生津的家常绿豆粉。曹志远 摄



安顺市云峰屯堡2026春节活动现场。贵阳市演艺行业协会供图