

安顺味道“食”力圈粉

文/图 贵州日报天眼新闻记者 胡玉山

“老板，我要两个三鲜包、两个洗沙花卷。”3月9日，安顺市西秀区顾府街人头攒动，红翔破酥包店前，游客已排起长队。

“不少外地游客专门购买品尝，这就是安顺美食的魅力。”该店店主一边麻利地打包，一边说，洗沙花卷和三鲜破酥包是热销单品，每天不到下午就销售一空。

顾府街作为安顺本土美食的聚集地，早已成为游客“逛吃”必选之地。烤小肠的一口爆油、砂锅凉粉的酸辣爽口、冰浆的清凉爽滑、裹卷的清新爽脆，每种小吃都承载着安顺的烟火气。

“早就收藏了安顺美食攻略，顾府街果然名不虛传，每一样美食都好吃，这趟‘寻味之旅’太值了。”浙江游客陈可莹说。

沿着顾府街漫步，不便是安顺古城历史文化街区。2月13日，安顺代表性小吃何记裹卷在安顺古城正式开门迎客，该店负责人何金说：“很多老顾客专程来购买，开业当天营业额就上万元了。”

事实上，不仅是何记裹卷，蒋记牛肉粉、怪噜老七等本地老字号纷纷入驻，游客们惊呼“根本吃不完”。

位于安顺苗岭屯堡的屯堡味饭店，生意同

样火爆。该店负责人刘伟说：“屯堡灌汤猪脚是主打菜品，深受顾客喜爱。饭店距离城区有10公里路程，游客们专程赶来。”

安顺“吃商”的背后，是系统性的布局与创新。近年来，安顺市以安顺古城和顾府街为核心，打造特色美食旅游线路，引导非遗、老字号美食入驻，让美食成为文旅融合的重要纽带。

“我们通过‘西虹市·天下游’平台以及直播联动等方式，让安顺老字号走出深巷。短视频平台上，安顺美食相关视频总观看量达20余万人次，形成强大的流量叠加效应。”安顺市文体广电旅游局相关负责人介绍。多渠道宣传让安顺

美食打破地域界限，吸引五湖四海的食客。

同时，安顺市深挖美食资源，将夺夺粉、烤小肠等83项(86处)列入市级非物质文化遗产代表性项目名录，评选“安顺老字号”，让传统美食焕发新生。借助高德地图电子美食地图、“西虹市·天下游”小程序智慧导览等数字手段，精准引导客流，实现“线上发现—便捷导航—到店消费—实时分享”的消费闭环，优化游客“逛吃”体验。

如今，安顺正以“吃”为媒，让美食成为带动文旅、激活经济、传承文化的重要力量，“吃在安顺”品牌影响力持续攀升。

安顺新能源总装机突破1200万千瓦

本报讯 (记者 杜延卿) “截至3月17日16时，电站一、二期当日发电量已达80万千瓦时。”近日，中核汇能贵州公司紫云光伏电站控制室，该电站电气专责徐世通介绍，这座2020年12月并网的光伏电站，单日最高发电量已突破180万千瓦时，2025年综合年发电量达2.7亿千瓦时，可满足45万人一年的用电需求。

在年均日照900小时的安顺市紫云自治县火花镇，曾经闲置的荒坡建起总装机容量350兆瓦的中核火花农业光伏项目，以“板上发电、板下兴业”的创新模式，实现绿色能源生产与乡村全面振兴深度融合，总产值达3.38亿元，成为紫云自治县打造十亿级绿色能源强县的核心支撑。

在安顺，绿色转型故事在群山间不断上演。关岭自治县新铺镇，盘江百万千瓦级光伏基地项目的光伏板沿山势铺展，占地面积超2万亩，规划装机容量133万千瓦，作为贵州省首个百万千瓦级光伏基地，该项目正成为区域绿色电供应“主力军”。紫云自治县马鬃岭风电场，97米长的风机叶片迎风转动，单台风机每转动一圈可发电3度，足以充满300个1万毫安的充电宝，源源不断将风能转化为绿色电能……

近年来，安顺市锚定新型综合能源基地建设目标，统筹推进千万千瓦级能源基地规划建设，盘江统调电厂、镇宁江龙风电场等一批重大项目相继建成并网，成功构建“风光水火储”多能互补一体化发展格局。“十四五”时期，安顺市累计建成新能源项目50个，电力装机总量突破1200万千瓦。

普定近七成主要农作物实现机械化耕作

本报讯 (记者 杨媛媛) 3月11日，安顺市普定县2026年“农机闹春耕”活动在该县化处镇启幕。大型拖拉机、无人机等现代化农机轮番作业，贵州大学农学院专家现场授课，4家合作社、2家企业负责人及农户齐聚田间，学技术、看演示，拉开全县春耕生产序幕。

活动现场，高效便捷的机械化操作吸引不少农户驻足观看。与此同时，贵州大学农学院专家将课堂搬进田间地头，围绕农作物选种、田间管理、农机安全操作规范及无人机飞行等内容，用通俗易懂的语言讲解实用技术。

普定光秀农业有限公司负责人杜光秀表示，今年公司重点发展红薯种植，专家从选种、整地到田间管理的细致讲解，有效解决了种植难题，让大家对科学种植、丰产丰收充满信心。

普定县农机中心主任袁超介绍，目前，普定主要农作物机械化率达到67.86%。针对农村劳动力不足、梅雨季节抢收抢种等实际难题，今年普定县将补齐农机装备短板，配备烘干机、收割机等设备，构建全链条机械化体系。同时，依托与贵州大学农学院的技术合作，大力推进先进种植技术与智慧农机装备，加快农业现代化进程。

紫云坝羊镇4万亩生态茶开采

本报讯 (记者 杜延卿) 时下，安顺市紫云自治县坝羊镇4万余亩生态茶园进入春茶采摘季。受气温影响，今年开采时间较往年提前约一个月，每日数百名茶农穿梭茶垄，采摘茶叶后随即送往加工厂制作。

茶农杨二妹每天采摘鲜叶7斤，收入280元。不少村民像她一样，在家门口的茶园实现稳定增收。坝羊镇发展茶产业11年，从零基础到拥有22家茶企，建成20公里茶叶产业带、3个茶叶产业集群，年产茶叶1600吨，年产值突破1.7亿元。

坝羊镇以高校和科研院所为技术支撑，严守生态种植标准，打造“干净茶”。百年“地垄茶”成功升级为国家级地理标志产品“紫云春茶”，不仅远销浙江、山东等地，更通过茶旅融合延伸产业链，让茶叶价值持续提升。

镇宁蜡染刺绣进校园

本报讯 (记者 何晓璇) 3月24日，镇宁第四中学举办蜡染刺绣技艺课，蜡染刺绣非遗代表性传承人梁海兰为学生讲解蜡染的历史、工艺与文化内涵，并指导学生动手体验从构图、点蜡到浸染的全过程。

该蜡染刺绣技艺课面向不同阶段学生，结合各校实际，采取理论与实操相结合的方式，已先后走进镇宁多所中小学，让青少年近距离接触布依族传统蜡染与刺绣技艺。近年来，镇宁自治县持续推动非遗进校园，通过课堂教学、社团活动、研学体验等形式，让传统文化在青少年心中扎根。目前已有数千名学生参与体验课程，更多孩子在实践中成为民族文化传承的新生力量。



酸 夺夺粉
特色酸辣小火锅，以米豆腐为主，竹签“穿”取食材而得名，酸辣鲜美、市井烟火气十足。

糯 屯堡味灌汤猪脚火锅
安顺非遗屯堡美食，猪脚经炸、泡后吸满鲜辣汤底，软糯爆汁、肥而不腻。

香 安顺烤小肠
安顺烤小肠外焦里糯、油香不腻，炭烤后焦脆弹牙，是安顺烧烤里最香最上头的招牌。

脆 幺铺毛肚火锅
以鲜脆弹牙的毛肚为灵魂，锅底醇厚香辣，滚烫入味。

夺夺粉店开到大半个中国

贵州日报天眼新闻记者 周强

3月11日下午，安顺经开区南马广场，龙老太味全夺夺粉火锅店，几十张餐桌几乎满座，顾客围着小锅而坐，用竹签把锅里的凉粉和蔬菜“穿”起来蘸汤汁吃。该店负责人王亚辉说：“我们最远的徒弟来自吉林，专门来学习夺夺粉制作。”

夺夺粉，是安顺极具代表性的特色小吃。它融合小锅凉粉、麻辣烫、酸辣烫和火锅的特点，食客用竹签把食材“穿”起来吃，因此得名“夺夺粉”。20世纪90年代，夺夺粉最早出现在安顺西街大梨树一带，当时只是学生们用竹签叉着凉粉蘸辣椒吃的小吃。经过多年改良，逐渐发展为以砂锅为主的火锅模式。

龙老太夺夺粉正是这一小吃发展历程中的代表之一。王亚辉告诉记者，1996年，其妈妈创立“龙老太夺夺粉”，最早在安顺七小门口摆摊经营，后来，生意越做越好，店面不断扩大。2021年，王亚辉接手之后，与妻子通过短视频平台宣传，让更多外地游客认识了这道安顺小吃。

“我接手之前，一天也就十多桌客人。”王

亚辉说，如今即使淡季，一天也能接待七八十桌。旅游旺季时，一家店一天能接待近400桌，客流量几乎翻了10倍。

店面经营火爆的背后，是安顺文旅的持续升温。大量游客慕名来到安顺，带火了这款当地美食。

与此同时，夺夺粉开始走出贵州。这些年来，王亚辉已经教出30多名学徒，来自四川、重庆、云南、河南等大半个中国的省份，学成后再回到当地开店。而在全国范围内，“笔记安顺夺夺粉火锅”“黔记安顺夺夺粉火锅”等品牌也在北京、成都、南京等城市布局门店，其中部分品牌门店数量已超过百家。

随着地方小吃不断出圈，安顺市大力推动特色美食规模化、品牌化发展。近年来，当地通过举办美食节、打造夜间消费街区、开展网络推广等方式推广“安顺味道”，并把夺夺粉、裹卷、冲冲糕等特色小吃纳入文旅宣传内容。同时，商务、文旅等部门鼓励餐饮企业标准化经营、打造品牌，支持特色餐饮走进旅游景区和城市商圈。

烤小肠吃出10亿级产业

贵州日报天眼新闻记者 王潇

3月12日，安顺市西秀区“杨嬢嬢烤小肠”店内，湖南游客邓乔夹起一块外脆内糯、爆汁不腻的烤小肠，焦香裹挟着辣椒面的辛香，引得他连连赞叹：“刚下高铁就直奔烧烤店，只为了这口正宗安顺小肠！”

这份源自六百年屯堡文化的风味，藏着“洗腌烤”的匠心密码：5次至7次深度清洗去腥，秘制酱料腌制入味，炭火复烤锁香，造就外皮焦酥、内里弹润的独特口感，成为无数食客念念不忘的滋味。

该店负责人杨国雁介绍，店铺日均销售烤小肠约600斤，堂食客人多，线上订单也源源不断，今年春节期间日均销售额3万元。目前，店铺产品依托冷链物流，销往北京、上海等地，还远销至柬埔寨等海外市场。

顾府街口“九溪屯堡烤小肠”摊位前亦排着长队。2023年，看准烤小肠产业的发展前景，店主牟海海投身这一行业。凭借地道风味，摊位日均销售额超4000元。随着安顺烤小肠产业愈发红火，越来越

多从业者加入，仅顾府街一条街，烤小肠摊位就超过50家。

一个人的红火是小生意，一群人的兴盛是大产业。2025年，安顺烤小肠产业总销售额突破10亿元大关，成为贵州小吃产业化的鲜活样本之一。从炭火小摊到10亿产业，如今这一传统美食已完成从家庭小作坊到标准化产业集群的跨越式发展。2025年，屯堡烤小肠入选安顺市第四批市级非物质文化遗产代表性项目，同年5月，西秀区烤小肠产业协会正式成立，日均销量达30吨。截至目前，在安顺市从事烤小肠产业的个体及经销商共有300余家，带动1500余人就业。

2025年，安顺市将烤小肠纳入“小吃出圈计划”与“吃在安顺”品牌塑造工程，打造顾府街等特色美食街区，推出“美食+旅游”融合路线，让烤小肠成为安顺文旅新名片。下一步，安顺市将完善烤小肠产业链条与品质把控，强化“九溪烤小肠”品牌塑造与文化赋能，通过技术创新与模式创新，推动产业从规模扩张向高质量发展转型。

紫云生态活水养出鲈鱼产业链

贵州日报天眼新闻记者 杜延卿

民，实行“基本工资+绩效提成+加班补助”的薪酬体系，2025年固定工人人均年收入达6.24万元；通过灵活用工模式，2025年累计吸纳临时工720人次，全年临时用工薪酬支出近20万元。

此外，基地通过土地流转政策盘活闲置资源，以20年为流转期限，前5年按每亩800元标准发放流转费用，已为85户村民支付土地流转

费3488万元，形成“薪金+租金+分红”的增收模式。除二关基地外，紫云自治县还联合贵州现代渔业集团，在该县四大寨灌嘎水库组建紫云云湖众鑫渔业有限公司，采用漂浮式内循环流水槽养殖技术，实现生态养殖智能化管理，持续拓展就业岗位。

紫云云湖众鑫渔业有限公司非执行董事马建莉说，截至2025年12月底，项目已累计分

150万元，直接惠及1000余户群众及5个村集体。

近年来，紫云自治县以加州鲈鱼产业为核心抓手，串联起“养殖—加工—销售”全链条，将生态优势转化为富民动能。

为延伸产业链，紫云2025年投资3200万元，在火花镇平寨村新建鲈鱼养殖基地，创新采用恒温养殖技术，可实现鱼苗全年培育，预计今年5月正式投产。

马建莉说，今年，公司将在紫云建成运营5个现代化养殖基地，配套510个标准化陆基养殖鱼桶、60条漂浮式水槽，总养殖面积达9万余平方米，年存塘鱼苗800余万尾，年产商品鱼300余万斤，全力打造区域领先的鲈鱼养殖产业集群。

山地特色高效农业发展提供有力支撑。

两个省级重点实验室的成功获批，离不开安顺市科技局的精心谋划与全程服务。近年来，安顺市科技局围绕全市主导产业精准布局，全程指导申报材料编制与评审对接，作好服务保障。同时，着力发挥企业主体作用与本土科研机构优势，整合优质资源、强化协同攻关，为实验室成功申报奠定坚实基础。

接下来，安顺市科技局将强化服务调度与跟踪指导，推动实验室规范高效运行。聚焦晶石高端化利用、山地粮油优质高效增产等主攻方向，深化产学研用协同创新，积极争取省级项目、资金、人才等资源支持，加快科研成果转化落地，切实将实验室创新优势转化为产业发展实效，为安顺高质量发展提供更强有力的科技支撑。

实现零的突破 安顺获批两个省级重点实验室

本报讯 (记者 杨媛媛) 近日，安顺市成功获批贵州省重晶石及其伴生资源高端化利用全省重点实验室、贵州省粮油作物优质高效增产全省重点实验室，实现全市省级重点实验室零的突破，标志着安顺科技创新平台建设迈上新台阶。

贵州省重晶石及其伴生资源高端化利用全省重点实验室，由贵州红星发展股份有限公司联合省材料产业技术研究院、贵州大学共同组

建，是全省唯一以企业为牵头单位建设的重点实验室。

贵州红星发展股份有限公司在钡盐领域长期位居全国龙头地位，产能、技术水平与市场份额均名列前茅，是全球重要钡盐供应商。该实验室围绕重晶石资源绿色高效利用，贯通“基础研究—高端材料开发—产业化应用—固废资源化”全链条，推动钡盐产业向电子级、医药级、新能源材料等高附加值领域转型升级，进一步巩固并提升安顺钡盐产业的全国领先地位。

贵州省粮油作物优质高效增产全省重点实验室则由贵州大学牵头，安顺市农业科学院、黔西南州农业林业科学研究院参与共建。

该实验室针对山地粮油作物生产痛点，从种质创新、栽培技术、农机农艺融合、绿色防控等多个维度协同发力，着力破解山地粮油单产低、效益差的难题，为保障粮食安全、推动



位于黔南省的安顺市农科院水稻育种基地。(安顺市农科院供图)