

普安红与年轻人的生活方式发生新连接——

新茶饮的“黔茶表达”

贵州日报天眼新闻记者 杨雯

→消费者在“独钓一叶”新茶饮旗舰店里休憩品茶。
贵州日报天眼新闻记者 杨雯 摄



→黔西南州普安县万亩茶园，茶农采茶。
通讯员 黄红英 摄

“这杯茶喝起来，不只是奶茶，更像是把普安山里的味道慢慢端到了眼前。”6月21日，在黔西南州兴义市棕榈岛商圈，“独钓一叶”新茶饮旗舰店里，消费者杨军坐在靠窗的位置，细细品尝饮品。

“独钓一叶”新茶饮旗舰店以武侠文化为主题，店内古风布景元素与现代茶饮操作区相互交融，点单声、取餐声此起彼伏，不少年轻人举着手机拍照记录。

“独钓一叶”新茶饮旗舰店是普安红集团

“一红两叶”品牌运营模式下的展示窗口。“一红”以普安红茶叶为核心，承载地方茶文化积淀与高山茶叶特质；“两叶”分别指新茶饮品牌“独钓一叶”和茶美食品牌“倾风拂叶”，共同构成从茶园种植、加工到消费体验的延伸链条。

在“独钓一叶”店里，普安红集团正在尝试把一片茶叶的旅程讲得更远。贵州普安红茶业（集团）有限公司茶业指导员赵小姐说：“公司不是在卖一杯饮品，是在把普安红从山里带到城市的日常生活里。”

店铺自2025年11月29日开业以来，逐渐进入本地消费视野，也成为不少年轻人和游客停留打卡的去处。菜单上的“玲珑茶雪”“不羡亦仙”“叶落光影”“四球古韵”等饮品，将普安古茶、红茶与绿茶作为原料基础，再结合鲜奶与蔗糖进行调配，强调更接近茶叶本味的呈现方式。

“我是普安人，对这个品牌有家乡情结。”杨军喝过不少品牌的奶茶，这一款更有回味，“茶香是在口中一点点散开的。”

“独钓一叶”新茶饮旗舰店在日常经营之外，也结合空间特点开展一些延伸性文化活

动，包括提供民族服装与古风服装试穿体验，并不定期组织读书交流、合唱互动等小型活动，让原本的消费空间延展更多文化体验与社交场景。

在门店另一侧，赵小姐正在向顾客介绍不同产品的特点。“有的顾客偏好传统茶，有的更喜欢果茶的清爽，也有家庭客群会带孩子一起来，我们希望不同人群都能找到适合自己的那一杯茶。”

这种面向不同年龄层的产品设计，也与当前茶产业的发展走向形成呼应。近年来，茶产业从原料输出向品牌表达和消费场景延伸的趋势日益明显，茶文化传播、产业升级与消费体验之间的联系不断增强。在贵州这一重要茶产区，“让茶进入更多日常生活场景”逐渐成为行业共同探索的方向。

而在普安红集团的规划中，“独钓一叶”不仅是一家店，更是一个窗口。

“依托世界茶源地资源，我们一方面延续普安红传统茶的基础，另一方面尝试进入新茶饮赛道。”赵小姐说，“希望通过这样的方式，让更多人有机会喝到一杯相对纯净的茶。”

与此同时，与新茶饮相呼应的茶美食品牌“倾风拂叶”，也在同步拓展产品形态，将茶汁汤圆、茶果冻、奶皮子等产品引入餐饮场景，让茶从饮品延伸到餐桌。

从普安群山到兴义街头，一片茶叶所承载的路径正在逐步延展。它从山间作物走向城市消费空间，也在与年轻人的生活方式发生新的连接。

“金州制茶师”技能培训班开班

本报讯（记者 匡奇燃）日前，首期“金州制茶师”技能培训班在黔西南州安龙县洒雨镇开班，本次培训精准聚焦基层茶农技能短板，面向本地种茶农户、茶叶从业者开展精准化技能帮扶。

课程紧贴本土茶叶种植特色，涵盖茶园管护、标准化采摘、机械制茶、手工制茶、茶叶筛选五个实用板块，重点针对夏秋茶提质增效、手工茶工艺精进等授课，普及各类茶型制作技巧，全方位补齐乡村制茶技术短板。

培训现场热气氤氲、茶香四溢，授课老师手把手实操示范、细致讲解，茶农围站观摩、动手实操、认真研学。此次培训是黔西南州依托东西部协作赋能茶产业转型的务实举措，近年来，当地借力协作帮扶资源，通过常态化下沉式技能培训，培育本土制茶人才。

普安红亮相哈尔滨

本报讯（记者 方林）6月19日，2026亚泰茶博会暨中国茶生活美学艺术节在黑龙江省哈尔滨市开幕，“干净黔茶·全球共享”贵州茶东北市场推介会同步举行，黔西南州公共品牌“普安红”携多款特色茶品集中亮相，凭借生态品质与品牌实力获得东北客商与市民认可。

普安茶上市早、品质优的特点，恰好填补东北春季新茶市场空白，成为黔茶拓展东北市场的核心竞争力。依托黑龙江哈尔滨东北亚枢纽区位，普安将继续以“普安红”系列产品为支撑，持续拓展东北消费市场，打通对俄等海外销路，以茶为媒推动黔货上山。

国家女子垒球队驻黔西南集训

本报讯（记者 祝庆庆）近日，国家女子垒球队一行43人进驻黔西南州兴义市棒垒球体育公园，进行为期20天的封闭式专项集训，这是队伍备战爱知·名古屋亚运会的关键冲刺。队员们扎根黔西南，依托优越生态气候与一流场地设施，全力打磨技术、磨合战术、强化体能，向高水平赛事发起冲击。

“兴义夏季凉爽舒适，完美适配高强度冲刺节奏。”国家队中方教练组组长黄维刚点赞当地气候。中国女子垒球队队长奚凯琳说，亚高原气候有助于提升跑动与心肺功能，连片开阔的标准化场地则一站式满足各类训练需求。

兴义市棒垒球体育公园总占地197万平方米，拥有4块标准棒球场和1块标准垒球场，配套训练馆、青少年基地及篮球、网球等多功能场地。自2018年投用以来，园区已承办全国女子垒球锦标赛、U17亚洲杯、全国软式棒垒球夏令营等多项重大赛事，积累了丰富的办赛经验，获各协会广泛认可。

24支网球队聚首兴义

本报讯（记者 段源兴）6月20日至21日，“万峰成林处 阳光黔西南”粤港澳大湾区及西南F4业余网球团体邀请赛在黔西南州兴义市举行。来自粤港澳大湾区及四川、重庆、云南、贵州等地的24支业余网球精英队伍齐聚兴义，展开激烈角逐。

本次赛事由贵州省网球协会指导，黔西南州文化体育广电旅游局主办，黔西南州网球协会承办。作为黔西南州近年来规格较高的业余网球交流活动，赛事严格采用专业竞赛规则，确保竞技公平性，同时为各地选手搭建了切磋球技、共同提升的优质平台。

兴义康平社区活动拉近邻里关系

本报讯（记者 杨雯）6月19日，黔西南州兴义市洒金街道康平社区，居民欢聚一堂，在丰富多彩的文体活动中增进交流、共叙邻里情谊。“社区经常组织活动，邻里越来越熟悉，生活越来越有滋味。”2018年搬迁入住社区的居民侯倩说。

作为易地扶贫搬迁安置社区，康平社区通过开展群众文化活动和邻里互助志愿服务，搭建共居共学、共建共享、共事共乐平台。同时创新网格化治理和多元共治模式，完善物业服务体系，不断提升群众获得感、幸福感和安全感。如今，社区烟火气愈发浓郁，社区中一片团结和谐、安居乐业的幸福图景。

本版责编：朱邪 杨红 江佳佳
版式设计：王玉

夏日万峰林美景入画

6月22日，黔西南州兴义市万峰林田间泛起层层“绿浪”，葱绿的田野阡陌纵横，与村庄、道路、青山相映成景，构成一幅幅田园风景画，吸引了众多游人。

贵州日报天眼新闻记者 刘朝富 摄



我在万峰林 开民宿

人物名片：黄生，福建人，在武汉工作生活多年。2015年与妻子刘岚及朋友游玩路过黔西南，因喜爱钓鱼在黔西南停留半个月。2016年来到万峰林租房居住，2019年将房屋改造为“飞鸟和鱼”民宿，2024年获批为贵州省金山级民宿。

“不是我开了一家店，是我把自己住的房子分享给客人。”6月23日，黔西南州兴义市万峰林下纳灰村，“飞鸟和鱼”民宿老板黄生、刘岚忙着接单、打理房间。“飞鸟和鱼”民宿共有10间房，老板自留2间，旺季时也得让出去。

2015年，黄生与妻子刘岚游玩云贵川，酷爱钓鱼的黄生听说万峰湖是“野钓者的乐园”，便决定留下，夫妻俩一待就是半个月。“这地方，我想住下来。”2016年，他们再次来到万峰

“飞鸟和鱼”民宿主理人黄生

他乡也是故乡

贵州日报天眼新闻记者 祝庆庆

林，机缘巧合下租下一栋老房子，按喜好修缮后过起悠闲日子。

黄生以前做生意，天南海北跑过不少地方，习惯了精明人事，却在万峰林感受到质朴暖意。“哥，吃饭没？”“哥，明天来我家吃杀猪饭。”一声声招呼里，夫妻俩觉得自己就是本地村民。

2019年，老房子漏水，加上想真正留下来，他们决定改建。施工全请本地村民，光贴砖的工人就挣了9万元工钱。“我把钱给本地人挣，这是交友最好的方法。”黄生笑说。改建时

连设计图纸都没有，全在他心里——哪里开窗把远山框进来，哪里留空地让阳光躺进来。大大的落地窗外，四季轮转的田野和沉默的大顺峰尽收眼底，没有网红打卡，没有多余装饰，“做减法，把注意力还给自然、风声和鸟鸣”。

2021年，民宿正式开业；2024年，获批贵州省金山级民宿。“我在这里住了这么多年，早已把这里当故乡。”黄生坐在民宿的落地窗前，面前是大片稻田，远处山影层叠，清风拂过，稻田随风摇曳，“希望乡村旅游走得更远。”



“飞鸟和鱼”民宿。贵州日报天眼新闻记者 祝庆庆 摄

从端午的一缕清香到贯穿四季的日常吃食

“一粒糯米”链出富民大产业

贵州日报天眼新闻记者 祝庆庆

“过去种糯稻就够自家吃，现在有技术服务，也有企业订单收购，一亩产量在1200斤左右，收入四五千元。”6月23日，黔西南州贞丰县岩鱼村，村民黄生妹在田间忙碌，青绿的稻田孕育着丰收的希望。

田间秧苗青青，街头粽子飘香。在兴义市花鸟市场的粽子摊位前，三角粽、牛角粽、长粽琳琅满目，艾草的清冽、糯谷草的草木香、薏仁米的谷香交织弥漫，勾勒出黔西南特有的味觉图谱。

在大多数人印象中，粽子是端午节的时令吃食。但在黔西南，这缕粽香从未被节气框定。清晨的早餐店，灰粽与馒头、包子同笼共蒸；午后的街角，炭火炉上烘烤得微微焦黄的粽子油香四溢；傍晚的夜市摊，外酥里糯的炸

粽子是夜宵的热门之选。“想吃随时买得到，不需要等过节。”市民张丽说。

“无糯不成席，无糯不成礼。”黔西南是布依族、苗族等少数民族聚居地，糯食文化源远流长。婚丧嫁娶、祭祀节庆、待客迎宾，糯米制品从不缺席。2015年，“布依族糯食制作技艺”被列入贵州省第四批非物质文化遗产代表性项目名录。粽子在这里，从来不是端午限定的“节庆明星”，而是深嵌于日常与人情往来的生活必需品。

好粽子的第一道门槛，是米。

贞丰县素有“中国糯食之乡”的美誉。岩鱼村种植糯稻的历史可追溯至明朝。当地村民世代沿用“岩鱼糯”这一老品种。“一亩稻花十里香，一家煮饭全家香”，这句流传至今的民

谚，道出了岩鱼糯米的出众品质。

除了好米，布依灰粽还有一道独特的工艺——将糯谷草烧制成草木灰，拌入糯米。这不仅赋予粽子特殊的草木清香，还能中和米酸、消除油腻、促进消化。正是这份传承数百年的智慧，让布依灰粽在众多粽子品类中独树一帜。

除了布依灰粽，七成糯米配三成薏仁米、用芝麻秆灰炒制上色的薏仁米粽，也成为近年来的新宠。还有融合辣子鸡、植物染色而成的彩色粽子等也融合了各种当地特色。

能让粽子从“节令限定”走向“四季可食”，关键在于产业的崛起。

过去受制于保鲜和物流，灰粽多在本土消化。如今，真空锁鲜、高温杀菌等现代技术的应用，让这枚粽子突破了地域限制，全年供应

全国市场。

更大的变化发生在产业链上。2025年，贞丰县成立糯食产业协会，整合50多家企业及作坊，统一品质标准，把传统手工艺转化为标准化生产。如今，每天都有贞丰粽子从这里发往全国各地。

数据显示，贞丰县糯食产业年销售额已突破5000万元。从糯稻种植、生猪养殖到粽叶采摘，一条完整的产业链已然成型，带动数千农户增收。小小粽子，成为名副其实的富民产业。

从端午的一缕清香，到贯穿四季的日常吃食。从布依人家的灶台手艺，到年销千万元的特色产业，黔西南用一粒糯米，串起了舌尖上的文化传承，也“链”出了乡村全面振兴的好光景。