

“贵州省汤”刷屏全网 这碗素瓜豆何以清甜

贵州日报天眼新闻记者 张云开

近日，清清爽爽的贵州菜“素瓜豆”持续刷屏各大短视频平台，广传它自带鲜味、素而不寡，膳食纤维丰富、超级低卡。网友纷纷种草追问：为什么这么好吃？

答案藏在贵州自主选育的优质种源里。“素瓜豆”的当家成员——省级主导品种“黔棒豆1号”果荚肉质脆嫩，而且抗病性好。凭借这过硬的品质，让这道农家菜征服了八方游客的味蕾。

良种是山地蔬菜稳产增收的底气。“自主选育的品种既能规避水土不服、产量波动的问题，又能依托良种特性优化种植结构，达到蔬菜稳产增收、产业优化升级的目标。”省农科院园艺所蔬菜研究室主任李正丽研究员介绍，专为贵州立体山地气候培育的“黔棒豆1号”，高度适配本地消费口味和错峰上市需求，优异的品质让它迅速成为贵州瓜豆种植的主力品种之一。

前不久，威宁白菜也在网络上火了一把。故事还得从5月中旬说起，当时，迪拜商人瓦卡尔专程赶到贵阳，在贵阳综保区对订购的18吨威宁白菜现场验货。最终，优质的品质征服了他，当场追加了第二批18吨。6月上旬，第二批又从贵阳综保区出发，经公路转运至深圳港登船出海，运往迪拜。这一事件在网络上掀起了一阵“贵州高原清凉蔬菜就是甜”的话题讨论。

威宁白菜生长在平均海拔2200米的高原上，昼夜温差悬殊，日照强，在这一小气候之下，叶片紧实、口感清甜。得天独厚的地理环境之外，威宁白菜出圈，还有贵州省农业科学院的科研助力。据该院相关部门负责人介绍，在威宁培育的黔白系列优质品种，配合早熟密植栽培、高效嫁接、病虫害绿色防控等现代化技术，不仅补上了品种的短

板、提升了亩产效益，更让威宁冷凉白菜可以错开国内上市旺季，形成差异化竞争力，成为“黔货出山”的优质名片。

好种配好技，好技出好产。今年3月底，贵阳市乌当区新寨村贵州杨钰鑫农业有限公司种植基地在省农科院园艺所蔬菜技术团队指导下，采用“科研专家+农技推广+示范主体”的联动模式，推广品种优选、茬口优化、绿色种植等高产实用技术。在专家手把手指导下，目前，该基地规范生产，并持续优化管护方式。

“好品种搭配好技术才能种出好蔬菜。”基地负责人杨怀学说，在专家把脉指导下，现在什么时候下种、什么时候追肥都要有依据。

在此基础上，该基地结合本地气候特征与市场需求，创新构建“菜豆一越夏芥菜一秋冬芥菜”一年三熟高效种植模式，“黔棒豆1号”和“黔青1号”两大品种成为这场错峰领跑的主角，同步集成应用科学整地、种子处理、合理密植、精准水肥、病虫害绿色防控等配套技术，实现了良种与高效模式的深度融合。

“专家来了，辣椒产量高了。”黔南州三都自治县大河镇农户的这句话，说得生动又实在。在这里，高垄覆膜加小拱棚双层覆盖，春提早定植，缓苗技术跟上，一套“组合拳”打下来，辣椒苗的定植成活率大幅提高。

“大河镇辣椒种植基地推广适应性更强的杂交新品种，并改进栽培技术，比如覆膜保墒、病虫害绿色防控等，整体亩产较前三年提升约10%。”省农科院园艺研究所副所长李裕荣介绍，良种与绿色高效栽培技术的普及，进一步提升了当地辣椒产

►省级主导品种“黔棒豆1号”。

业标准化、集约化水平。

从一粒良种到一筐好菜，贵州农科力量在良种良法的探索中步履不停。新品种不断涌现，技术持续升级，为蔬菜产业提质增效注入源源不断的动力。

近年来，省蔬菜产业技术体系自主选育的“黔青1号”“黔豇豆1号”“黔南瓜1号”等多个品种入选了贵州省农业主导蔬菜品种，新品种在全省推广示范表现突出。“黔青4号”在惠水亩产达4077.1公斤，抗病性强；“黔南瓜1号”在石阡示范亩产量达4962.79公斤，亩产值9925.57元，良种带来的经济效益十分显著。

立足贵州立体气候特点，科研团队还系统开展低、中、高海拔区域蔬菜高效种植模式研究与示范，集成创新并推广了一批优质高效生态节能栽培技术，并总结形成“山地叶菜类蔬菜全程机械化栽培技术”“黄瓜嫁接育苗技术”等高效栽培技术模式28套，推动了全省蔬菜生产向标准化、规模化、效益化发展。

在质量安全上同样迈上新台阶。截至



▲迪拜商人瓦卡尔专程赶到贵州采购两批共36吨威宁白菜。

目前，全省已建立地膜残留监测点80个、回收网点602个，创建清洁菜园300余个、示范性健康菜园350个，努力把“黔菜”源头第一道关。

数据是最好的注脚。2025年，省蔬菜产业技术体系示范新品种、新技术、新模式核心面积8000余亩，累计推广16.8万亩；全省蔬菜种植面积达2201万亩、产量3741万吨、产值1317亿元，辣椒、菜豆、南瓜、普通白菜、结球甘蓝种植面积均跻身全国前三，产业规模稳居全国第一方阵；全省53个县蔬菜种植面积超过20万亩，蔬菜种植成为我省农民受益面最广的产业。

百兴面条“长”出亿元产业

贵州日报天眼新闻记者 汪瑞梁 周恩宇

6月22日一大早，天色微亮，家住毕节市纳雍县城的林金香便驱车赶往百兴镇坐脚社区，走进当地居民蒋弟田开办的面条加工厂。随着机器开动，袋袋小麦被碾成白面送入和面机，一阵新鲜的麦香味扑鼻而来。

“我专程赶来做面条，一次性做了800斤麦子，除了自家吃还送给亲朋好友。”林金香说，百兴面条筋道爽滑，别处的吃不出这份麦香，她每年都专程上门定做。

县城居民奔赴乡镇定做地道面条，背后是百兴小麦跨越百年的烟火传承，更是山地小作物成长为乡村大产业的变迁。

百兴镇古称白泥屯，白胶泥土壤加上温润的河谷气候，造就独一无二的小麦生长环境。当地小麦淀粉含量高，麦香浓郁，种麦做面条的习俗延续上百年。然而过去耕作粗放，小麦产量一直偏低。如今通过品种改良和科学种植管护，全镇小麦产业迭代升级。

“产业链的延长、品牌的打造和品种的改良，让小麦实现了增产增收，也为百兴面条‘出山’提供了保障。”省级科技特派员、毕节市农业农村局植保检站负责人吴长松说。

今年，百兴镇小麦种植面积24万亩，平均亩产275公斤。麦子收割晾晒完毕，源源不断输送至全镇大小作坊。按5公斤小麦产出3.5到4公斤面条计算，一公斤面条市场均价24元，全产业链年产值突破12亿元。

百兴镇面条现有95家家庭小作坊、4家规模化加工厂。蒋弟田的加工厂10年前还是个不足100平方米的小作坊，如今已拓展到上千平方米，每年收购5万公斤本地小麦，年产值近百万元。加工厂常年稳定吸纳10名村民就业，每月工资5000元左右。

百兴镇副镇长蒋剑介绍，当地政府持续优化良种布局，延伸上下游产业链，推动小作坊抱团发展，奋力做强“百兴面条”这一地域公共品牌。

一捧乡土，一季麦浪，一把面条，一条致富链。从旧时农家自给自足的主食，到如今亿元规模的地域产业，百兴小麦依靠新时代科技赋能提质，正焕发出勃勃生机。

3吨鲜活鳗鱼打“飞的”出口



鲜活鳗鱼装机中。

本报讯（记者 刘力维）近日，多彩贵州航空GY703航班满载3吨活体鳗鱼，从贵阳龙洞堡国际机场直飞越南胡志明市。这是贵阳龙洞堡国际机场活鳗出口业务以来的单票最大运量。

鲜活鳗鱼对运输时限、恒温储运标准要求极高，航空货运保障难度较大。在贵阳海关、兴义海关支持下，贵州民航集团制定专属保障方案，依托“一局四中心”食用水生动物指定监管场地和多彩贵州航空基地航司资源保障优势，启用鲜活农产品通关绿色通道，实现了货物收运、安全检查、装卸转运、装机监装等全链条优先作业，保障了活鳗的运输品质。

近年来，本土水产外销增速迅猛。此前，贵州养殖的鲜活鳗鱼出口多以陆路运输为主，运输时效长、品质损耗高。利用国际航线推动贵州水产外销由“陆运出海”迈向“空运直达”，将有效带动上游水产养殖、冷链配套等相关产业协同发展，并进一步拓宽贵州特色农产品国际外销渠道。

数据显示，多彩贵州航空今年上半年国际生鲜货物运输量9963公斤，同比增长338.6%，进一步夯实了我省鲜活农产品跨境航空物流通道承载能力。

本版责编：肖茵 刘杰 版式设计：侯刚 张睿

册亨荔枝受北京高端商超青睐

本报讯（记者 刘绍波）日前，在北京高端商业体SKP，册亨荔枝受青睐。据三百顺（贵州）农业科技有限公司总经理吴宇辉介绍，今年上市以来，截至目前，发往SKP的册亨荔枝已超500公斤。

“这段时间，陆续向北京发了300多单。”贵州顺丰速运有限公司册亨营业部负责人吴光学介绍，依托顺丰生鲜特快专属通道，册亨荔枝当日发货，次日清晨就可送达北京，最大程度保留了鲜爽甘甜的滋味。

吴宇辉介绍，今年荔枝价格非常可观，加之该公司选育栽种优质品种，卖去北京的荔枝，常规价每公斤400元到600元，其中精品冰荔品质上乘，零售价高达每公斤1398元。

相较于两广传统荔枝产区，册亨荔枝具备独一无二的生态差异化优势。吴宇辉解释，贵州适宜荔枝种植的海拔普遍在300至400米，远高于广东多数产区百米以内的海拔，是名副其实的“高原荔枝”。“贵州低热河谷夏热冬凉、昼夜温差适宜，既利于荔枝冬季休眠，也利于春夏结果期积累糖分、淬炼风味，气候稳产性强，未来有望打造为优质荔枝稳产区。”他说。

三百顺（贵州）农业科技有限公司是册亨荔枝产业支柱企业，运营荔枝园1000余亩。6月底，“册亨荔枝”区域公用品牌正式发布，叠加鲜果打入北京高端商业体的利好成效，品牌影响力与市场认可度同步攀升。



日前，贵马铁路南北延伸线全面启动钢轨精细化打磨施工。中铁二十局项目团队投入大型轨道打磨设备，以毫米级标准开展作业。

贵马铁路南北延伸线北起遵义川黔铁路阁老坝站，南至都匀黔桂铁路新都

精细打磨

匀站，是西部陆海新通道重要辅助线路。投用后，将打通黔南磷矿、煤炭等大宗货物外运通道，大幅降低沿线工

企业物流成本，完善我省中部区域铁路路网，助力沿线产业发展与区域经济协同提升。

图为中铁二十局四公司钢轨打磨车对贵马铁路南北延伸线轨道进行精细化打磨。肖伟 摄（影像贵州）

公益广告

防范溺水 珍爱生命

水深危险

溺水如何自救

1.切不可慌张乱抓

2.屏住呼吸，双手在前

3.仍有余力，手往前伸

手出水面头必沉

头往后仰，用嘴呼吸

膝盖微屈，下巴抬起

贵州日报报刊社 贵州日报当代融媒体集团