

沉浸式体验游吸引越来越多省外游客 在贵州，学点非遗技艺

本报记者 黄若佩

8月9日，贵阳市花溪区青岩镇龙井村“龙井银坊”传出一阵清脆的敲打声。创办人张谨俯在工作台前，正带着几名游客一锤一锤地制作属于自己的银戒指。

张谨介绍，近一个月银坊已接待体验游客400余人次，专程来体验的客群比去年同期增长约25%。“去年客源还是以省内为主，今年北京、上海、广州、深圳、天津、河南等多地游客明显增多，很多人出发前就在网上预约好了。”她告诉记者，去年暑假一位江西游客在龙井村住了一个月学打银，今年暑假又花了3天时间打了几片小银叶送给家人。“沉浸式体验拉近了大众与非遗的距离，让传统技艺走出陈列馆和博物馆，更多地走进日常生活。”

这种现象并非个例。贵州目前拥有人类非物质文化遗产代表作名录项目3项、国家级非遗代表性项目99项、省级非遗代表性项目727项。5个各级文化生态保护区、61处非遗生产性保护示范基地星罗棋布，近12万名各级非遗代表性

传承人接续坚守。丰厚的文化家底，正在体验经济的浪潮中释放出新的吸引力，越来越多游客选择“为一门手艺奔赴一座城”。

同程研究院首席研究员程超功分析认为，与传统观光客不同，非遗体验类游客关注的是文化参与、亲手创作和精神获得感。“他们对价格的敏感度更低，更愿意购买体验课程与定制文创，行程安排上通常会在目的地预留多日，更偏爱小众本土工坊。”程超功表示，从地域分布看，潮汕、江浙以及西南地区的“非遗+旅游”呈现供需两旺态势。

不只是传统非遗工坊，融合了非遗元素、极具烟火气的本土IP也崭露头角。在位于贵阳市云岩区小十字的地下通道多家文创店里，游客围坐在工作台前，给掌心大小的毛绒洋芋玩偶搭配苗族银饰、蜡染披肩等配件。

洋芋本是寻常食材，如今游客自己动手搭配，就能拥有一个独一无二的“贵阳

限定”伴手礼。这种轻量化手工体验投入不高、互动性强，恰好踩中了年轻人“动手做点不一样的”旅行心理。“洋芋很有贵州特色，亲手做的带回家特别有意义，满满都是旅行的回忆。”湖南游客张灵汐亲手完成一只洋芋玩偶的制作后说。

市场端的火热，离不开政策土壤的持续涵养。近年来，《贵州省优秀传统文化传承发展促进条例》《贵州省非遗工坊认定与管理办法》等文件陆续出台。今年5月，省文化和旅游厅又印发《非遗夜市培育工作指引》，鼓励各地打造沉浸式非遗消费场景，释放文旅消费潜力。

随着政策落地，散落在乡间的非遗技艺，正加速转化为当地文旅发展硬实力。数据显示，2025年底全省522家非遗工坊创造产值26亿元，带动4万余人就业。

体验经济正让一们门古老手艺涌现出更大的吸引力，也真正成为越来越多游客跨越山海、奔赴一座城的理由。



黔东南州黄平县飞云崖景区，小朋友们在动手实践中体验苗族蜡染技艺。 彭贵洋 摄（影像贵州）

一坛酸汤的全链进阶 ——黔东南深挖“酸汤+”融合发展潜力

本报记者 戴正国 通讯员 黎北平

眼下正值西红柿、辣椒成熟采收时节，在黔东南州凯里市三棵树镇岱郎村的酸汤原料标准化种植基地里，红彤彤的西红柿缀满藤蔓，农户们正有序进行采摘、分拣作业，一筐筐新鲜酸汤原材料被统一运送至全州各地的酸汤加工企业。

作为当地酸汤产业上游的重要一环，该基地由黔东南州农科院联合凯里瑞禾农业投资集团共建，配套建设了滴灌水肥一体化、绿色病虫害防控等现代化农业设施，集种质资源培育、良种试验示范、标准化种植展示及农户农技培训等功能于一体。

“当前基地各类原料品种相继进入采收周期，其中‘凯酸一号’西红柿亩产可达2000公斤以上，‘凯红一号’西红柿亩产突破4000公斤。”黔东南州农科院酸汤原料研发团队技术人员吴凤莲介绍。

依托标准化示范基地的辐射带动，黔东南

州酸汤原料规模化种植布局持续优化。截至6月，黔东南州已建成酸汤原料示范种植点230个，种植总面积达228万亩，构建起以凯里、麻江等6个县市为核心、全域联动发展的规模化种植格局，从源头稳住了优质原料供应。

充足稳定的原料供给，为中游精深加工提质增效创造了有利条件。黔东南州持续加大政策扶持力度，引导本土酸汤食品企业更新生产设备、迭代生产工艺，推动产业向标准化、多元化方向稳步前行。

在麻江县明洋食品有限公司生产车间，18条全自动智能生产线满负荷运转。企业依托自主菌种培育、两段式发酵等核心专利技术，破解了传统酸汤速食产品保质期短、复水性较差等行业难题，产品品类从单一调味酸汤拓展至酸汤米粉、预制菜等多款速食产品。

“全新智能袋装生产线投产后，整体生产效率较老旧生产线提升七成以上，有效增强了零

售渠道和家庭端的产品供给能力。”麻江县明洋食品有限公司总经理吴茂顶表示，这为企业开拓全国市场、持续研发新品提供了硬件支撑。

围绕“酸汤+”融合创新发展思路，贵州苗厨酸汤食品有限公司深度挖掘本地特色农产品资源，将刺梨、蓝莓、百香果等本土鲜果与传统白酸汤工艺相结合，研发出多款特色果味酸汤饮品，并针对不同地区消费习惯定制差异化风味。

“把本地特色水果融入酸汤制成饮品，既保留了浓郁地域特色，又拥有独特口感，市场认可度不断提升。”贵州苗厨酸汤食品有限公司总经理杨再先说。

产业行稳致远，科技攻关与专业人才是关键支撑。凯里学院挂牌设立凯里酸汤研究院，聚焦酸汤发酵菌种筛选、风味配方优化等关键技术集中攻关；黔东南民族职业技术学院成立凯里酸汤美食产业学院，紧扣市场

■ 相关新闻

境外游客超两成 水书研学热度攀升

本报讯（记者 方亚丽）“境外研学团已成为重要客源。”近日，凤之羽水族非遗项目体验中心工作人员潘瑶介绍，中心长期与贵州海外旅行社合作，已成为多数入境研学团的固定站点，今年客源结构中散客自驾游小团占比明显提升。

据了解，该中心是集展示、体验和销售水族马尾绣等非遗项目于一体的开放平台，今年以来已接待研学团队50个。其中，境外研学团占比达四分之一。课堂上，水书先生执竹笔写下古朴字符，满室学子举着手机录音跟读。今年6月，印尼安达拉斯大学、爱莎昂古尔大学和雅加达LSPR传播学院的20多名大学生到访，作为2026“知行贵州”丝绸之路青年交流计划的一部分。

水书是水族古文字及典籍总称，2006年列入首批国家级非遗代表性项目名录，2022年入选《世界记忆亚太地区名录》。随着三都“村马”IP走红，水族非遗体验也成为当地火热的文旅项目。针对不同背景的来访者，该体验中心摸索出分众化课程设计：亲子团和散客重在趣味认知，人类学、民族学专业学生侧重文化内涵与社会功能，设计类专业学生关注马尾绣色彩体系与水书形体美学，境外团的讲解则侧重跨文化阐释。



游客体验洋芋DIY文创制作。 云岩区融媒体中心供图

需求开设配套专业课程，搭建直播电商实训平台，定向培育实操型产业人才。

“凯里酸汤是州重点培育的特色优势产业，地方高校要紧贴区域产业发展需求办学，持续深化校企协同联动，源源不断为酸汤全产业链输送专业人才。”黔东南民族职业技术学院党委委员、副院长蒋友财说。

以玉梦酸汤为代表的行业龙头企业承接科研成果落地转化，将实验室专利技术转化为可规模化量产的成熟生产工艺，推动酸汤制作从“凭手感、靠经验”的传统模式向标准化、工业化生产转变。

在夯实种植、加工、科创全链条基础上，黔东南州持续擦亮“凯里酸汤”区域公共品牌，统一规范产品标识、质量准入标准与对外宣传体系，健全品牌授权管理机制。当前，主打凯里酸汤风味的线下餐饮店已布局全国62个城市，门店总量达1600家，独具苗乡风情的特色味道正走出深山、飘香全国。

黔东南州酸性食品产业发展中心负责人杨际宁介绍，依托黔东南高新区酸汤产业园、麻江酸汤产业园、台江特色食品产业园，当地正着力打造“一核两翼多点”产业集群，持续强化要素保障，深度挖掘“酸汤+”融合发展潜力，推动凯里酸汤全产业链深度融合发展，让苗侗特色风味走向更广阔的市场。

贵州发放3000万元 体育消费券

本报讯（记者 彭芳蓉）8月13日，记者从贵州省体育局获悉，2026“多彩贵州·活力体育”惠民消费券活动于14日7时起开启，共发放3000万元体育惠民消费券。

本次活动覆盖5个主要体育消费场景，分别是体育场馆（地）、体育运动装备销售、体育培训、体育赛事、户外运动，预计带动消费超过12亿元。目前，已有39家商户参与活动，覆盖贵阳、遵义、六盘水、毕节、铜仁，后续还会持续增加商户并将覆盖范围扩大至全省。

本次体育惠民消费券无需市民提前抢券、领券。消费者可在每日7时至24时，在线下参与活动的合作商户消费时，出示云闪付APP或银行APP（云网版）的付款码完成支付，系统便会自动触发优惠抵扣。消费券与门店自身推出的折扣、满减、赠品等专属优惠不冲突，市民可享受双重优惠。

本次体育惠民消费券活动计划持续至12月31日，若活动预算资金提前使用完毕，则活动结束后时间根据实际情况调整并向社会公告。消费者可打开云闪付APP首页进入“消费券”板块，或点击“附近有礼”栏目，查看或自行搜索本次惠民活动的线下商家，也可扫描商户宣传海报上“查看活动商户”二维码查看参与活动商户清单。

研发新技术 破解蔬菜土传病害

本报讯（记者 张云开）日前，贵州省农科院园艺研究所邀请贵州省农科院辣椒研究所、贵州省植物保护研究所、贵阳市乡村振兴服务中心专家，前往修文县小箐镇大兴村，开展《二氧化氯缓释消毒颗粒在特色经济作物土传病害防控中的应用研究》项目田间现场测评。

数据一出，现场气氛顿时热了起来——处理组鲜椒亩产2810.73公斤，比对照组的2034.55公斤，整整多出了776.18公斤，增产幅度高达38.15%。据介绍，辣椒种植中青枯病、疫病等土传病害高发，易造成死棵减产，是制约山地蔬菜产业提质增效的突出难题。贵州省农科院园艺研究所与杭州临安环保装备技术工程有限公司联合攻关，立足贵州山地蔬菜生产实际，开展二氧化氯缓释消毒颗粒土壤消毒技术研究，试图解答土传病害这道难题。专家组最终给出了明确的结论：二氧化氯缓释消毒颗粒土壤消毒技术，对辣椒青枯病、疫病等土传病害防控效果突出，作物长势佳，增产效果明显，是一项值得大力推广的绿色防控技术。

贵阳渔安变电站 扩建工程投运

本报讯（通讯员 杨志坚）日前，随着贵阳220千伏渔安变电站第三台主变压器扩建工程正式投运，贵阳市云岩区渔安片区长期供电重载局面有效化解，周边片区供电能力和电网运行可靠性得到进一步增强。

220千伏渔安变电站位于贵阳市云岩区中天渔安新城，是贵阳主城区重要的枢纽变电站，主要供电范围为渔安与未来方舟片区，同时兼顾贵阳城南东部和城北南部区域的供电任务，承担着当地商业及居民生活的供电重任。

随着城市建设快速推进，用电需求持续攀升，该站原有两台主变压器长期高负荷运行，负载率超80%，难以满足片区持续攀升的用电需求，电网保供压力日益加大。为补齐短板、消除隐患，220千伏渔安变电站扩建工程于2024年5月开工建设，精准聚焦主变重载瓶颈实施扩容升级。

本次扩建新增1台240千伏安高效节能主变压器，渔安变主变总容量提升至720千伏安，供电能力实现跨越式升级。项目投运后，从根本上解决了片区主变重载、供电裕度不足的问题，区域电网网架结构得到显著优化。

黄柏林下套种黄精 亩产值超5万元

本报讯（记者 王剑）8月12日，位于贵阳市开阳县龙岗镇的贵州双壶堂药业有限公司一片繁忙景象，工人们在生产车间有序加工黄柏、蝉蜕等中药材。该公司立足开阳山地资源优势，深耕黄柏产业，年产优质黄柏800吨，是国内产能规模领先的黄柏生产企业。

双壶堂药业在开阳构建起“种植+初加工+饮片加工”的完整中药材全产业链，在龙岗镇打造的黄柏GAP种植基地，是贵州省道地药材产地初加工示范基地，核心种植面积4000亩，辐射带动全县黄柏种植面积达1.7万亩，是贵阳市唯一的万亩林下经济中药材基地。基地以黄柏为主导，配套发展杜仲、黄精、茯苓等道地品种，推行网格化、精细化管理，采取“企业+农户”联营模式，统一规划地块、规范田间管理，就地吸纳本地农民参与管护。

“基地依托林地空间，探索林药复合模式，在黄柏林下套种黄精，一亩地多份收益，林地亩产值可达5万元以上，实现了生态效益与经济效益双赢。”双壶堂药业药材公司总经理王娜介绍。

今年1月至6月，双壶堂药业完成药材初加工产值2500万元、深加工系列产品产值1亿元。该公司通过“龙头企业+村集体+合作社+农户”利益联结模式，联动59家合作社、340余户社员参与产业发展，直接解决129人稳定就业，年用工上万人次。通过“土地租金+务工工资+分红”三重收益机制，年均带动参与农户增收3000元以上。

数智赋能优服务暖民心 ——毕节市金沙县医保专项整治交出民生实效答卷

黄杏

“不用带医保卡，病床边上就能办出院报销，全程手机一键结算，再也不用来回排队跑腿！”在毕节市金沙县人民妇幼集团医院病房内，刚完成床旁结算的参保群众连连称赞。

据了解，自医保基金管理突出问题专项整治开展以来，金沙县医保局锚定数字化改革主线，同步推进智慧便民服务升级、智能基金监管提质增效，一手精简群众就医办事流程、一手筑牢医保基金安全底线，全面构建“服务有温度、监管有力度”的智慧医保新格局，牢牢守护群众看病就医的“救命钱”。

针对群众就医挂号缴费排队久、多头跑腿、实体医保卡携带不便等民生痛点，金沙县医保局以“互联网+医保”为抓手，持续丰富数字化便民应用场景，真正实现“数据多跑路、群众少跑腿”。

2026年3月，金沙县医保局联合工商银行推出医保移动支付服务，配齐智能终端搭

建立体化结算体系。参保群众仅凭医保电子凭证，就能线上完成挂号、缴费、报销全流程操作，打破传统窗口结算、线下缴费的空间限制，医保结算迈入“指尖办、随时办”新阶段。

2026年4月以来，工商银行为金沙县人民妇幼集团医院全面配齐全套智慧医保设备，投放医保自助机11台、桌面综合业务终端21台、床旁结算手持设备36台，把结算服务延伸至病房床头。群众无需携带身份证、实体医保卡，在自助终端、病区病床旁即可一站式办结出入院、医保结算业务，彻底化解反复排队、来回奔波难题。截至目前，该院智慧医保渠道累计办理门诊业务7481人次、床旁住院结算39人次，群众就医等候时长大幅压缩。

系列惠民服务同步下沉扩面。除移动支付、床旁结算两大核心场景外，金沙县今年还落地了生育津贴“零跑腿”、慢病送药上门、“两病”服务下沉基层等多项便民实事。

目前，已办理民生实事37件，惠及群众4078人，涉及资金2632万元，提供便民服务13861万人次，医保服务温度让群众更加可感可及。

便民服务提质的背后，金沙县创新构建“医保牵头、部门协作、纪委监督、数据驱动、规则提质”多维监管模式，推动基金监管从传统人工抽查向智能精准防控转型，以零容忍态度整治欺诈骗保乱象。

抓实源头前置防控，筑牢第一道防线。全县定点医药机构事前提醒系统接入率达90%，依托前置智能筛查规则，累计拦截违规数据3800余条，从源头减少不合理基金支出33万余元；县内两家三级定点医疗机构自主升级院内智能监测系统，实时抓取、研判诊疗数据，精准拦截违规诊疗信息6300余条，规避基金损失43万余元。

抓实事中动态拦截，闭环处置疑点线索。依托省级医保信息平台持续优化监控筛查模型，紧盯单次住院费用偏高、诊疗项目