

种养加工餐饮三产联动塑品牌 遵义味道香飘全国

本报讯（记者 徐春燕）“老板，来碗红油加羊肉。”9月1日7时，位于遵义市新蒲新区金科天都美食城的闵四羊肉粉馆门前，已排起长队。同一时间，遵义虾子羊肉粉中央厨房有限公司的自动化包装线已忙碌起来，这家公司可日产3万袋预包装羊肉粉，通过线上平台将遵义味道销往全国各地。

香气四溢的还有位于新蒲经济开发区的贵州翘嘴辣食品有限公司车间，随着生产线运转，一瓶瓶油辣椒下线。这家公司从本土糍粑辣椒小作坊起步，6年间产值从200万元跃升至3000余万元，60%的产品销往省外。

近年来，遵义依托“世界辣椒之都”资源与深厚黔北饮食底蕴，推动农业种养、食品加工、餐饮服务三产联动，构建现代餐饮食品产业新高地。

数据显示，2025年，遵义市社会消费品零售总额突破1500亿元，绿色食品产业产值达16004亿元，同比增长52%，农产品加工转化率稳定在70%。全市形成“小吃IP引领、正餐菜肴为主体、预制食品为增量、种养原料做保障”的发展格局。

品牌建设加速。遵义已培育黔北娄山黄焖鸡、桐梓北门张家羊肉粉等10家“老字号”餐饮企业；黔北糟辣鱼、余庆剔骨鸭等成为城市美食标识；黔北娄山黄焖鸡、龙坪鸭脚板、闵四羊肉粉等多家企业走出“散店经营”模式，加快连锁化布局。

截至目前，该市已有20家生态黔菜示范店、17家生态黔菜体验店、12家贵州省餐饮名店、26家国家钻级酒家。与此同时，遵义市还积极引进希尔顿惠庭、碧桂园悦喜餐饮等外部优质餐饮业态。依托珠



遵义辣椒企业加工刚刚采收的珠子椒。 本报记者 程佩佩 摄

遵协作、进博会“遵义会客厅”、各地餐饮展会等平台，持续组织餐饮食品企业外出参展推介。

好味道离不开好原料。今年遵义辣椒种植面积突破200万亩，当地持续强化“遵义辣椒”“黔北麻羊”地理标志保护，推进农产品质量安全追溯体系建设。推广“合作社+餐饮企业”“基地+团餐配送”模式，累计建成校园餐基地127个、菜篮子

保供生产基地21万亩，把田间地头的优质农产品，稳定输送到餐饮终端。

预制菜成为新增长极。一批本土规上食品企业快速成长，遵义嘉阳食品、金紫阳食品等企业重点布局“辣椒+”系列预制菜，金紫阳辣子鸡干拌面获评2023贵州省“十大”黔味预制菜。红花岗、新蒲、习水三地推进预制菜产业园建设，打造产业集群载体。

为夯实餐饮产业人才底座，遵义常态化开展“黔菜师傅”、生态黔菜标准化管理等各类技能培训。遵义职业技术学院联合龙头企业组建黔菜产业学院，推行双师教学模式。近3年累计培训厨师、管理人员3万余人次。

从街巷烟火到全国市场，遵义正以品牌、链条、场景升级赋能产业提质，持续擦亮“遵义味道”金字招牌。

刘二妈米皮 66 年味不变

本报讯（记者 李杰）“杭州市场潜力十足，务必尽快开业。”9月1日，刘二妈米皮第三代掌门人刘露在遵义市汇川区秦皇岛路公司办公室忙碌，电话里刘露叮嘱杭州合作方开业细节。挂断电话后，又召集品牌部工作人员细化部署。从遵义本土起家，刘二妈米皮门店已辐射贵阳、南宁、重庆、杭州等地，版图持续扩张拓宽。而66年前，这道美味还只是遵义街头的寻常摊食。

66年来味道始终未变。食客彭思梅在红花岗区杨柳街老店吃完后说：“小学就开始吃，店面几经变迁，但味道还是老样子。”

一碗爽滑筋道的米皮，搭配秘制肉丁、红亮油辣椒，点缀花生、葱花，是一代代遵义人的烟火记忆。20世纪60年代，创始人张崇华在火柴厂附近摆摊，凭借一手地道水磨米皮手艺扎根市井、养家糊口。

小作坊想要做大做强，品牌化、标准化发展是必经之路。1997年，注册“刘二妈”商标，从路边小店向规范化企业转型，将家传手艺纳入品牌体系。“无论是省内门店，还是外地分店，我们的米皮、

秘制酱料全部统一生产、统一配送，彻底解决了跨区域开店口味不稳定的行业难题。”刘露表示，坚守正宗风味，是走向全国、长久发展的根基。

在地方商务部门扶持下，刘二妈米皮门店从遵义辐射全省，随后进驻重庆、南宁等城市。张强是在重庆上班的遵义人，只要有空他就会到大坪龙湖天街吃碗刘二妈米皮：“以前回遵义必吃，现在更方便，随时都能尝到家乡味。”

从街头摊食到连锁品牌，从家庭作坊到知名老字号，刘二妈米皮的转型，是遵义特色小吃守正创新的生动缩影。刘露说：“未来将持续完善标准化供应链，稳步推进全国布局，让地道黔味飘香更远。”

遵义羊肉粉标准化生产

地道风味背后，是匠心与现代工艺的融合。公司创始人张红燕和家人在重庆安溪镇开办炒制羊肉店铺多年，是当地人称道的美食。来到习水开办企业后，张红燕将家传炒制技艺搭配优质麻羊羊肉，让鲜香的羊肉美食走向更广阔的市场。金银贵说：“公司采用现代标准化生产工艺，破解了美食难以规模化复制的难题，让老味道实现批量稳定输出。”

该公司总经理刘晓东介绍，即食羊肉粉系列产品月销量稳定在10万包左

右。线下布局川渝经销网点和数十座城市的多个卖场；线上为带货达人供货并自营直播，线上线下销量基本持平。“我们计划在今年把羊肉粉的米粉、调味料等生产全部落地在习水农特产品园区。”刘晓东说，本地化生产既稳定供应，也提升了品质管控能力。

下一步，公司将联合行业协会举办电商赛事、厨师大赛，合力提升“遵义羊肉粉”区域公共品牌影响力。一碗街头小吃走上标准化工业之路，正从街巷走向大江南北。



贵州家家农产品的工人正在切割羊肉。 本报记者 杨柳 摄

本报讯（记者 杨柳）9月1日，遵义市习水县农特产品工业园区的贵州家家农产品有限公司内，工人身着防护服，对刚刚宰杀的麻羊进行查验、称重，经过排酸、分割、炒制等工序，麻羊肉被加工成生鲜羊肉、成品羊汤锅、即食羊肉粉。公司办公室主任金银贵说：“我们推出羊肉汤包、预包装羊肉粉等多款产品，围绕不同地域消费习惯，打造清汤、红汤、药膳、泡椒等多系列口味，适配多元消费需求。”

卓豪食品公司创新发酵技术

陶坛辣味醇厚弥久

本报记者 蒋洪飞

度，产品SOD含量远超国家酵素标准。

每只土陶坛都配有专属二维码“身份证”，扫码即可查清入坛时间、辣椒品种、产地地块，一坛一档，全程可追溯。一坛一档、一物一码，从田间地头到封坛发酵，全流程信息可追溯，既为企业品质管控提供了翔实的数据支撑，也让消费者吃得明白、吃得放心。

发酵区藏着时光的慢功夫，生产车间却是赶订单的快节奏。

采购部工作人员付彩虹守在台账桌前，笔尖飞快划过纸面。“300桶糍粑辣椒、100件糟辣椒……这些都是四川商客的急单，下午就要装车发运。”

经过180天发酵熟成的糟辣椒、泡椒，经炒制、灌装、贴标，印着“黔小妹·发酵味”标识的成品顺着流水线鱼贯而出。

作为卓豪农业科技（集团）股份有限公司全产业链的重要一环，卓豪食品的每一批原料，都来自前端标准化管理的种植基地，通过“龙头企业+村集体经济合作社+农户+乡村车间”的利益联结模式，将标准化管理贯穿育种、育苗、田间管护到采收的每一个环



卓豪食品公司陶坛发酵区。 本报记者 蒋洪飞 摄

节；统一供应优质种苗、定期开展农技指导、按保底价订单收购，既从源头守住了原料品质的第一道关，也把产业增值的收益留在了乡村。不少辣椒种植户除了种辣椒，农闲时还能到乡村车间或厂区务工，日子越过越稳。

目前，卓豪食品的辣椒深加工生产线年产各类辣椒制品10万吨，今年上半年，公司销售额突破2800万元。这条完整的产业链，不仅让辣椒实现了从田间地头到餐桌的价值跃升，更带动周边2万户农户种植辣椒10万亩，户均年增收16万元。

新蒲新区 上半年签约项目30个

本报讯（记者 徐涛）9月3日，记者从“聚链成群，向‘新’而行——助力新蒲新区产业转型发展”新闻发布会上获悉，自2009年挂牌成立以来，遵义市新蒲新区以“先产后城”到“产城融合”为路径，加快建设现代化产业体系，推动产业向新向优发展。今年上半年，该区签约项目30个，合同投资额616亿元，天然气综合利用、新型独立储能电站等重大项目接连落地。

在产业结构方面，该区通过招商补链、升级强链、融合延链，产业体系不断完善，以科技创新赋能产业高端化、智能化升级。截至目前，该区有高新技术企业27家、科技型中小企业25家，培育国家级专精特新“小巨人”2家、国家绿色工厂2家，建成多个国家级、省级、市级创新平台，突破一批关键技术。

在营商环境方面，以新蒲新区、遵义综保区、新蒲经开区“三区”融合为抓手，持续深化营商环境重点领域改革。上半年，该区经营主体总量增长7.36%，位居全市第一。

播州 18.5万亩玉米丰收

本报讯（记者 潘树涛）初秋时节，遵义市播州区18.5万亩玉米迎来集中收获期，田间地头收割机往来穿梭，一派丰收景象。

良田是粮食稳产的基础。播州区大力推进高标准农田建设，持续实施坡地治理、机耕道新建修缮等提质工程。通过土地平整、土壤改良、地力培肥等综合措施，耕地质量等级稳步提升，为玉米稳产高产筑牢根基。

种子是农业的“芯片”。播州区将大穗稀植品种更换为耐密抗逆品种，种植密度从每亩2500株提升至4000株以上。良种与密植技术精准配套，示范田亩产从传统种植的550公斤跃升至650公斤以上，亩均增产100公斤。

秋收关键期，区、镇两级农业服务力量下沉一线，逐片摸排成熟梯度，精准统计农机需求，科学统筹连片机械作业与边角地块人工补收，保障秋收有序推进。

全区玉米秋收预计9月中旬完成。

凤冈 新米热销省内外

本报讯（记者 李洋）9月初，遵义市凤冈县各地水稻陆续迎来丰收，优质的本地新米通过线上线下畅销省内外市场。在进化镇临江村，金灿灿的稻田里，助农主播杨雪梨正在向网友推介刚上市的新米，开播1小时，就销售了350多公斤新米。

自2021年广东省珠海市香洲区与凤冈县结对帮扶以来，进化镇临江村依托产出优质大米的产业基础，成立了贵州香临三新水稻农民种植专业合作社，吸引村民加入，建立基地，统一供种、统一育秧、统一田间管理，走上标准化种植优质水稻之路。临江大米销往珠海、重庆、贵阳等市场，亩产毛收入提升到4000元左右，不仅扛稳了“米袋子”，也鼓起了村民的“钱袋子”。

今年，凤冈县以党建为引领，抓住东西部协作机遇，不断加快高标准农田建设，持续推进水稻单产提升行动，强化农技下乡指导与配套服务，推广现代农业种植技术，稳步提升水稻耕种收综合机械化水平，全力促进水稻丰产、农户增收。目前，全县共种植水稻16.5万亩，其中早稻1万余亩，预计亩均产量490公斤，水稻耕种收综合机械化率达80%。

务川 食品经营云勘验便民

本报讯（记者 吴浩宇）“真没想到，从提交申请到拿到许可证，只用了几个小时。这效率太给力了。”近日，在遵义市务川自治县政务服务大厅，刚刚取得食品经营许可证的张先生说。

该县聚焦食品经营许可办理痛点难点，依托贵州政务服务网“云勘验”平台，推行食品经营许可证远程视频勘验服务。以往该县办理食品经营许可需提前预约工作人员上门现场核查，受经营点位分散、城乡路途较远、场地布局不达标需反复整改复核等因素制约，勘验耗时长、审批效率低，影响商户开业进度。

“云勘验”打破时空限制，申请人自主约定时间，通过手机视频连线，即可配合工作人员开展远程核验。工作人员通过实时画面逐项核查经营场所环境卫生、功能分区、三防设施、清洗消毒设备等要件，全程规范透明、留痕可溯。针对轻微问题，工作人员实时线上指导、并反馈整改建议，10余分钟即可完成勘验，大幅压缩办理时限。

科普大篷车 开启科学第一课

本报讯（记者 谢国欢）9月1日，由遵义市科协主办、市科技馆承办的科普大篷车“萌芽行动”巡展活动走进遵义市幸福小学，为师生带来了融合趣味与知识的科普课程。

活动现场，妙趣横生的化学实验秀率先登场，奇妙的化学反应引得孩子们阵阵惊叹，灵活多变的机器人表演与憨态可掬的机器狗互动更是将气氛推向高潮。孩子们争相与机器狗握手、对话，沉浸式开展互动体验。

“科普大篷车将流动科技馆资源送到校园，补齐学校科普硬件短板。”遵义市科技馆副馆长王吉琳说，希望通过科普巡展，点燃少年儿童科创梦想，营造崇尚科学的校园文化氛围。

今年上半年，科普大篷车“萌芽行动”已覆盖37所中小学，受益学生超过3万人次。下半年该活动将进入30所中小学。