

从街头小吃到出海美食，走向标准化、品牌化——花溪牛肉粉，就是这个味儿

贵州日报天眼新闻记者 朱迪

花溪牛肉粉。
贵州日报天眼新闻记者 余军 摄

乡愁风物：从花溪到美国的牵挂

一碗花溪牛肉粉，正在书写产业发展的新篇。

从花溪的街巷到纽约的街头，从地方特色小吃到“云端”线上美食，花溪牛肉粉不仅装着乡愁，也拓展出产业发展新天地。

《贵州特色食品花溪牛肉粉》及5项配套团体标准发布，为这道地方美食写下了标准化的注脚。这一系列标准的出台，意义远不止于一碗粉的标准化，还将促进品质升级、全链带动、品牌打造等，加速推动地方美食向标准化、品牌化发展。

新闻提示



网络平台上在海外经营花溪牛肉粉店的视频。（受访者供图）

天刚蒙蒙亮，贵阳市花溪区十字街的各家牛肉粉店里已飘出阵阵诱人香气。

桌前坐满了食客，冒着热气的牛肉粉香味四溢；晶莹的米粉浸润在香浓的汤底里，铺上入味的牛肉片和炖得酥烂的牛肉块，再点缀着特制泡菜、香菜和糊辣椒，让人胃口大开。

“在外打拼这些年，最想念的就是这口家乡味。”正在排队的何先生笑着说，“现在虽然能网购速食装，但总比不上现做的这一碗。”

这碗承载着贵阳人乡愁的米粉，如今已跨越山海走向世界。前不久，一则“贵州小伙在美国开设17家花溪牛肉粉店”的消息在网络走红——侨居美国的陈玉竹，怀着对家乡味道的执念，在2014年与朋友在纽约开了一家花溪牛肉粉店。

为保证原汁原味，他不惜成本空运米粉和特制调料，用传统工艺熬制汤底，深受海外游子 and 外国食客的欢迎，征服了远在大洋彼岸的味蕾。如今，陈玉竹的品牌已在美开设10余家分店，并计划进军欧洲市场。

这份令游子魂牵梦萦的滋味，源自花溪牛肉粉40多年的技艺沉淀。从原料选择到汤底制作，花溪牛肉粉的每道工序都格外严谨：米粉是纯手工制作，入口劲道爽滑；牛肉选用当地生态养殖的精品黄牛肉，经过煮、炖、卤等制作，鲜香可口；汤底则用牛骨和牛肉文火慢炖，炖到汤色呈现诱人的金黄，表面浮着一层香浓牛油。

在后厨，师傅们动作麻利，烫粉、浇汤、码肉、加料一气呵成，每碗粉的味道都分毫不差，每一口都让人回味无穷。花溪王记牛肉粉老板李秀琴说，“现在有很多游客专门来打卡，就为了这一口地道的花溪味。”

正是这份对传统味道的坚守，让花溪牛肉粉不仅成为本地人的早餐首选，更化身为传递贵州风味的文化名片。让人无论何时、身处何方，只要那碗冒着热气的牛肉粉端上桌，满满的幸福感便涌上心头。

产业升级：线上线下拓宽消费场景

在过去，食客们最爱的莫过于“花溪王记牛肉粉”“飞碗牛肉粉”这些承载记忆的老字号。而如今，位于十字街的国营花溪牛肉粉店凭借地道的口味和极具时尚特质的用餐环境，也迅速成为年轻食客的热门选择。

2023年，《奔跑吧》第十一季第五期在贵阳录制时，节目组特意来此取景。随着明星们大快朵颐的画面播出，“到花溪嗦粉去！”成为无数粉丝来贵阳必打卡的项目。

这家红火的店面背后，是贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司的产业布局。作为花溪区重点打造的牛肉粉产业龙头企业，该公司与贵州省农科院、贵州医科大学展开深度合作，在米粉保鲜、汤底工艺等关键技术持续突破。

走进公司的现代化中央厨房，标准化的生产线井然有序，从原料配比到加工流程，每个环节都经过严格把控，确保每一碗粉的品质稳定如一。2022年，随着十字街门店的开业，正式迈入产业化发展新阶段。

在品牌塑造上，公司不仅打造了风格统一的线下门店，还创新推出“花溪”牌预包装食品，让这一特色风味通过商超、电商等渠道走向全国市场。

今年全国糖酒商品交易会上，花溪牛肉粉展台吸引了众多经销商关注，广东、成都等地客商纷纷抛出合作意向。3月，该公司与中国石化贵州易捷分公司达成合作，让这款地方美食进驻全省的加油站便利店，进一步拓宽消费场景。

“花溪牛肉粉已成为具有花溪特色标识的美食产品。”贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团有限公司相关负责人介绍，目前企业中央厨房每月可生产3吨浓缩汤底和5吨牛肉原料，通过6家直营门店和线上平台，为消费者提供原汤、酸汤、红烧等4种口味10余款产品，让传统美味以更现代的方式延续生命力。



花溪牛肉粉店内食客众多。（受访者供图）

标准落地：传统美味的品质升级

如今，花溪牛肉粉这道承载着地方饮食文化的美食，早已超越简单的街边小吃的范畴，正以标准化、品牌化的姿态完成华丽升级。

前不久，由贵阳市市场监督管理局指导编制的《贵州特色食品花溪牛肉粉》及米粉、牛肉、汤料、糊辣椒、酸菜5项原辅料团体标准正式发布。

这套标准犹如一本详尽的“美食秘籍”，不仅对花溪牛肉粉术语定义、加工工艺、感官品质、理化指标等作出细致规定，更如同一把“标尺”，为整个产业的规范化、规模化发展提供了清晰指引。

花溪牛肉粉的制作技艺早已列入省、市非物质文化遗产代表性项目名录，其独特风味深受消费者喜爱。然而，长期以来，由于缺乏统一标准，不同店铺的口味参差不齐，制约了产业的壮大。

针对这一问题，贵阳市市场监督管理局指导贵州省特色食品产业促进会，组织专家团队深入贵州花溪牛肉粉产业发展经营集团等龙头企业，从选米制粉、牛肉炖煮、汤料熬制，到糊辣椒的炒制、酸菜的发酵，逐一梳理关键工艺，全力指导企业制定出科学、可操作的团体标准。

“有的店汤底醇厚，有的却寡淡无味。有的牛肉鲜嫩，有的却柴硬难嚼。”老食客刘靖感慨，“要是去错了店铺，就吃不到想要的那口味道，现在终于能保证地道的花溪味了。”

系列标准的出台，意义远不止于一碗粉的标准化，更有助于提升花溪牛肉粉的产品质量和品牌形象，推动产业向工业化、规模化、标准化方向发展，形成“一碗粉带动一条链”的效应，以更鲜明的品牌形象走向市场。

近年来，花溪区委、区政府将牛肉粉产业作为“一主一特”核心产业重点培育，从政策扶持、品牌推广到资源整合，多管齐下推动转型升级。此次标准的发布，标志着花溪牛肉粉“街头小吃”迈向品牌化产品又进一步。接下来，花溪区将以龙头企业为引领，进一步完善产业体系，让这一碗承载着贵州风土人情的牛肉粉飘香更远。

喜地发现，过去需往返政务服务大厅数次才能完成的公积金开户手续，在工行贵阳金融城支行一次就能完成。“下楼提交材料就办结，还能咨询小微企业相关政策，太棒了。”

“政务服务进银行”是观山湖区深化“政银合作”的举措之一。

2024年以来，观山湖区政务服务中心践行服务产业、项目、招商的“三服务”理念，积极探索“政务服务+”。在银行网点设立5个“政银合作”站点，前移65项事项受理。“政务服务+物业”“政务服务+邮政”同步推进，实现群众就近办。

“一站式服务”下沉社区和园区。2024年以来，村（社区）办件量超45万件，“下楼即办”惠及居民。园区方面，承接市级66项经济事项（48项基础+18项特色），建立“园区吹哨、部门响应”机制，实现“园区事园区办”，办件2000余件，企业满意度100%。中心牵头打造的“企业之家”，整合涉企资源，通过“一平台、一中心、两站点”体系，服务进园区、商圈、车站，打通办事“最后一公里”。

“下一步，我们将继续深化改革，坚定不移推动‘企业找服务’向‘服务送上门’转变，让高效便捷的政务服务成为观山湖区高质量发展的核心竞争力。”观山湖区政务服务中心相关负责人表示。

“政务服务+”让群众就近办事

在观山湖金融城，企业办事人员张敏惊

一窗通办 云端智办 服务上门

观山湖区政务服务做好“加减”法

贵州日报天眼新闻记者 刘娟

日前，神州融信（北京）云科技有限公司贵阳分公司的办事人员在观山湖区政务服务中心完成了企业上市合法合规信息核查。这个曾经需奔波14次、耗时34个工作日、提交21份材料的“老大难”事项，如今仅需在窗口递交1份材料，15个工作日内，核查结论纸质版就能邮寄到手。

这是贵阳市观山湖区“高效办成一件事”改革成效的缩影。近年来，观山湖区以政务服务之“变”撬动营商环境之“优”，企业痛点逐一化解，市民办事省时省心，营商环境持续优化。

高效办事“一站结”

通过内部流转和并联审批，事项融合办理，观山湖区政务服务实现“瘦身”。市民尹贵军办理运输车辆迁入手续深有感触：“以前跑多个部门，交一堆材料，耗时长。现在在一个窗口全搞定，省时省心！”

观山湖区政务服务中心科长马明宏介绍，政务服务改革至今，全区已有21个事项实现“一件事一次办”，平均办理时限压缩60%，提交材料减少58%，跑动次数压减90%，办理环节缩减85%。今年，该区聚焦“一主一特”产业，推出园区特色“一件事”，力推“园区事园区办”。同时，提升“15分钟政务服务圈”覆盖面，深化“政银社企”合作，实现“群众事身边办”。

在追求快办的同时，服务温度持续提升。“办不成事”反映窗口、延时服务、“观心办”、“上门代办”等举措，精准满足市民企业需求。截至今年5月底，“高效办成一件事”办件量累计超9万件，政务服务质效大幅提升。

数字赋能边聊边办

数字化应用是政务服务改革的另一引擎。省级统一建设的“贵人智办”AI助手和“云坐席”平台，正以边聊边办革新服务流程。

“以前一头雾水，跑大厅咨询、备材料、再提交，没个几趟下不来。现在AI助手一问就清晰明了。”体验“贵人智办”在线办理公共場所卫生许可后，市民黄先生连连称赞。作为全省首批试点，观山湖区在政务服务中心设置了体验区，市民在自助区与AI对话即可完成申请。

“‘贵人智办’依据通俗语言交互，精准匹配全省5000多项事项指南。目前市民‘一问一答’即可完成120个事项的智能申报，实现边聊边办。”马明宏说。“云坐席”则通过视频连线，提供远程“一对一”精准服务，破解不会办、没时间办难题。

数字赋能让观山湖区1209项政务服务事项可全程网办，占比达80.71%。2024年全区网办率达76.6%，大幅减轻线下窗口压力。

本报讯（记者 韦寒 黎娅茹）7月5日，贵阳发布了2025年避暑季“凉爽贵阳”十大新体验场景，为游客提供多元旅游选择，进一步提升“六爽”魅力。

据了解，十大新体验场景包括爱乐之城、昼夜打卡、城市漫游、潮玩街区、喀斯特体验、百味美食、黔心匠韵、博物研学、修心问道、避暑旅居。爱乐之城将音乐与城市历史地标等交融；昼夜打卡让游客全天候邂逅贵阳风情；城市漫游可感受咖啡、精酿和非遗魅力；潮玩街区的青云市集等街巷等待游客探索；喀斯特体验能一站式打卡多种喀斯特风貌景观；百味美食从早到晚各有特色；黔心匠韵有丰富的“黔匠玩法”；博物研学可“探秘古今对话时空”；修心问道可来一场心学国学之旅；避暑旅居可体验众多特色村落。

十大新体验场景发布

『凉爽贵阳』

乌当区“理论宣传二人讲”接地气聚民心

本报讯（通讯员 蔡彬彬 何俊）日前，贵阳市乌当区开展《重温三线情 谱写新型工业化新篇章》“理论宣传二人讲”网络宣讲直播，由区委党校教师孙宝娟和企业职工周璇主讲，吸引了不少网友观看。

近年来，乌当区创新打造“当然有理”宣讲品牌，探索“理论宣传二人讲”等特色路径，以小切口宣讲大道理、以小故事印证大发展，推动党的创新理论更好地传递给千家万户。

据了解，该区结合本地实际，在区直部门、中小学校、乡（镇、街道）中精心遴选、科学搭配，组建起一支支政治过硬、思路新颖、理论扎实、贴近群众的宣讲“轻骑兵”。同时，不断探索创新路径，着力在宣讲阵地、宣讲形式、保障机制上下功夫，创新推出“三微宣讲”。“微讲堂”随处开讲，依托新时代文明实践中心、社区活动室、坝坝会等向居民群众开展“面对面”宣讲；“微平台”一键通达，依托“活力乌当”新媒体平台开放网络课堂和直播，延伸宣讲阵地；“微荧屏”光影传理，依托“送影下乡”活动，开展“映前宣讲”，寓教于乐。

此外，乌当区还按照“一地一讲”的宣讲思路，精心设计宣讲主题，充分运用“沾泥土、带露水、冒热气”的故事，向群众深度阐释、解读党的创新理论和各项方针政策，让宣讲更接地气，效果更为明显。

据统计，2023年以来，乌当区组建“理论宣传二人讲”队伍44支，重点打造“二人讲”宣讲队伍13支，组织开展“理论宣传二人讲”活动270余场次，覆盖全区干部群众1万余人次。

清镇 卫生室焕新 乡亲们开心

本报讯（通讯员 李锦明 隆一）7月3日，贵阳市清镇市卫城镇新发村卫生室内，村医袁雪一边询问村民病情，一边根据电脑系统上弹出的患者病历信息开具处方。

卫生室窗明几净，诊室、药房、治疗室等分区清晰，药物品类丰富。这得益于清镇市大力推进村卫生室标准化、智慧化建设。

自2021年起，清镇市连续4年将村卫生室标准化建设列入“十件实事”，累计投入1000余万元资金，对40个村卫生室进行提质改造，让村民们在家门口就能享受优质便捷的医疗卫生服务。

站街镇莲花村村民陈丹近期血压偏高，每天都要到村卫生室“报到”。“如果我不来，就会接到村医的电话提醒，或者‘上门服务’。”陈丹说，村卫生室改造后，不仅环境好了，设备也齐全，村民们伤风感冒、头疼脑热，都选择就近到村卫生室处理。

“村卫生室改造增设了智能化的医疗设备设施。”村医邓爽说，安装了县、乡、村统一的HIS系统（诊疗信息系统）及相关智能辅助系统，她可直观了解村民的病史病历，并应用人工智能来辅助提升常见病诊疗的规范性、准确性。

乌当区高新路街道 网格管理助老人回家

本报讯（通讯员 李琴）7月4日，贵阳市乌当区高新路街道春天社区的一场爱心接力，成功帮助一名迷路老人安全回家。

当日下午1点，春天社区接到新创路舒普玛药店店员的反映，称有一位老人在附近徘徊，神情恍惚，言语含糊，仅能说出家住保利春天。接到反馈后，社区工作人员迅速来到现场。经初步判断，老人可能患有阿尔兹海默症。工作人员立即通过社区网格员工作群发布老人信息。经社区O10网格员核实，确认了姓名和家庭住址。随后，社区工作人员迅速联系其子女接回老人。

据了解，为防止类似情况再次发生，当地秉持精细化、人性化的服务理念，强化对阿尔兹海默症患者家庭的关注力度，组织开展防走失知识宣传活动，织密老年人安全防护网。

科技提升 乳业生产质效

灌装、打包、封装……盛夏七月，走进地处贵阳市开阳县龙岗镇的贵州南方乳业股份有限公司开阳分公司，上万平方米的生产车间只有寥寥数人，一盒盒牛奶沿着传送带有序下线，这里的大部分生产环节已实现自动化。据了解，南方乳业开阳基地于2023年投产，目前建有11条生产线，日产量达450吨。“公司将持续推动智能化改造，推动乳业产业链升级。”该公司乳品厂副厂长周楷介绍。

贵州日报天眼新闻记者 杨唯 摄

