

台江县围绕“村BA”探索“六个一”融合发展模式——

# 从流量爆红到产业常红

贵州日报天眼新闻记者 杨晓波 钱仕豪



←7月20日晚，台盘村“六月六”篮球赛公开组决赛比赛现场。

7月20日晚，黔东南州台江县台盘村“村BA”篮球场被山呼海啸的呐喊声淹没。

球员突破、投篮，比分紧咬至最后一秒。当终场哨响，这场历经10天、195支球队鏖战的“六月六”吃新节篮球赛总决赛落幕，也为“村BA”4岁生日添上浓墨重彩的注脚。

4年前，一条“六月六”吃新节篮球赛的视频火爆全网，因纯粹的热爱与震天的呐喊意外出圈，被网友亲切冠以“村BA”之名。

4年后，这一赛事已裂变为覆盖全国超4000支球队、吸引超500万线下群众参与的乡村篮球赛事，累计网络曝光量突破1000亿人次。

台江县以惊人的敏锐洞察力，将奔涌而来的流量引向产业沃土，摸索出“一赛、一市、一演、一播、一游”的“六个一”融合模式。

夜幕降临，“村BA”赛场不远处，深山星光夜市灯火通明，人流如织。苗绣摊位上，绣娘周艳文飞针走线：“以前绣品难卖，现在游客抢着要。靠这个手艺，家里盖起了新房。”她口中的“妈妈制造”项目已带动300余名绣娘实现“背着娃、绣着花、养活家”。更令人惊叹的是，百

位绣娘创作的22米苗绣长卷已亮相法国巴黎卢浮宫，古老技艺借“村BA”东风登上世界舞台。

流量催生新业态，百余个本土直播团队、500余名“村播”让“鲤吻香米”“苗家酸汤鱼”“高山紫薯”等特产插上翅膀飞出大山；“村BA”系列文创产品年销售额超过1200万元。台江县文体广电旅游局负责人坦言：“我们意识到，单一的赛事热度难以持久，必须构建完整的产业链条，让游客留下来、拉动消费。”

在台盘村，返乡青年黄兴强将老宅改造成网红民宿。“‘村BA’带火了旅游，我家小院收入也不错。”黄兴强告诉记者，这几年来，村里许多在外务工的青年返乡创业，青年返乡率从2021年前不足30%跃升至如今的70%以上。

数据显示，2024年，台江县接待游客378.66万人次，旅游总花费43.66亿元，同



比均增长31%；地区生产总值增速达16.8%，居黔东南州首位。今年1月至6月，客流增长势头不减，台江县接待游客191.45万人次，同比增长22.91%；实现旅游综合收入19.78亿元，同比增长13.61%。

值得注意的是，“村BA”的产业转化绝非简单“蹭热点”，而是以体育为媒，深挖本土资源，激活内生动力。当前，台江县围绕“村BA”，加速推进产业融合，以文创赋能非遗，打造“台江礼物”系列文创产品，进一步拓展文旅链条，建设篮球小镇并吸引体育产业集聚。该县将体育赛事作为引擎，牵引文化、旅游、农业、制造等多产业协同共振，形成了自我“造

血”的乡村发展新模式。

这是“村BA”的第4个盛夏，依然如火如荼。“六月六”吃新节篮球赛、全国和美乡村篮球大赛贵州赛区选拔赛、“村BA”球王争霸赛、跟着“村BA”去旅行——“村BA”全国联赛等赛事无缝衔接。深山音乐会、民俗文化展演、乡村美食嘉年华轮番登场，目标直指“旺季更旺”。

“4年前，我们只想要一场纯粹的篮球赛。4年后，它托起了乡亲们致富的希望。”“六月六”吃新节篮球赛总决赛落幕的深夜，台盘村村委会主任岑江龙望着仍未散尽的人群，目光沉静而坚定，“无论走多远，‘村BA’的灵感永远是赛场上那份不掺假的热情。守住了它，就守住了常红的根基。”

←↑赛场上的激烈比拼。

打响区域公用品牌 加快布局华南市场

## 黔东南州6家酸汤企业赴大湾区参展

本报讯（记者 钱仕豪）7月18日上午，第三届中国国际（佛山）预制菜产业大会在广东省佛山潭洲国际会展中心开幕。黔东南州6家酸汤特色食品企业组成“酸汤军团”参展，展示千年苗侗食文化的产业转化成果。

全国最大酸汤企业玉梦集团携系列产品亮相，“35万土坛365天自然发酵”传统工

艺结合60余项专利技术，构建了从5万亩种植基地到定制化生产的全产业链。

台江县苗苗酸汤食品有限公司在中国农科院支持下，从26份非遗酸汤样本中筛选的3株核心菌种，将传统3至6个月的发酵周期压缩至7天。“医药级不锈钢罐体实现零添加标准化，终结了‘靠手感开盲盒’的时代。”该公司公共事务部主任杨

星介绍，产品已进驻锅圈食汇上万家门店。

贵州亮克赛生物科技有限公司针对粤港澳大湾区海鲜市场研发的“奇鲜加浓酸汤”引发采购商浓厚兴趣。“底料经6个月窖藏，醇厚度提升40%，特别适配粤式海鲜烹饪。”公司销售经理杨园园现场演示了酸汤八爪鱼料理。

黔东南州投产果园面积超100万亩

## 果香里的甜蜜增收链

贵州日报天眼新闻记者 戴正国 陈化勇 夏华

时值盛夏，黔东南州迎来水果上市旺季。蓝莓、葡萄、桃子、李子、西瓜等硕果累累，果林田间游人穿梭采摘，果农忙碌间笑意盈盈，阵阵果香里藏着乡村全面振兴的甜蜜图景。

依托“农业+休闲采摘”的发展模式，黔东南州涌现出一批集生态观光、采摘体验、休闲美食于一体的乡村近郊游目的地。

在凯里市大风洞镇官庄村葡萄园，游客手提果篮，用剪刀剪下一串串饱满的巨峰葡萄。“去年卖了2万多斤，今年采摘将持续到9月下旬。”官庄村党支部书记谭泽建一边招呼游人，一边细数丰收的喜悦，“我们还准备了地道的酸汤鱼给游客品尝，让大家体验到乡村休闲的乐趣。”

从休闲采摘延伸到生态种养，黔东南

的水果产业正探索更高效的循环模式。在镇远县青溪镇关口村，山坡下是种植了夏黑、巨峰、阳光玫瑰等多品种的葡萄园，山坡上则分布着400多群中蜂，构成“山下葡萄、坡上蜂场”的画面。

“花期让蜜蜂授粉，能提高坐果率和产量，种养结合形成良性循环。”贵州荣丰源生态农业有限公司负责人杨平的话，道出了生态与效益的双赢。

同样，在岑巩县天马镇苗落村岩湾的李子园，“蜜蜂授粉+品种混种”模式让丰收更有底气。

“‘红宝石’李子开花早、谢花晚，能给其他品种当‘授粉保姆’，再加上30箱蜜蜂辅助，单株产量能达到50多公斤。”基地负责人周龙余介绍，“果一蜂一禽”立体种养不仅构建了高效生态系统，更引

来了福建收购商的冷链车，一次性采购1万多公斤“五月脆”李子。

产业要旺，销路必通。黔东南的水果销售正从本地走向全国，甚至跨出国门。“7月16日开园以来，已向北京客商批发了10万斤珍珠枣油桃，18日又有3万斤出口俄罗斯，还开拓了盒马鲜生等高端商超渠道。”施秉果果农业发展有限公司负责人蒲学文的话里满是自豪。

产业链的延伸，更让好果子产生高价值。在从江县下江镇蓝莓基地，负责人吴鸿峰非常看好水果深加工的发展，“光卖鲜果不够，我们酿的蓝莓酒已销往贵阳、广州、深圳。”

这里整合800余亩闲置山地，既让村集体增收近2万元，又为村民提供了日均120元的务工收入，土地流转的租金与基地

务工的薪金，成了村民手中的“双份甜蜜”。

从“农业+休闲”的体验经济，到种养结合的生态循环，再到“产销对接+深加工”的产业链延伸，盛夏的果香里，不仅有丰收的喜悦，更有乡村产业兴旺的活力。

近年来，黔东南州水果产业立足绿色生态环境和优势特色树种，重点加快扩建蓝莓产业化基地、扩大种植时令水果观光园、提质增效万亩片千亩村果园、区域发展百香果产业化基地等。

截至2024年底，全州累计投产果园面积100万亩，累计鲜果产量超130万吨，累计产值超90亿元。创建并持续唱响响麻江蓝莓、从江椪柑、五榕脐橙、苗疆金秋梨等10余个果品品牌。

7月18日至19日，黔东南州三穗县将军广场热闹非凡，第二届三穗鸭美食文化旅游节的重头戏——三穗鸭美食大赛激情开赛，72支参赛队伍围绕三穗鸭在名小吃、名菜、名宴赛道展开激烈角逐。

“这些参赛作品既传承了传统风味，又巧妙融入了现代创意，充分彰显了三穗鸭的多元价值。”顺德厨师协会常务副会长、黔东南州三穗鸭美食大赛评委何锦标评价。

三穗鸭被誉为“中国四大名鸭”之一，这场美食大赛是三穗鸭产业蓬勃发展的生动缩影。

在贵州三穗经济开发区，投入12亿元打造的产业融合发展示范园，逐步实现从三穗鸭宰杀、鸭蛋加工到鸭绒加工的全产业链布局。

在贵州民生食品有限公司的流水线上，每天有120万枚鸭蛋经过18道精细工序，摇身一变成“流心咸蛋”。通过技术创新，鸭蛋的腌制周期从90天大幅缩短至12天。而隔壁的贵州省纺织产业发展集团有限责任公司（三穗）羽绒产业园项目，也将在7月底投入使用，届时将加工生产的鸭绒原毛将销往全国各地。

围绕鸭产业全产业链发展目标，三穗县积极整合县内各类资源，组建成立三穗鸭产业集团。同时，着力提升并完善禽类屠宰加工、蛋制品与鸭肉加工、羽绒深加工等环节的设施水平，同步优化冷链物流仓储设施，逐步构建起加工集群。

数据显示，2024年三穗县全年蛋鸭存栏80万羽，鸭出栏超500万羽，屠宰加工380万羽，鸭蛋产量达1.44万吨，蛋制品加工21亿枚，综合产值高达14亿元。

“按照‘一年强基础、两年见成效、三年上台阶’的规划，到2027年，全县三穗鸭全产业链产值将突破100亿元。”三穗鸭产业发展工作专班办公室副主任杨冬告诉记者，该县将持续提升三穗鸭保供能力，扩大养殖、加工规模，力争2025年实现出栏鸭1315万羽以上、蛋鸭存栏150万羽以上的目标。

## 三穗鸭一年「烹」出十四亿元产值

挖掘多元价值 构建加工集群

贵州日报天眼新闻记者 蒋鸿琪

## 拥抱数字时代 国内首款电芦笙凯里发布

本报讯（记者 钱仕豪 杨晓波）7月20日，中国首款电芦笙在黔东南州凯里市发布，这项研发历时4年，为芦笙注入了现代科技基因。

据了解，电芦笙完整采集传统芦笙四大类十余种音色，实现高、中、低、倍低音瞬时切换。首创了“转调不转指法”技术，12个大小调自由转换，支持4组音色预存及弯音、滑音等现代技法。通过声学采样与电子适配技术，研发团队还成功将音频转化为MIDI信号体系，使千年笙音首次具备数字化创作能力。

贵州省芦笙研究会会长韦祖雄表示，电芦笙既保留了传统音色精髓，又突破音域固定、转调困难等瓶颈，让古老的笙音能与电乐共鸣，能走进更多年轻人的耳朵与心灵。

“我们已经收到近500支电子芦笙的订单，其中200多支订单来自省内，其他的来自云南、广西、河南等地。”贵州星笙代科技有限公司电芦笙研发团队负责人、吴兴星说，将持续开发适应各种音乐、演奏需求的电芦笙产品，让民族乐器与当代技术创新相结合，为芦笙艺术传承与发展注入新活力。

## 烤烟采收季 新设备提质增效

本报讯（记者 潘晓飞 通讯员 周燕）眼下，黔东南州岑巩县天马镇的烤烟迎来采收季。

“下部叶水分较多，每夹重量宜控制在13至15公斤，同一杆烟叶的部位、成熟度要一致。”在烘烤区，在烟叶站技术人员指导下，工人两人一组，按照相关标准，协力将刚采摘的烟叶整齐均匀地排进特制烟夹框架。轻轻收夹紧子，烟叶便稳稳固定。

“以前编烟最熬人，用麻绳一扣一扣地绑，10个人6小时才扎300多杆。如今，10人仅需2个小时就完成300多杆的夹烟作业和上炕流程。”天马村村民丁祖祥对引进的特制烟夹赞不绝口。

“以前人工编烟松紧不一，烤出的烟叶品质参差不齐。现在烟夹固定得匀，通风受热一致，破损率降低，品质也更好。”谈及烤房变化，丁祖祥喜悦地说：“以前烧煤要人守着，每隔1个多小时就加一次煤，温度还难控制。现在每天仅需加3次以烟杆和锯末为原料加工成的生物质颗粒燃料，机器自动控温送料，节省大量人力。”

目前，天马镇改造了154间生物质颗粒烤房，全镇4300多亩烟田已形成标准化坝区产业带，仅采收环节就带动2万余人次，增收220万元。

“政府统筹规划连片用地，整合资金推进烤房维修改造；合作社组建专业队伍，负责育苗、机耕、植保、烘烤、分级等全流程服务；烟叶站提供从烟地核实、合同签订、育苗到烘烤的全环节技术指导。服务升级后，农户种烤烟的积极性越来越高。”天马烟叶工作站负责人杨胜勇说。