



由水城农业(集团)有限责任公司打造的凉都手伴店。贵州日报天眼新闻记者 鲁媛 摄

精美特产 装满游客行囊

贵州日报天眼新闻记者 李佳琪

“烙锅也能带走?”5月20日,位于六盘水万达广场一号楼的“凉都手伴”体验店里,山西游客杨丹被水城烙锅礼盒套装吸引。店员打开包装,一口中间凸起的黑色砂锅、3罐不同口味的辣椒面、1瓶菜籽油整齐摆放。杨丹毫不犹豫地买下,“之前我在避暑季开季仪式上,体验了千人同吃烙锅,印象很深,这套礼盒连辣椒面都配齐了,正好带回去让家里人都尝尝。”

90平方米的店铺,装下的远不止一口烙锅。800余种产品在货架上分区陈列,从“凉都三宝”、水城三锅、盘州火腿、夜郎石碾红米,到各式精美的民族手工艺品……经品牌化包装后,都变成游客可以带走的“凉都记忆”。

自去年7月开业以来,凉都手伴体验店的产品从最初的300余种丰富至800余种。“游客在旅途结束时常想带点什么走。我们要做的,就是让大家在六盘水吃到的、看到的、爱上的,都能装进行囊带回家。”凉都手伴体验店负责人冉鸿峰说。

截至今年4月27日,“凉都手伴”体验店累计营业281天,实现总销售收入31175万元,日均销售额1.11万元。其中,2026年以来增长势头强劲,前4个月销售额已达17551万元,日均销售额提升至151万元。随着日前六盘水避暑季拉开帷幕,店内客流更甚,新上市的刺梨酥一度断货。

线下热闹,线上同样火热。“凉都手伴”依托微信小程序、抖音小店,让羊肉粉、刺梨汁、红心猕猴桃等直送广东、四川、重庆等地。

【凉都时评】

做足特色方能“出圈”

高宇杰

发展乡村特色产业,最忌盲目跟风、同质化竞争。过去,六盘水的困惑在于:好东西不少,但卖不上价。刺梨论吨卖,墙上的农民画少人问津,羊肉粉走不出街巷。问题出在传统思维,只知采摘,不懂品牌;只重产量,不重溢价。

如今,猕猴桃“论盒卖”、刺梨“论克卖”,农民画从墙上走进游客行囊,羊肉粉从路边摊变身卖向全国的速食包。这背后,是从“有什么卖什么”到“怎么卖才值”的跨越。

“特”不是自说自话,而要对接市场需求。品牌化不是贴个标签那么简单。刺梨从几款饮料发展为74个品类,靠的是精深加工,把“维C天花板”变成消费者愿意买单的产品;农民画实现版权收入,靠的是IP运营,让乡土艺术有了市场价值。这是一场从田间到车间、从产品到IP的蜕变。

“特”还要形成产业链条。一碗羊肉粉带动了黑山羊养殖、辣椒种植、食品加工、电商销售,附加值不断提升。一家手伴店把800种特产整合起来,线上线下同步卖,让分散的好物有了统一的出口。

做足“特”字,既要深耕品质,也要善用渠道;既要久久为功,也要敢于创新。凉都风物的实践证明,立足特色、开拓市场,“土特产”也能变成“香饽饽”,蹚出共同富裕新路子。

凉都风物为何亮相莫干山

5月,2026世界品牌莫干山大会,六盘水携凉都风物惊艳亮相。刺梨汁、红心猕猴桃、水城羊肉粉、盘州火腿……7个展台、30平方米的展示区,让更多人看到:六盘水不仅是避暑好去处,这里还有好物、有文化。过去,这些好东西大多藏在山里,农户自



贵州老翁记食品有限责任公司生产车间。通讯员 赵梓 摄

羊肉粉端上全国餐桌

贵州日报天眼新闻记者 鲁媛

“老板,来碗大碗加肉的羊肉粉!”5月19日早上7点,位于六盘水市钟山区的黔翁之味·翁记羊肉粉总店已坐了不少食客。服务员端着托盘穿梭在桌椅间,嘴里应着“马上来”。后厨里,大锅白汤翻滚,羊骨和香料的香气飘满整个屋子。师傅从锅里捞起米粉,浇上热汤,铺上切好的羊肉片,再淋一勺红亮的油辣椒,一碗热腾腾的羊肉粉就端上了桌。

过去,羊肉粉只是街头味道——一家店、一口锅、一门手艺。“出了六盘水,想吃上一口正宗的羊肉粉,不容易。”贵州老翁记食品有限责任公司负责人王璐说。

为了让外地人也吃到家乡味,2016年老翁记开始做预包装羊肉粉,“最初只是想让在外地的六盘水人能吃上一口熟悉的味道。没想到,产品上

线后很快成了电商平台上的热卖品。”王璐说。随着订单越来越多,传统手工生产跟不上。老翁记接二连三扩厂、上设备、建自动化生产线。如今,走进老翁记的新生产车间,3800平方米的厂房里机器持续运转。“以前一天最多做4000袋,现在一天能做到6万袋。”王璐说,线下,产品已进入省内外商超、机场、特产店等;线上则依托抖音、美团等平台,通过短视频和直播带货进行销售。

在车间外,这碗羊肉粉正链接起更长的产业链。老翁记与周边养殖户、种植户建立长期合作关系,辣椒做成调料包,羊肉加工后随产品销售往全国。企业还为聚鑫羊、巴狗煮粉记、驼峰谷等20多个本土品牌提供代加工服务。

“蔬菜加工线上,来自本地合作农户的青菜经发酵加工,成为广受欢迎的‘贵州无盐酸菜’,一天能产3000斤左右。”王璐介绍,一季度,老翁记销售额达400万元,同比增长25%。标准化生产和多渠道销售,正在让这碗羊肉粉走得更远。

水城农民画亮相国际展台

贵州日报天眼新闻记者 谢勇勇

5月18日,六盘水市水城区徐源农民画工作室完成《画说贵州·醉美村字号》系列创作。9名农民画家历时3个月,以水城农民画为艺术载体,将“村超”“村BA”“村画”等9个“村字号”主题化作9幅长100厘米、宽50厘米的画作。

水城农民画诞生于20世纪50年代,画师们将蜡染、刺绣技法融入笔尖描绘烟火气。去年,《水城农民画——画说贵州》系列获“贵州有礼·文明有你”精神文明建设公益广告平面类金奖,让这门乡土艺术被更多人看见。“但光靠挂墙上展览,很难传得开、走得远。”水城农民画代表性传承人徐源说。

让水城农民画跳出画框走向更广阔的舞台,是徐源一直想做的事。2025年,以水城农民画《豆豉粑粑媳妇》为创作题材的舞蹈《画里乡田》荣获第二十届群星奖,成为当届赛事中贵州省唯一的获奖作品。此后,水城农民画被纳入贵州省乡村文化IP矩阵。

为进一步拓宽乡村文化市场,水城区创新推进“村画+文旅+研学+版权”融合发展,推动农民画从“单幅作品”向“系列产品”延伸,从“墙上展示”向“市场变现”拓展。截至目前,水城农民画完成版权登记2.4万项;2025年,版权收入达67.3万元,核心画师人均年收入超过20万元;开发173款文创产品,销售收入逾百万元,创造就业岗位56个。

水城农民画的品牌影响力也在持续提升。水

城区连续三年被命名为“中国民间文化艺术之乡”,200余件作品被国家级机构收藏,近300件荣获全国全省大奖,画作多次亮相法国、日本、加拿大等地。

“下一步,我们将依托‘画说贵州·醉美村字号’项目,借助‘村字号’IP效应,线上线下联动开发文创产品,力争实现产值2000万元,推动农民画从‘作品’变‘产品’,打造具有全国影响力的乡村文化艺术IP。”徐源说。



“画说贵州·醉美村字号”作品创作现场。贵州日报天眼新闻记者 谢勇勇 摄

刺梨产品销海外

贵州日报天眼新闻记者 郭立

近段时间,六盘水市水城区野钟乡野钟村的刺梨种植基地又热闹起来。种植户们穿梭其间,查看刺梨树生长情况,锄草、施肥,为丰产做准备。

“以前漫山遍野都是刺梨,大家摘下来就运出去卖,可果子又酸又涩,价格降到几毛钱一斤都没人买。”种植户徐天勇一边锄草一边回忆刺梨过去的“地位”。如今,企业把刺梨加工成饮料、糕点等,需要大量原料,每年都来村里收购。“大家现在越种越有盼头。”徐天勇说。

从无人问津到上门收购,刺梨地位变化的关键,藏在精深加工产业链里。如今,从田间出发的一颗颗刺梨,走过加工流水线,能“变身”74个品类。

5月19日,在水城区贵州初好农业科技开发有限公司生产车间,刺梨是绝对的主角,刺梨原汁、刺梨果渣饲料等10余条生产线马力全开。

初好农业研发中心主任王欣颖介绍:“每100克刺梨,维生素C含量超过2000毫克,是水果界

的‘维C天花板’。我和团队的任务,就是把口感欠佳的刺梨转化为消费者喜爱的产品。”2019年至今,她带领团队研发出30多种刺梨产品,包括刺梨原浆、SOD口服液,以及刺梨气泡水、刺梨果冻等深受年轻人喜爱的产品。

在深耕国内市场的同时,初好农业还不断开拓国际市场。2024年,初好农业刺梨产品出口至泰国、老挝等地,并在老挝设立全国刺梨行业首家海外展示店。

“初好农业、天刺力、轻美、中志浩等多家刺梨精深加工企业正不断延伸产业链,持续提升产品附加值。刺梨产品也从最初的几款饮料,发展到刺梨饮料、糖果、泡腾片等74个品类。”六盘水市工信局有关负责人介绍,目前,全市有7家刺梨精深加工企业获有机产品认证证书18张,2家获得湾区认证。“这些都进一步提升了六盘水刺梨的品牌形象和市场话语权,为产业高质量发展提供硬支撑。”

“金融服务超市” 解小微企业融资难

本报讯(记者 鲁媛)“以前办事要跑好几个部门,现在进一扇门,什么事都解决了。”5月19日,六盘水市政务服务中心,前来办理业务的企业负责人张先生深有感触。

这样的变化源于六盘水市推出的“一站式”政务服务新举措。通过打破部门壁垒,六盘水在政务服务大厅打造“企业之家+共享职工之家+红石榴之家”一体化阵地,实现“进一扇门、办多件事、解多重忧”。今年以来,该市已利用“企业之家”活动阵地开展活动78场次,促成合作订单14笔。

针对企业融资难题,该市政务服务中心创新设置“金融服务超市”,通过政银合作和数据共享,进一步简化审批流程、压缩办理时间。目前,该市已设立“政银合作”服务网点6个,自2025年7月挂牌运营以来,累计帮助中小微企业解决融资3800余万元。

水城区暖心驿站 24小时开放

本报讯(记者 李佳琪)5月20日,水城区双水大广场工会驿站门口,环卫工人杨小翠走上前,刷脸门禁系统自动识别,门铃声而开。“这里就像我们的第二个家。”她一边笑着一边将饭菜放进微波炉加热,又接上一杯温水。

走进驿站,明亮的室内各类生活设施一应俱全,物品分区摆放整齐,全方位满足户外劳动者“累了能歇脚、渴了能喝水、饭凉能加热、急时能用药”的日常需求。

近年来,水城区总工会聚焦户外劳动者的“急难愁盼”,按照“规范巩固一批、整改提升一批、智能改造一批”原则,结合实地排查,持续推进工会驿站规范化建设和智能升级。目前,全区11个驿站均保持正常运行,其中9个实现24小时智能开放。这些驿站广泛分布于城区主干道、商圈、学校、社区等户外劳动者密集区域,为环卫工人、快递员、外卖员、货车司机、交警等一线劳动者筑起了“避风港”与“加油站”。

六盘水高新区 “云端”税政便民利企

本报讯(记者 谢勇勇)“原本以为要回陕西处理,现在有专人辅导,效率提高了很多,太贴心了!”前不久,来自陕西榆林的曾先生需办理个税汇算清缴,因人不当地且不熟悉操作而犯难。六盘水高新区税务分局工作人员依托纳税互动平台联系榆林税务坐席,不到10分钟便完成办理。

今年,该局持续深化“便民办税春风行动”,运用新电子税务局等线上渠道,整合咨询辅导、业务办理、资料审核等功能,打造“问办协同、远程帮办”的云端服务模式,覆盖申报缴税、跨区域涉税事项、车购税办理等高频业务。针对老年人“数字鸿沟”、初创企业“业务生疏”、异地经营“往返不便”等实际问题,该局推出“一对一云辅导”服务,精准破解不同群体的办税难题。

此外,该局深化数据应用,推行精准推送与前置提醒,在征期关键节点向纳税人定向推送政策要点、申报提醒及风险提示。通过线上服务提质增效,持续巩固辖区纳税人缴费人线上办税习惯,线上业务办理占比稳步提升。今年以来,该局已累计推送各类税收政策、操作指引、申报提醒等信息8000余条。

六枝特区 智慧监管学校食堂

本报讯(记者 郭立)5月20日中午,六盘水市六枝特区第九中学学生刘采函来到学校食堂就餐,对着就餐窗口的屏幕扫了脸,“嘀”的一声后,不一会儿,系统发出就餐提示。

“校园餐综合管理平台上线后,学生扫描就能就餐。同时,平台将开餐学校后厨的摄像头接入系统,家长和监管部门可随时查看后厨就餐情况。”六枝特区教育局工作人员介绍,该平台运用物联网、大数据、AI图像识别等技术,实现对校园餐制作全过程的智慧监管,“系统还会对后厨不规范操作发出预警。食堂收货时,AI智能电子秤将称重数据上传并比对,检测到食材不合格时自动预警,拒绝入库。”

六枝特区现有开餐学校297所,就餐学生98万人。过去,食材由学校自行采购,常存在标准不一、台账不全、溯源困难等问题。目前,校园餐综合管理平台已实现辖区所有开餐学校全覆盖,形成从采购到餐桌的全流程监管闭环,校园食品安全得到进一步保障。