

乌江源百里画廊化屋村。贵州日报天眼新闻记者 翟培声 摄

清凉毕节躲“蒸笼”

当全国多地开启“蒸笼模式”，夏日的乌蒙腹地，清凉与烟火共生，夏季平均气温21℃的清凉毕节敞开怀抱迎接八方来客。在城市与各大景区，响水滩音乐季本土IP成为全市文旅引擎，购买音乐季门票的游客，通过“一码游贵州”平台核验，即可申领总额500元的电子消费券包，在全市加油站、商超、餐饮等商户享受8折优惠；而那些掩映在乌蒙深处的村子，凭借秀美静谧的田园风光、厚重质朴的人文底蕴、物美价廉的地方风味，频频出圈，一个个烟火升腾的农家乐里，留下了游客的欢笑声，也藏着普通人的奋斗故事。

毕节留客出妙招 响水滩听歌 消费打八折

可申领总额500元的电子消费券包，在全市加油站、商超、餐饮等商户享受8折优惠。

毕节市商务局消费促进发展科科长相关负责人说：“传统音乐节往往存在‘白天不知去哪，晚上听完就走’的问题，通过消费券，将演艺流量精准引导至全域消费场景。”

这是一场精妙的多赢：政府以补贴换来全域消费活跃与城市品牌提升；商家获得客流增长；游客享受实惠。“政府搭台、企业唱戏、百姓受益”的良性循环，在21℃的夏天里跑通了。

去年，初夏的响水滩音乐季创下全网浏览量超5亿人次的纪录，让“毕节”成为夏日搜索热词。时隔一年，这个本土IP已从“区域文化名片”跃升为“全市文旅引擎”。

以音乐为引子，毕节精心构建“避暑产品体系”留住游客。毕节夏季平均温度21℃，获评“中国花海洞天避暑福地”。该市拥有客房10.82万间、床

位17.26万张，四星级以上酒店实现县级全覆盖；织金洞、九洞天、韭菜坪、乌江源百里画廊等核心景区串联成磅礴乌蒙山水画卷；官保鸡丁、砂锅羊肉粉等特色美食构建起“舌尖上的毕节”。

以音乐季举办地七星关区为“圆心”，一个“一核引领、多点支撑、全域联动”的格局已然成型。向东，有织金洞世界地质公园与“平远古镇”夜间经济；向南，有威宁草海；向西，有阿西里西大草原的“贵州屋脊”花海；向北，有百里杜鹃的“森林康养”新业态。

更关键的是，毕节同步推出《鼓励旅行社“引客入毕”奖励办法》，旅行社组织游客游览2个4A级以上景区并住宿1晚及以上，按30元/人/晚奖励。多地景区同步推出门票折扣、长住优惠。

从音乐季到避暑经济，从产品体系到奖励政策，毕节正完成从“卖门票”到“卖体验”、从“过路游”到“过夜游”的系统重构。

毕节两款茶获国际大奖

本报讯（记者 吴传娟）6月3日，记者从毕节市农业农村局获悉，在第十一届亚太茶茗大奖绿茶组评审中，由纳雍县山外山有机茶业开发有限公司选送的玉姑翠芽和毕节七星太极古树茶开发（集团）有限责任公司选送的七星太极古树茶，凭借优良品质分别荣获特别金奖和金奖。

毕节地处北纬27度黄金产茶带上，平均海拔1600米、年均气温13.4℃，造就了“芽叶肥壮、嫩绿油亮”的高山灵芽。此次两款茶叶在国际赛事中获奖，是业界对毕节生态种植、制茶工艺、茶叶品质的充分肯定，进一步擦亮“中国贡茶之乡”“中国古树之乡”“中国高山生态有机茶之乡”三块国家级金牌名片，提振本土茶企发展信心，为茶产业规模化、品牌化、国际化发展积蓄新动能。

织金特色游玩动线 点燃夏夜文旅市场

本报讯（记者 李永斌）6月5日，夜幕降临，毕节市织金平远古镇褪去白日静谧，街头民谣弹唱、互动演艺轮番上演，引得游客纷纷驻足打卡。依托“宝梳故里·洞天织金”文旅名片，织金全面开启21℃清凉避暑季，“白天探秘溶洞奇观、夜晚漫步烟火古镇”的特色游玩动线，激活夏夜文旅市场。

作为省级标杆群众文化品牌，升级后的织金“音乐转转场”成为夏日文旅消费热潮核心动力。活动打破传统舞台局限，将民谣演唱、街舞快闪、环境戏剧融入街巷市井，打造沉浸式无边界演艺体验。艺术与烟火气深度融合，极大提升了游玩体验，带动古镇餐饮、民宿持续热销。不止古镇夜游精彩纷呈，避暑季的织金洞景区玩法全面革新。凭借洞内常年16℃的恒温清凉优势，景区常态化推出溶洞灯光秀、MR数字体验、AI创作大赛等特色夜间项目，游客在感叹亿年地质奇观之余，亦能在清凉的“洞天之夜”体验科技与自然的交融。

大方技能培训进小区

本报讯（记者 郑宇潇）近日，毕节市大方县羊场镇生态移民小区缝纫工职业技能培训班正式开班，当地家门定向就业培训全面启动，有效解决群众就业难、务工远、务工顾家两难问题。

为助力群众就近稳定就业，大方县人社局联合羊场镇，联动美特斯邦威等优质企业资源，将技能课堂搬进移民小区，让群众在家门口就能免费学技能、对接就业岗位。本次培训为期15天，吸引54名辖区群众参训，课程紧贴企业用工需求，聚焦实用缝纫技术，通俗易懂、零基础可学。

学员结业后可参加企业定向面试，合格者直接进入，打通“培训—面试—就业”闭环。目前，当地缝纫培训班已结业3班109人，在班180人。

毕节职院获全省技能大赛一等奖

本报讯（记者 王星）近日，2026年贵州省职业院校技能大赛手工制茶赛项落幕，全省17所院校33名选手同台比拼，毕节职业技术学院茶叶生产与加工技术专业游洋、孙丹艳两名学生斩获一等奖。

比赛包含理论考核、卷曲绿茶制作、扁平绿茶制作、茶叶缺陷诊断四项内容，综合检验学生专业功底与实操能力。亮眼成绩离不开专业长期深耕产教、校企协同的系统化培养，毕节职业技术学院以服务地方茶产业为己任，积极探索产教融合新路径，常态化开展现代学徒制实训，攻关低温慢烘提香、夏秋茶提质等科研项目。

学校依托省级茶叶技能大师工作室，深挖黔茶文化，坚持以赛促教、以赛促学。多年来专业培育2000余名茶业技能人才，助力全市50万茶产业发展。下一步，学校将持续深化产教融合，立足地方茶产业需求，持续培养高素质制茶技能人才。

纳雍爱心献血屋启用

本报讯（记者 周恩宇）近日，毕节市纳雍县爱心献血屋正式揭牌启用，当地卫健、血站部门相关负责人、医护人员及无偿献血志愿者代表齐聚现场，共同见证这一暖心时刻。

爱心献血屋位于纳雍县文昌街道翠竹路中段，屋内功能分区清晰，合理规划登记咨询区、初筛体检区、采血休息区、物资储备区等专属区域，空间宽敞通透、环境舒适整洁。

据悉，爱心献血屋开放时间为每周三10:00至16:00，由专业医护人员常态化驻点服务，全程严格执行采血流程规范，并开展无偿献血知识科普、政策解读、爱心荣誉登记等配套服务，以增强市民的献血体验。

本版责编：朱彤 杨红 江佳佳 版式设计：陈倩



2026响水滩音乐季启动仪式现场。通讯员 陈曦 摄

本报讯（通讯员 龙媛 韩雷 记者 曾田）“我本来打算看完就走，领了消费券后发现住宿能省100元，临时决定再玩一天。”5月30日晚，毕节市七星关区碧阳湖畔，在响水滩音乐季活动现场嗨嗨嗨，来自黔东南州凯里市的游客杨娟又和朋友去寻找美食。

自5月23日2026响水滩音乐季如约启幕后以来，每逢周六、乌蒙山间21℃的清凉，将被准时响起的音乐“点燃”。为了让游客看得过瘾、玩得尽兴、花得实惠，毕节市推出“票根经济”，凡购买音乐季门票的游客，通过“一码游贵州”平台核验，即

威宁草海：风中荡舟赏晚霞

本报讯（记者 周阳）“我们用的是威宁火腿，是本地最地道的老味道。”6月5日傍晚，凉爽的风从毕节市威宁草海湖面上吹来，湖畔的“草海烟火”农家乐里，坐满前来用餐打卡的游客，农家乐老板钱雄将火腿片及削好的威宁洋芋倒入锅中，香气飘散。

来自重庆的杨先生一家五口驱车近7个小时，专程来草海避暑。“网上说威宁夏季平均气温只有18℃，果然名不虚传。”刚落座，他们就迫不及待地点了火腿火锅，配上当地的高山冷凉蔬菜和洋芋，吃得过瘾。“这才叫避暑嘛，吃着火锅吹着凉风，巴适得很。”

依托海拔2200米的地理位置和夏季平均气温18℃左右的气候优势，威宁自治县大力推广“阳光威宁·浪漫草海”避暑旅游季品牌，吸引了川渝等地的大量游客。

近年来，随着草海保护和综合治理稳步推进，生态环境越来越好，钱雄看准时机，于2025年在草海湖畔打造了“草海烟火”农家乐。站在农家乐院坝里，抬眼就能将草海的湖光山色尽收眼底。

“每年5月到10月，是草海避暑旅游最火爆的时候，从早到晚忙不停。”钱雄说，农家乐每天吃饭游客估计有600人次，加上拍照打卡的游客至少1000多人次。

说间，几名摄影爱好者走进小院，还未来得及点菜，就赶紧将镜头对准被晚霞染红的湖面。“到这里拍个日落，吃点烧烤火锅，十分惬意。”摄影师杜先生是这里的常客，每次来都有新感受。

夜幕降临，最后一桌菜品上齐，钱雄得到了短暂的休息。站在院子里望向草海，晚风带着清凉，“生态好了，游客多了，我得多花心思提升服务和菜品。”

今年，为了丰富游客避暑旅游体验，钱雄对农家乐的硬件设施进行了升级，在原有的基础上增加了一层用餐区。同时，对服务员进行培训，提升服务质量，“我们还开发了本地烤土鸡、烤黑山羊等菜品，全部是威宁本地就地取材，让外地游客品尝到正宗的本地特色菜。”

黔西解放村：小河伴柳稻田绿

本报讯（记者 翟培声）“周末人气高，每天有五六桌客人。”6月4日，毕节市黔西市解放村，小河水潺潺，路边杨柳低垂，河畔的张勇农家乐里，客人围坐在树荫下尽享清凉，老板张勇忙着给客人准备美食。

解放村，又名“柳岸水乡”，逢水河蜿蜒绕村流淌，5000余株杨柳沿河次第排布，千亩良田阡陌纵横，得天独厚的山水田园景致，让这座村落自带诗意烟火气，先后获评全国文明村、中国美丽乡村示范村、中国十大最有魅力休闲乡村。

“这里四季风景各有特色，我们经常来玩耍。”黔西市民刘敏说，解放村春有油菜花田，夏有绿色田园，秋有金色稻浪，冬可体验采摘，四季宜游。

依托独特的水系生态与田园禀赋，解放村持续完善配套设施、丰富休闲业态，大力发展乡村旅游，把生态资源转化为富民产业。

凭借一手好厨艺，张勇在河畔开起了农家乐，主打青椒鸡、生态鱼、农家小炒等美食。这几年，随着柳岸水乡名气越来越高，生意越做越好，每年总收入近10万元。

水乡夏日田园美，河畔农家欢乐多。如今，在乡村旅游的带动下，村里发展起近10家农家乐。全村每年接待游客数量10万人次左右，2025年旅游综合收入300万元。

纳雍大坪地村：露营垂钓烧烤香

本报讯（记者 汪瑞梁）“除了餐饮，今年又新增水畔露营和民宿，准备迎接避暑季。”6月5日傍晚，暮色漫过毕节市纳雍县百兴镇大坪地村，蜿蜒的纳雍河在群山间静静流淌，晚风裹挟着河水清凉掠过村庄，村民谢勇的银瀑农庄飘荡着欢声笑语，露营草地上的烧烤桌升起袅袅炊烟，伴随着令人垂涎欲滴的香味。

小院子里，7辆汽车整齐停放，餐厅内柴火鸡、家常小炒香气四溢。“我来这里避暑已经是第四年了，就喜欢在这河边钓鱼，然后到谢老板这里吃辣子鸡。”来自重庆的游客李先生说，深山里都有不少游客，简直是避暑的好去处。

大家围桌闲谈，不少人是前些年沿河垂钓时与谢勇结缘，特意趁着盛夏前来旅居。7年前，谢勇从零起步，靠着一手地道辣子鸡厨艺与一颗热忱待客的心，在深山里闯出特色餐饮招牌。从前山路阻隔、客源零散，如今公路修到家门口，背山面水的优势成了“聚宝盆”，不少人慕名而来。每年6月至8月，络绎不绝的避暑客顺着山水寻味而来。“这几天都有不少四川的朋友打来电话，问我的民宿装修好了没有。”谢勇说。

今年，谢勇把老旧房屋翻新，改建成四层小楼。一二楼做特色餐厅，三楼打造12间精品民宿客房，四楼自住。眼下房屋硬装完工，庭院绿化、乡土文化标牌建设进入收尾阶段，只待避暑旺季开门纳客。新升级的民宿、扩容的露营场地、提升的特色餐饮，让农庄业态从单一餐饮转向吃住玩一体化新格局。



威宁“草海烟火”农家乐，游客品尝美食。贵州日报天眼新闻记者 周阳 摄



黔西市解放村张勇农家乐里，游客用餐。贵州日报天眼新闻记者 翟培声 摄



游客在纳雍县大坪地村银瀑农庄露营烧烤。贵州日报天眼新闻记者 汪瑞梁 摄

赫章农村酒席“自助”效果好

本报讯（记者 王星 通讯员 付荣喜）“这次办事全程只递烟，宴席吃自助餐，算下来比以往要省8000多元。”6月5日，毕节市赫章县兴发乡兴发村，提及前段时间家里操办的白事，村民肖忠庆说，“过去，白事流水席少则五六天，现在只要3天，宴席时间短了，不用长时间请假，邻里帮忙也不辛苦。”

5月6日，得知肖忠庆母亲去世，村红白理事会长胡勇就招呼亲朋邻里，带上自助餐具前来帮忙操办。大家拎着餐盘、碗筷赶来，有人搬桌椅、有人摆餐桌、有人分食材，不大的院落

里忙而不乱、井然有序。没有鞭炮喧天，没有铺张排场，简简单单举办了一场白事。

忙完一早上，开饭时分，乡亲们有序排队，手持餐盒依次取餐。红烧肉色泽红亮，酸菜豆米汤酸香扑鼻，四菜一汤热气腾腾，大家按需取餐。

“过去办白事，一桌至少八九个菜，动辄三四十桌，每桌成本三四百元，加上烟酒、人工，一场下来少说要两万七八。”胡勇算起细账，“这次用自助餐，食材直接从本地农户采购，成本直降三成，3天仅花7000多元。”在兴发乡，以往白事发“包包烟”是标

配，一场下来烟钱动辄两三千。如今，该乡大力推行“不发包包烟、只发支支烟”，党员干部带头示范，村干部与红白理事上门引导，群众逐渐从“不习惯”变为“真接受”。

“仅在正酒当天保留传统宴席仪式，其余时段均用自助餐。”有着十多年红白事主厨经验的胡勇感慨，现在自助餐只需提前备好四菜一汤，按需取餐、省时省力。红烧肉、时令蔬菜、家常豆腐、酸菜豆米汤，都是乡亲们爱吃的家乡味，口碑一点不输从前。“从前摆桌、上菜、收碗，忙得脚不沾