

花溪区高坡乡街上村—— 红色美丽村庄涌动红色能量

开栏的话

贵阳贵安乡村文化资源丰富,各类特色村落分布点多面广、类型丰富多彩。新时代以来,在脱贫攻坚和乡村振兴战略的全面带动下,全市村寨整体面貌一新。这些村寨深刻展示了贵阳贵安的发展巨变,深层记录了黔中大地的多彩文化,承载着厚重的历史、满满的乡愁和时代的变迁。

今年,位于花溪区高坡乡北部的街上村建成本村的村史馆。在这个小小的村史馆里,长长的村寨历史一览无余。

街上村最早的历史可追溯到元代,那时,街上村村境先后为茶山长官司、百纳长官司管辖。

明代,洪武四年(1371年),街上村村境分别为贵州卫后千户所第八百户、中曹长官司、茶山白纳长官司管辖;天顺三年(1459年),高坡苗族首领干把珠等起义,街上村摆桑等村寨苗族参加战斗。

清代,雍正五年(1727年),街上村村境改归贵阳府管辖,为清代贵阳府十塘汛之一,有高坡场寨。

1914年,高坡片区改为高坡镇,高坡街改为保。1933年,高坡小学在街上村创立。1935年4月9日,中央红军长征来到街上村。1936年4月初,时任中共贵州省委交通特派员的徐健生同志在高坡小学隐蔽活动;爱国华侨胡文虎、胡文豹兄弟捐资修建高坡小学校舍。

1949年11月17日,街上村迎来解放。1950年,贵筑县人民政府将高坡场改为街上村,这是街上村成为行政村的开端。1956年,街上村随高坡乡划入黔南州惠水县,直至1961年3月划回花溪区管辖。

1963年3月,红军战士遗骨移葬至现在的高坡乡公安派出所后院小石山脚。1983年,贵阳市人民政府公布街上村“高坡红军标语”为贵阳市文物保护单位。2019年,贵阳市人民政府公布街上村高坡红军居住地为贵阳市文物保护单位。2021年,街上村建设完成长征国家文化公园贵阳展示园高坡段;贵阳市人民政府公布街上村花溪红军长征历史步道为贵阳市文物保护单位。2023年,街上村被中央组织部批准为全国红色美丽村庄建设试点,入选“贵阳市乡村旅游重点村”。2024年,完成红色美丽村庄试点建设工作。

街上村至今依然完好保存着红军标语漫画、红军居住地、红军牺牲地、红军长征历史步道等遗迹遗址,流传着众多军民鱼水情深的红色故事。



街上村至今依然完好保存着红军标语等红色遗迹。

随着红色美丽村庄试点建设的纵深推进,街上村这片红色沃土按下振兴“快进键”,跑出发展“加速度”,美丽的乡村风光引得参观者纷至沓来,不仅让红色精神得以传承传播,村容村貌也焕然一新,村民幸福感大幅提升,产业发展势头喜人。

“红色美丽村庄试点建设,完善了村里的基础设施,提升了人居环境,红色资源也得到进一步挖掘推广,街上村的知名度持续提升,发展活力进一步凸显。”街上村党支部书记、村委会主任杨伦说,试点建设一期项目包括红色传承、基础设施提升、人居环境整治、文史宣传四个类别共16个重点项目。

建成两个广场、村史馆、柏油路、六方井茶馆、环形步道、生态停车场,完成雨污分流、弱电入地、强电改线,

提升改造红军标语,实施200余栋宜居农房建设……一项项工程、一件件实事,补齐了基础设施短板,让村容村貌焕然一新。

一直以来,黑毛猪、小茨菇、红米被称为“高坡三宝”,而街上村正是红米的主要产地之一。目前,街上村红米种植规模已扩大至800余亩,村里客流量激增,带动了红米等农特产品销售。此外,借着打造红色美丽村庄的东风,村里新修了集研学、培训等功能于一体的红色大讲堂,同时打造的长征文化主题展示、农文旅融合、红色教育、民俗文化为一体的



红色研学目的地已具雏形,迎来农旅产业大发展、文化旅游大繁荣、生态旅游大提档、乡村面貌大变化、农民收入大提升的新机遇。

红色村庄,绿色发展,金色收获。街上村必能抓住红色美丽村庄试点建设契机,通过持续加强村域范围内业态布局,积极发展红色研学、农业观光、红色旅居、特色农产品开发等产业,不断提升接待服务水平,推动村集体和村民实现双增收,让这抹红色在山水之间更加美丽、耀眼、持久。

贵阳日报融媒体中心记者 李春明 文/图

红枫湖至花溪水库连通工程开工 系贵州首个采用盾构技术的水利输水工程

本报讯 记者从市水务管理局获悉,红枫湖至花溪水库连通工程8月28日开工,工期36个月,总投资15.11亿元。

该工程横跨贵安新区、花溪区、清镇市,是我省首个采用盾构技术的水利输水工程,输水线路总长19.98公里,以隧洞联通,两个标段同步实施,建成后发挥水资源调配、应急供水保障、补充生态用水等作用,为

“强省会”行动提供更加坚实的水安全保障。

作为《贵州省水利发展“十四五”规划》中明确的引提水和连通工程之一,红枫湖至花溪水库连通工程对保障贵阳南部及东部城区供水安全、提高区域水资源配置能力、改善生态及水环境状况、促进经济社会发展、提升人民生活质量具有重要意义。

(贵阳日报融媒体中心记者 汤利)

贵州首个城市核心区供电高可靠性示范区通过验收

本报讯 近日,贵州首个城市核心区供电高可靠性示范区——贵阳南明区核心区供电高可靠性示范区顺利通过验收。该示范区为解决中心城区供电保障“老问题”形成了可复制、可推广的经验,为配电网高质量发展做出了贵阳实践。

南方电网公司新型电力系统验收专家组考察了“储能+重要客户高可靠性示范点”“伏羲中国芯+毫秒自愈”示范点、全国首个电调配电房,认为贵阳供电局完成了完善网架结构、提升自动化实用化水平等8项重点任务,以及供电可靠性、智能配电网覆盖率等8

项关键指标,认定包括青云市集、花果园社区部分区域等在内总面积1.8平方公里、用户超5万人的贵阳南明区核心区供电高可靠性示范区通过验收。

据介绍,贵阳南明区核心区供电高可靠性示范区7条10千伏供电线路均已建立自愈馈线组,保证故障发生提前感知,故障发生后迅速隔离。整个项目实现配电自动化、数字化、智能化,确保电力供应的稳定性及可靠性,降低大面积停电风险,提高电网预防和抵御事故风险的能力。

(杨志坚 贵阳日报融媒体中心记者 杨静)

“2024乡村工匠直播宣推活动”走进贵阳

本报讯 9月1日,由农业农村部帮扶司指导、中国农业电影电视中心承办的“2024乡村工匠直播宣推活动”走进花溪区青岩古镇。

活动现场,来自全省各地的16位乡村工匠带来了刺绣印染、纺织服饰、刻彩绘、金属锻铸、陶瓷烧造、漆器装饰、食品制作等各种各样的手工技艺。主持人带领全国网友在秀美贵州的独特魅力中,深入挖掘这些精美作品背后的文化精髓和增收故事,探索乡村技艺、弘扬工匠精神,云体验指尖上的传统文化。

据悉,本次直播是“2024乡村工匠直播宣推活动”的第四场,同

步在乡村工匠、中国三农发布、央视网、三农头条矩阵、微信视频号、抖音、快手、新浪微博、百度、新浪新闻、知乎等30多个账号及平台全网直播。

近年来,贵阳贵安“三农”系统大力弘扬工匠精神,以乡情为纽带,以发展为目标,不断建立完善乡村工匠培育机制。截至目前,培育全国首批乡村工匠名师1名、省级乡村工匠名师86名、市级乡村工匠665名,正努力打造一支数量足、素质好、结构优的农业农村人才队伍,为全面推进乡村振兴提供坚强的人才保障。

(贵阳日报融媒体中心记者 李佳旭)

是它,贵州又一张飘香世界的名片

今年暑期,贵州酸汤堂食订单量增幅全国第一

01 飘香世界

初秋,黄昏。

晚霞金黄,新月如钩。

“村BA”的发源地台江县台盘村,万人品鉴酸汤的活动大幕才起,西红柿发酵、木姜子调味的酸汤,在中火的锅底下,由温而翻滚。香气,在山岭田野中回荡。

沾上一筷子鱼、肉,放进酸汤里,煮熟后大口快嚼。不久,蛋白质、氨基酸转化为肌肉能量,为即将开赛的“村BA”积蓄力量。

200公里外的省城贵阳,老凯俚酸汤鱼的10余家门店,游客爆满。店堂内热气腾腾,香气扑鼻。贵州酸汤牛肉的20余家门店,吃货“人从众”,大家心中的热度,是喝上一口酸汤。

2000公里外的中原郑州,海底捞的贵州酸汤锅底,成了当地“吃货”的火锅新宠。他们知道“万物皆可酸”的贵州吃法后,就把自己的胃,交给这种来自贵州的神奇原料。

万里之外的西班牙马德里皇官旁,一家“贵州酸汤鱼”的招牌熠熠生辉;柬埔寨金边机场的大门,面对一家“贵州酸汤鱼”的硕大门头……

苗家传承千年的酸汤,在新的时代,成为文旅消费市场的“新贵”,也成为乡村振兴的最新助力器。

美团、大众点评数据显示,今年夏天,贵州省火锅品类堂食订单量同比增幅位居全国第一,成为今夏火锅消费的“黑马”,贵州酸汤,日渐成为一张飘香中国、飘香世界的新名片。

02 海底捞

海底捞,全国拥有1300多家门店。

怎样为全国“吃货”们寻找又一款适合全民口味的锅底?海底捞产品团队的设计,2023年在雷山县找到答案——雷山鱼酱酸,其制作技艺,在2019年入选贵州省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录。

产品团队对雷山鱼酱酸进行口味微调,根据酸度、辣度的不同,制定出多档出品标准,使其更适合全民口味。

2024年6月,雷山鱼酱酸汤锅底,在海底捞1300多家店上市。

7月15日,中国144小时过境免签政策适用口岸扩大至37个,中国入境旅游热度再度攀升。

海底捞上海人民广场店,近期周末每天接待30多桌韩国、美国、英国的“吃货”,三分之一的“吃货”选择尝试贵州雷山酸汤锅底。

不仅有味蕾体验,海底捞也将贵州风情主题巡演带到贵阳、北京、上海、广州四地门店中,吸引中外“吃货”一站式体验民俗文化。悠扬婉转的芦笙表演,热情豪爽的“高山流水”敬酒表演,让中外“吃货”感受到贵州少数民族的风情。

来自韩国的小伙表示,吃了海底捞雷山红酸汤锅底,感觉口味很新奇,希望有机会到贵州深度游玩。

雷山鱼酱酸锅底深受北京、广州、上海、昆明等城市“吃货”的喜爱。在美食林立的广州,海底捞北京路店酸汤锅底自售卖以来,深受食客喜爱,销售量已经超过5000份。7月份,食客纷纷前往昆明追寻野生菌美味,海底捞彩云南路店,超三成顾客选择了这一款集独特酸辣鲜香为一体的新品锅底。“吃货”纷纷评价:“酸汤真的绝了,特有的木姜子很开胃,唤醒味蕾。”



海底捞推出贵州酸汤火锅

不只在国内,海底捞还把视野放到国外。海底捞在北美、东南亚、东亚等拥有110多家海外门店,其计划运用全球门店渠道,把贵州酸汤锅底带到更多的国家,让世界认识贵州独特的人间烟火。

尤其是海底捞在东南亚有70余家店,那里的“吃货”喜欢冬阴功汤的口味,贵州酸汤锅底与其有异曲同工之妙。

03 老凯俚酸汤鱼

这个暑期,比天气更热的是老凯俚酸汤鱼的10余家门店。



老凯俚酸汤鱼

全国各地的“吃货”来贵阳旅游,在苗家建筑风格的老凯俚酸汤鱼店打卡、大快朵颐。

一锅酸汤舀上来,上面漂浮的沫状物质,证明老凯俚酸汤的正宗——只有西红柿发酵后酿成的酸汤,才会出现这个状态,而且从头煮到尾,整锅酸汤都是鲜亮的红色。

从1994年开第一家酸汤鱼店,老凯俚就坚持采用最正宗的植物发酵而成的酸汤,为“吃货”提供美食享受,所以,“一辈子只为做好一坛酸汤一条鱼”,是老凯俚的初心使命,也是它走向百年老店的基石。鱼与酸汤在中火的作用下,达到完美

的融合,酸汤浸入鱼的每一寸肌理。酸汤的灵魂是木姜子,去腥、调味,把酸汤变得温和、浓稠,一统南北味蕾。

在31年的开店历程中,老凯俚酸汤鱼在贵阳已经形成重要的文旅意义。让中国和世界了解苗族文化,这是老凯俚酸汤鱼10余个店责无旁贷的使命。

芦笙吹响苗家音乐,“苗迪”蹦起来!瞬间,老凯俚酸汤鱼店成了夏日星空下最闪亮的夜场。省内外的“吃货”,无不被这狂放的热情撩拨起心弦,跟着苗家盛装的服务员,一起“嗨”。

不只是“高山流水”,“凯里公文包”等节目接连不断,以苗家文化为出发点的老凯俚酸汤鱼,把整个苗家文化搬上饭局。全力以赴,活力四射!传播贵州,走向世界!

那一锅热辣滚烫的酸汤,是中国乃至世界各地人们了解贵州的介质。

04 贵厨酸汤牛肉

贵厨酸汤牛肉,是近年来在贵阳涌出的一匹酸汤“黑马”。

今年6月,贵厨酸汤牛肉小十字店,把营业时间延长到凌晨2点,这在贵阳是少有的晚餐宵夜。因为小十字周边,在市区政府的打造下,有网红街民生路、护国路、南横街、富水路等。每天,这里人头攒动,车水马龙,贵厨酸汤牛肉想为南来北往的“吃货”提供更好的体验。

贵厨在贵阳各个闹市区开了20多家门店,通过美团、大众点评,让贵阳人和更多前来贵阳旅游的“吃货”熟知、接受这一品牌。

贵厨的付出,得到回报:连续多年登上大众点评“必吃榜”——这是一个靠“吃货”们一口一口“吃”出来的榜单。



用酸汤烫牛肉



酸汤火锅店顾客爆满

在贵厨酸汤牛肉店里,从旺火煮得滚开的砂锅里,舀上一碗酸汤,浓郁的香味,和黔东南的酸汤有区别。

黔东南海拔低于贵阳,气温高,一碗清淡的酸汤,解暑去乏、增添食欲。贵阳海拔高于黔东南,面对凉爽清凉的气候,多几分油气,是身体的需要。

一碗酸汤,蕴藏地理环境的辩证思考,足以及见良苦用心。

05 风味原产地

贵州酸汤,很奇妙。

在时间与空气的交融里,不断发酵的野生西红柿,不只是改变了最初的形状,它吸收进的微生物,加速自己形成对人体有益的成分。

贵州酸汤在走向中国、走向世界的过程中,形成了一条巨大的产业链。

海底捞与雷山县当地企业达成合作,初步敲定超300吨鱼酱酸的收购订单,而这也是合作企业鱼酱酸年产量的三分之一,为企业解决销售后顾之忧,持续扩大产能提供了信心和底气。

老凯俚酸汤鱼,秉持“当地食材、当季味道”的初心,寻遍贵州各地,把最鲜美、最地道的风味,奉献在“吃货”们的桌子上,接受每一名“刁嘴”食客的检阅。

贵厨酸汤牛肉要保证酸汤的地道,专

门到雷山县千户苗寨旁的一个小山村,采摘野生西红柿,秉承先祖千百年来流传下来的工艺,捣碎、腌制、装坛、发酵。这个暑期,贵厨单个门店平均每天接待游客约600人次,酸汤每天要消耗500公斤左右。

每一滴酸汤,每一颗木姜子,每一根辣椒都来自贵州广袤农村的风味原产地。因为,离开了那片土地,味道迥然不同。

无论是海底捞,还是老凯俚,或是贵厨,每一家贵州酸汤店的背后都是以贵州农人和贵州农产品作为支撑。

今年以来,全国以酸汤火锅为主题的美团团购订单量较去年增长超7倍,提供相关菜品团购的餐饮门店数增长超4倍。大众点评上搜索“贵州酸汤火锅”的关键词搜索量同比增长超20倍,年轻食客打卡完后还会留下体验感受,相关笔记评价增长近30倍。

酸汤火锅的“名扬天下”叠加贵州旅游热,大大带动了贵州火锅市场的发展,美团、大众点评数据显示,今年夏天,贵州省火锅品类堂食订单量同比增幅位居全国第一,成为今夏火锅消费的“黑马”,其中,异地消费者贡献的贵州火锅订单量增长超130%。

贵州酸汤在飘香全国、飘香世界的时候,每一个勤劳的人都是让它飘香世界的“贵人”。

文旅深度融合,助力乡村全面振兴,贵州走出一条新路。

贵阳日报融媒体中心记者 田坚/文 海底捞、老凯俚酸汤鱼/供图