



长征路变富民路 贵阳开阳县擦亮红色文化“新名片”

中经记者 陈婷 赵毅 贵阳开阳报道	面条加工厂机器轰鸣，富硒小麦连片铺展，改造后的闲置校舍红色食堂炊烟袅袅。厚重的红色文脉与热气腾腾的富民产业在此交织共生。	三过开阳”的红色史诗。90年光阴流转，当年战火纷飞的楠木渡镇，如今以红色遗址为根，富硒产业为脉，研学文旅为桥，走出一条“红色铸魂、产业造血、红绿共生”的乡村振兴新路。	《中国经营报》记者来到楠木渡镇，走访红色美丽村庄胜利村。该村村域统筹范围20.3平方公里，红色核心范围为17.23公顷，主题村寨范围共39.99公顷。基础设施包括红军烈士广场、红军三过开阳陈列室、红军书屋、茶山	碑房、红色食堂等，形成茶山关爱国主义教育基地。	色研学热度稳步提升。”楠木渡镇副镇长叶星呈对记者表示：“我们始终坚持以红色建设为民、发展成果惠民，通过三项融合机制，避免‘重景观、轻民生’，实现红色阵地、产业发展、宜居乡村同步提升。”
---------------------------------	---	--	--	--------------------------------	---

镇村联动运营

胜利村红村建设主要围绕党建强基、产业造血、红色铸魂三条路径推进，形成可复制、可推广的基层经验。

胜利村坐落于开阳县北部，依偎在蜿蜒的乌江之畔。1935年，红军长征过贵州，在茶山关渡口抢渡乌江，挺进遵义。这段峥嵘岁月，是胜利村最珍贵的精神家底。

过去很长一段时间，茶山关红色资源长期处于“沉睡”状态，战斗遗址分散、史料残缺、配套空白，红色故事仅留存于本地老人口述之中，难以形成规模化教育载体。红色资源无法转化为可持续收益，成为红色村庄普遍面临的发展难题。

近年来，开阳县打造胜利村为红色美丽村庄，发挥红色文化资源优势，深挖红色文化资源，持续推进红色资源价值转化，擦亮红色文化“新名片”。

记者在采访中了解到，胜利村红色美丽村庄试点项目共整合资金2142.56万元（其中上级专项资金1000万元），采取EPC方式建设项目19个，修缮改造了红军步道、烈士墓瞻仰广场、红军三过开阳陈列室（包括红军三过开阳沙盘、一过开阳展厅、二过开阳展厅、三过开阳展厅、茶山关战斗展厅、军民鱼水情展厅）、三道拐红军临时驻地保护、观察哨、红军泉等。整合其余县级资金1142.56万元，实施污水治理、宜居农房、红色旅游公路、垃圾分类、供水保障等项目。

叶星呈表示，胜利村红村建设主要围绕党建强基、产业造血、红色铸魂三条路径推进，形成可复制、可推广的基层经验。“我们持续建强村级党组织，常态化优化村‘两委’班子建设、储备后备力量，严格落实党内组织生活制度，常态化走访慰问老党员、困难群众，广泛吸纳群众意

产业赋能带动增收

以富硒面条为主导产业之外，胜利村同步布局辣椒、时令蔬菜传统种植产业，规划红农旅一体化新业态。

从胜利村村委步行10分钟，即可抵达胜利村集体富硒面条加工厂，车间内小麦清香扑面而来，自动化生产线有序运转，晾晒架上挂满洁白筋道的马场面条。隔壁由闲置老校舍改造的红色食堂内，研学团队用餐、村民日常就餐双线运营，红色客流直接转化为产业客源。这是胜利村“红色文旅+富硒农业”融合发展的核心载体，也是村集体创新推出的“1+1”集体经济运营模式落地场景。

胜利村驻村第一书记王晓溪告诉记者，“1+1公司”由村集体股份占比87.3%、社会参股占比12.7%，核心思路是集体的控股保收益、社会参股引资源。以闲置校舍改造红色食堂、盘活富硒面条加工厂为载体，叠加红色文旅客流，同步开拓劳务输出业务，多元化促进增收。由村集体主要控股，保障产业收益优先留村、反哺村民；社会股东注入运营、市场渠道资源，弥补村级经营短板。“全村约534户种植户参与土地分红；食堂、加工厂、种植基地年均吸纳本村260余名村民就近务工，人均增收约1万余元；村集体有1180余亩流转土地，亩均产生500元左右分红给到村民，涉及农户500余户。”

依托红色阵地，发展红色研学、农旅体验、农特产品展销等业态，胜利村打造了“红色文旅+绿色农业”融合体系，以产业收益反哺阵地管护、村庄运维和民生建设，形成可持续的建设运营模式。



图为贵阳开阳县茶山关渡口。陈婷/摄影

以富硒面条为主导产业之外，胜利村同步布局辣椒、时令蔬菜传统种植产业，规划红农旅一体化新业态。

提及产业布局思路，王晓溪表示，以红色资源为牵引、富硒生态为基底、产业融合为实施路径。“比如面条加工，我们立足富硒马场面条品牌影响力和马场面

条小作坊聚集区等历史条件，发挥红色美丽村庄资源优势，采取‘1+1’发展方式，以村党支部为引领，村‘两委’成员带头出资入股，带领群众共同选准面条加工为村集体经济主导产业，走出胜利村发展红色经济的第一步。同时，以农文旅结合的三产融合发展为目标导向，在明确第二产业的基

贵阳百宜辣椒的共富“账本”

中经记者 陈婷 赵毅 贵阳乌当报道

贵阳市乌当区百宜镇平均海拔1300米的喀斯特山地上，千亩椒田连绵铺展，青绿枝丫垂挂细长椒果，椒尾自然向下弯折，这是百宜辣椒独有的识别印记。

“我们百宜辣椒，从家家户户坡地自留种，到合作社抱团兜底，再拿到国家地理标志，前后走过近三十年。”百宜镇红旗村党支部书记、村

“每年3月下地育苗，苗期两个月，从开花挂果到8月底才能完全转红，整整十个月管护周期，全程人工除草，坚持玉米、辣椒轮作减少病害。”王国霞蹲在地埂，用指尖捏起一枚带弯钩的嫩椒，向记者细数百宜辣椒完整生长周期。

百宜辣椒种植历史悠久，与遵义虾子辣椒、花溪武辣椒齐名，为贵州三大辣椒品牌，具有色泽油亮、椒尾弯钩、皮薄肉厚、香辣适中的独特品质。近年来，百宜镇立足资源禀赋和产业基础，大力发展辣椒特色产业，产品以糟辣椒和干辣椒为主。

2018年，红旗村党支部和村委会动员引导本村百宜辣椒种植大户成立“贵阳乌当国霞生态果蔬种植农民专业合作社联合社”（以下简称“国霞联合社”），由王国霞担任负责人，国霞联合社由3个专业合作社联合组建而成，全村共17户种植户加盟。早年统一流转连片土地粗放管理模式被彻底放弃，改为农户自

委员会主任王国霞对《中国经营报》记者表示。

百宜镇是红军长征关键途经地。1935年，中央红军在百宜镇境内与国民党中央军遭遇，发生了著名的“百宜阻击战”，后完成了佯攻贵阳，威逼昆明，调出滇军，掩护红军主力和中央纵队实现安全战略转移的重大历史任务，在百宜镇境内留下了可歌可泣的红色故事。

有土地自主精細化种植、联合社统一配套服务模式。

“如果全部土地集中流转，除草、采摘人工成本居高不下，地块管护参差不齐，遍地杂草。老百姓自家土地自己上心，除草、疏果样样精细。”王国霞说。村干部带头下地种植的示范效应，打消了农户观望心态，全镇规模化种植户逐年增多。

记者了解到，在村支两委统筹引领下，国霞联合社一方面为社内17户农户提供种植组织与技术指导，稳定发展200亩百宜辣椒基地；另一方面主动辐射带动全村200余户农户发展500多亩辣椒种植，仅凭辣椒产业每年可为全村农户合计增收约65万元。

为了保持辣椒的口感与风味，当地农户坚持“不打药、不施化肥”，采用轮作制来减少病虫害。“去年我这几种的是鲜食玉米，今年换种辣椒，明年还得换。”王国霞指着远处一片地说，“如果不换地，辣椒就要

红色文脉深埋百宜山间，如今这片承载长征记忆的高海拔坡地，孕育出国家地理标志产品百宜辣椒。依托得天独厚的自然环境，该品种形成了果肉肥厚、辣度适中、籽少味醇的独特品质。百宜镇农业农村综合服务中心主任胡玲玲告诉记者，目前，全镇辣椒种植面积达6000余亩，年产鲜椒6000余吨，已成为当地特色产业和农户增收的重要支撑。

生病，品质就下来了。”

随着种植面积扩大，为打消农户“丰产价跌”的顾虑，百宜镇构建了“保底价收购+辣椒专项保险”的兜底机制。2025年，当地辣椒种植协会正式成立，提前锁定全年鲜椒保底收购价2元/斤，若市场行情走高，同步溢价回收。“市场收购价3元，我们就给到农户3.2元，每斤多两毛钱，要求农户只交完全成熟、通体鲜红的辣椒，剔除青红相间次果，保障糟辣椒风味。”王国霞介绍，联合社每日上门田间采收，无需农户5天一次赶场售卖，新鲜辣椒当天送入加工间，这也使得发酵糟辣椒口感大幅提升。

针对山地气候多变、干旱、洪涝、炭疽病频发的种植风险，当地与太平洋保险公司合作推出专属辣椒农业保险。辣椒每亩保费12元，由当地农业部门承担大部分保费，农户仅缴纳小头。脱贫户、低保等困难群体保费由村集体统一垫付，受灾后可全额申领理赔。

一场“小而特”的突围

百宜辣椒的产业探索，是西南喀斯特山地特色农业发展的典型样本。山地耕地稀缺、种植成本偏高、规模受限是共性难题，而独特气候孕育的稀缺品质、国家地理标志差异化优势，为小体量农产品开辟特色赛道提供突破口。

2024年1月，“百宜辣椒”获得国家地理标志证明商标品牌，这是乌当区首个地理标志证明商标。“遵义辣椒胜在浓烈辣度，花溪辣椒果型短小。百宜辣椒依托1300米高海拔冷凉气候，形成三大不可复制特质：椒尾天然弯钩的标志性外形；肉质厚实、籽粒稀少，发酵存放两三年依旧脆嫩不化渣；晒干后色泽暗红、天然色素丰富，是提炼红油、制作糟辣椒的上佳原料。”胡玲玲说，商标注册后，百宜辣椒的知名度及附加值显著提升。“糟辣椒单价从过去的5—7元/斤涨到7—8元/斤，干辣椒从17—18元/斤涨到18—20元/斤。”

许多农户通过种植百宜辣椒实现了“家门口”就业，收入稳步提高。如今，带着地理标志光环的百宜辣椒已走出贵州，远销北京、上海、湖南、重庆等多个省市。据悉，上海一家主打黔菜连锁餐饮企业去年专程到百宜镇采购20吨成品糟辣椒。

地标优势面前，百宜辣椒也有“产业短板”。“同规模下，我

们干椒最低售价18元/斤，新疆干辣椒卖到这里也只要6元，成本差距非常大，直接压缩了我们辣椒的市场竞争力。”胡玲玲坦言，由于山地耕地碎片化，无法大规模机械化作业，加上人工除草、采摘等环节推高了辣椒的种植成本，而且鲜椒收购价常年稳定在2元/斤以上，远高于普通线椒单价1元出头的市场价，导致百宜辣椒的大众市场接受度受限。此外，全镇耕地总量受限，辣椒最大种植面积上限仅1万亩，现有常年6000亩种植规模，年产鲜椒6000余吨，小型加工作坊产能有限，难以支撑标准化大型流水线投产，产品包装简陋、品类单一。

面对“规模拼不过大宗辣椒、成本降不下、加工链条残缺”等困境，百宜辣椒明确了深耕“小而精，小而特”高端赛道的发展路径，从育种、加工、文旅、品牌四大方面补齐产业链短板。

胡玲玲介绍称，在产品精深加工与多元化开发方面，百宜辣椒依托本地大蒜等特色农产品，改良传统糟辣椒配方，开发多风味发酵辣椒；设计轻量化、精致化伴手礼包装，适配旅居游客、城市礼品市场；拓展辣椒面、红油、发酵酱料等衍生产品，提升单品溢价。当地借力红色美丽乡村建设专项经费，联动企业开发辣椒文创周边，将地标农产品

与红色研学、农业实训基地深度绑定。

文旅渠道融合拓宽销路是另一途径。百宜镇现有两大研学载体——农业休闲实训基地、烈士陵园，以及多家大型旅居民宿，均设置百宜辣椒农特产品展销专区。此外，政府组织农产品旅居推介会，组团参加省内外地标农产品展销，入驻碧岩古镇贵州省地标农产品展销中心，持续拓宽线下渠道。

品牌与标准体系完善方面，依托国家地理标志证明商标，统一规范种植、采收、加工分级标准，建立产品溯源体系。持续争取市区两级媒体宣传，完整呈现百宜辣椒从选种、育苗、田间管护到糟辣椒加工全流程，强化原生态种植、无农药人工除草的产品认知。与此同时，通过大棚集中育苗降低农户辣椒种植门槛，校企协同改良品种提升亩产与抗逆性，鼓励农户轮作稳产，适度扩大种植面积，为未来标准化加工生产线落地储备原料产能。

胡玲玲向记者勾勒产业长远蓝图：“我们不跟新疆、遵义辣椒拼产量，而是依托高海拔独有品质、地理标志金字招牌，做高端特色调味料、文旅伴手礼、特色餐饮专供产品，靠溢价弥补规模短板，让弯钩红椒成为带动全镇乡村振兴的长效产业。”