

上半年产值同比增长41.84%——

黔东南酸汤为何这么香

本报记者 陈丹

2026年上半年

总产值53.87亿元
同比增长41.84%

2025年

总产值81.54亿元

2024年

总产值25.37亿元

“空气里都是酸香的味道，闻着都感觉饿了。”

“走，我们一家挨着尝。”

9月6日，黔东南州凯里苗侗风情园，近30家参加第三届凯里酸汤产业发展大会的企业，拿出自家的酸汤产品，现场煮起了酸汤火锅。红亮的汤底在锅中咕嘟冒泡，升腾起一股带着木姜子辛香的热气。正在苗侗风情园游玩的重庆游客周女士瞬间被这地道的风味征服，拉着同行的姐妹尝了起来。

“大开眼界，除了传统红酸汤火锅，还有百香果红酸汤、黄精金酸汤、枸杞酸汤、刺梨酸汤，能煮火锅，还能做饮料，有家摊位还有法棍配酸汤。”一圈逛下来，周女士对凯里酸汤有了全新的认知。

当天，以“乐享凯里酸汤·味领健康未来”为主题的2026年“服务消费季”第三届凯里酸汤产业发展大会在这里拉开帷

幕，大会同期开展凯里酸汤美食资源产销对接、凯里酸汤消费嘉年华、服务消费综合市集、苗侗非遗消费市集、村厨厨艺秀及“长桌宴迎客 品酸汤民俗”等体验活动，并联动国贸、爱琴海、中博等商圈打造酸汤特色消费场景。

丰富多样的体验活动与特色消费场景，折射出凯里酸汤从地方小吃升级为特色产业，从农家灶台迈向了更广阔的市场。一口酸香，百味顿开，生津解腻，余味悠长。千百年来，黔东南苗侗先民用智慧和时间酿出了这一口独特的酸。民谚“三天不吃酸，走路打蹓蹓”，道出了酸汤在苗侗群众生活中的分量。一碗酸汤，承载着苗侗先民“以酸代盐”的生存智慧，镌刻着这片土地千年不息的饮食文脉。

2009年，“凯里红酸汤”获评国内三大特色火锅底料；2013年取得国家地理标志保

护产品认证；2020年，“凯里酸汤鱼制作技艺”被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录；2021年“凯里酸汤”获国家知识产权局批准注册公共集体商标。这些厚重的文化瑰宝，为黔东南酸汤产业高质量发展积淀了深厚的人文根基。

近年来，黔东南州坚持把凯里酸汤作为推动特色食品产业高质量发展的重要抓手，设立2000万元酸汤产业发展专项资金，凯里市推出“凯里酸汤贷”等金融支持政策，推动一坛酸汤从“三餐四季”的烟火气向守正创新、科技赋能、全链融合的新型服务消费体验转变。贵州玉梦集团副总经理杨政州说：“今年以来，我们的酸汤产品实现产销两旺，产品销往美国、加拿大、欧洲及东南亚市场。”

传统酸汤产品远销海外，新型酸汤饮品同样走俏市场。凯里盛弘瑞生物科技有限公司推出的“苗露”牌酸汤饮料涵盖刺梨、百

香果、芭乐、青提等多种风味，自去年底上市以来，备受游客青睐，各地景区合作门店、连锁酒店争相下单，市场供不应求。

据统计，2025年，黔东南州酸汤全产业链总产值突破80亿元，同比增长221.4%，全州拥有酸汤系列食品加工企业57户，年产能近29万吨。建成标准化原料基地72个，带动23万群众增收致富。“玉梦”“亮欢寨”“酿三月”等品牌畅销全国各地，产品远销东南亚、欧美等市场。

千年酸香，正飘向世界。当前，黔东南州酸汤产业链不断延伸，标准体系逐步健全，人才平台加快构建，全产业链年度综合产值正加快朝100亿级目标奋进。今年上半年，该州酸汤产业链综合产值达5387亿元，同比增长41.84%，酸汤经营企业突破1600家，线下门店已布局全国近70座城市、超2000家。

【第三届凯里酸汤产业发展大会·现场直击】

排队尝鲜酸汤配法棍

本报讯（记者 李丽）9月6日上午，黔东南州凯里苗侗风情园内，上百个酸汤摊位集中亮相，往来市民游客络绎不绝。黔东南民族职业技术学院酸汤美食产业学院的展位前，学院自主创新毛辣果酱（酸汤）配法式蒜香长棍面包，口味新颖、特色十足，摊位前排起长队。江西游客王女士体验后连连称赞：“第一次尝试酸汤搭配法棍，酸辣鲜香的传统口味撞上西式面包，创意十足、口感绝佳。”

活动现场，50多名学生志愿者们各司其职，引导游客参与拍照互动和趣味体验。学生自制的酸汤主题鼠标垫、冰箱

贴等文创产品也颇受欢迎。本地市民李先生说：“现场氛围特别热闹，既能吃到特色创新酸汤美食，还能看到精致的文创产品。”

“苗侗酸汤是黔东南珍贵的美食名片，更是带动群众增收的百亿级特色产业。”黔东南民族职业技术学院旅游系教师邹雪介绍，为破解本地酸汤产业标准

化不足、品类单一、人才紧缺等难题，学院于今年5月联合黔东南州凯里酸汤产业发展协会、本土龙头企业贵州玉梦食品集团、贵州雷山鱼酱酸科技开发公司等联合成立酸汤美食产业学院。现场展出的酸汤正是在相关技术指导下研发的产品，兼顾传统风味与新式口感，助力酸汤美食进一步破圈。

“村T”舞台秀酸汤

本报讯（记者 吴运镇）9月6日晚，凯里苗侗风情园广场，“村T”舞台聚光灯亮起。作为2026年“服务消费季”第三届凯里酸汤产业发展大会的重头戏，“凯里酸汤之夜”在苗歌芦笙中拉开序幕。台下座无虚席，手机镜头齐刷刷对准T台，等候一场非遗与时尚的碰撞。

整场活动以“贵州村T‘酸汤主题秀’”为核心形式，前序《凯里酸汤的健康密码》纪录片播完，紧接着“酸汤迎客·非遗焕彩”“非遗出圈·黔味远航”“好物出黔·香飘天下”3个篇章依次展开。纪录片、文化演艺与时尚T台巧妙联动，通过“沉浸式情景+酸汤主题秀”的创新表达，将酸汤千年的文化底蕴与产业发展成果

里，“这样煮出的酸汤才够香。”围观者纷纷举手机拍摄。

晚间“酸汤之夜”，首届“凯里酸汤”直播与短视频大赛揭晓，学生组与社会组金银铜奖及优秀主播、新星主播、人气主播等单项奖获奖者举杯合影。人气主播得主陈诚说：“是认可更是鞭策，我们会再接再厉。”

此次大赛吸引10所院校、242支队伍、1300余名选手参赛，带动线上销售

浓缩于一方舞台。

“以前看‘村T’只看到民族美，今晚看完走秀，我好像把酸汤怎么做出来的都记住了。”广东游客冉女士兴奋地说。旁边有人接话头：“以酸代盐，红酸汤对幽门螺杆菌具有抑制作用，原来酸汤还有这么多健康功效。”刚答对“八酸”问题、领到酸汤礼品的石先生说。

台上，身着融合非遗元素创意服饰的村民自信走秀，台下掌声喝彩声此起彼伏，此刻，“穿在身上的非遗”与“吃进嘴里的非遗”在同一个T台上完成了深度交融。此次“酸汤之夜”以文旅融合的创新实践，为千年非遗美食注入时代活力，也为凯里酸汤品牌推广和产业升级增添了新动能。

酸汤火锅底料俏销

额超170万元，抖音相关话题播放量近10亿次。

凯里酸汤线上飘香销得俏，离不开当地政策发力护航。7月，黔东南州统筹200万元专项奖补资金，计划联动5所以上院校和10家以上重点企业，布局建设5个以上电商实训基地，并重点培育5个以上酸汤网红单品。这碗从灶台上走下云端的老酸汤，正借着这股东风，越煮越沸、越煮越香。

蓝莓原浆拿下黔东南首张“湾区认证”

本报讯（记者 石舍开）“终于拿到了。”9月2日，贵州蓝瑞农业科技公司的蓝莓果汁和有机蓝莓原浆通过审核，拿到了黔东南州首张“湾区认证”证书。从申请到落地历时近一年，公司总经理周南俊坦言，从土壤管理到灌装温控，溯源信息环环相扣，“正因严苛，证书分量更重。”

“湾区认证”证书由广东粤港澳大湾区认证促进中心和认证机构共同颁发，粤港澳三地联合推行，核心是“一次认证、湾区通行”。产品同时满足内地与港澳标准，进入粤港澳大湾区商超无须重复检测。近年来，黔东南州摸底全州蓝莓企业，筛选优者纳入“梯度培育库”，多次赴粤港澳大湾区对接规则，再下沉企业帮扶。

黔东南州市场监管局局长吴建良表示，首张“湾区认证”证书落地，不仅为企业打开新市场，还为全州优质农产品探索出可复制的高质量发展路径。下一步，将扩充培育清单，深化与粤港澳大湾区的协作，做实全周期服务，引导更多经营主体对标筑牢质量根基。

榕江绿茵场上开启新学期

本报讯（记者 杨正海）9月1日下午，黔东南州榕江县古州镇第四小学放学铃声一响，足球场上满是奔跑的身影。传球、射门、欢呼声此起彼伏，孩子们用一场班级足球赛开启秋季新学期。

这所为易地搬迁群众子女配建的学校现有1800余名学生。校长周晓明介绍，为让每个孩子都能上场，学校创新推行“男女分场”赛制和“分段建制”模式，即上半场男生踢、下半场女生踢，辅以无限次换人规则。

孩子们在奔跑中踢出了健康和快乐，“小胖墩”“小眼镜”少了。榕江县古州镇第六小学则将足球课纳入课表，每周每班2节，每天综合运动不少于2小时，足球社团成为课后服务的最热门选择。同时，学校将日常训练与外出参赛结合，形成相辅相成的培养机制，夯实青训梯队建设。

2024年春季学期，榕江在全县中小学推出“班级足球超级联赛”，目前全县已举办“班超”赛事4000余场，4.5万名学生参与。

温暖老兵返乡路

本报讯（记者 潘晓飞）9月1日，凯里南站出站口温情满满，红色横幅迎风舒展，一旁等待的苗家姑娘银饰叮当作响。退役军人步履铿锵走出车站，工作人员上前披上光荣绶带、送上鲜花，早已翘首以盼的家属快步迎上接过行囊，一声声“欢迎回家”回荡现场。黔东南州三穗籍退役军人彭开洋说：“部队这几年的历练，让我养成了很多能受用一辈子的习惯，未来我会继续努力，回馈家乡，回馈社会。”

为切实便利退役军人安心扎根家乡，黔东南州各地退役军人服务中心整合服务资源，优化办事流程，将退役报到登记、户籍办理、社保关系转接、预备役登记、优待证申领等事项，全部纳入一站式服务范畴。相关工作人员提前通过电话、短信等方式主动对接，告知其返乡所需材料，提供政策解读和流程指引，确保退役军人“只跑一次、一次办结”。

从江助学金替代升学宴

本报讯（记者 杨子建 通讯员 吴德军）今年暑期，黔东南州从江县各村寨不办升学宴、不摆排场，以奖学座谈会、爱心捐助等形式为山乡学子送行。截至8月底，全县已有20余个村寨及公益组织发放助学金。

镇村联动、政企协同、公益助力，崇文重教蔚然成风。在丙妹镇大塘村，村民自发捐款26996元，奖励26名学子；翠里瑶族壮族乡高武村连续13年助学，累计资助147人，全村已彻底不办升学宴；斗里镇潘里村依托“筑梦助学基金会”，6年发放助学金7.8万元，惠及189人；加鸠镇光辉村“五寨山”助学志愿委员会坚持10年，点亮30名学子求学路；下江镇觉九片区“圆梦助学金”实施9年，资助170人共计1666万元。

此外，停洞镇、刚边壮族乡、加榜乡等乡镇也相继举办助学金发放仪式。在江南大学牵线下，无锡“畅公益”团队连续12年深入从江山区，今年帮扶40名特殊困难学生，发放助学金2.4万元。

良种良法助施秉太子参丰收

本报讯（记者 钱仕豪）秋收时节，黔东南州施秉县1034万亩太子参进入集中采挖期。在牛大场镇连片种植基地，村民俯身持耙轻刨土层，科泥、分拣、装筐。据测算，今年全县太子参鲜品总产量预计3.82万吨，总产值预计8.25亿元。

丰收底气来自良种与标准。近年来，施秉联合高校和科研机构，培育推广“施太1号”“黔太1号”“贵参1号”等脱毒、优良品种，其中“施太1号”通过省级审定，在单株重、多糖含量、商品等级上优于传统种源；当地同步建种苗繁育、溯源基地，推行标准化种植和“太子参+水稻/大豆”轮作，保障参条更粗壮、品质更稳定。

目前，施秉太子参辐射8个乡镇，带动1.3万户药农增收，户均年增收超8000元。下一步，当地将扩大绿色有机示范基地，进一步做优做强国家地理标志产品“施秉太子参”。

本版责编：朱邪 杨红 赵雨思 版式设计：黄艳



国家级非物质文化遗产代表性项目，凯里酸汤鱼制作技艺省级代表性传承人吴笃琴向游客展示凯里酸汤。 本报记者 吴运镇 摄

本报讯（记者 吴运镇）9月6日，凯里酸汤产业发展大会消费嘉年华现场人声鼎沸。直播间里，负责“澄明食品贵州苗苗酸汤基地”线上店铺直播的曲风盯着后台数据，声音发颤：“‘黔娃人红酸汤番茄火锅底料’爆了！800多单，好评率96.4%！”话音未落，周边数十名自媒体博主同步开播，手机支架林立，镜头齐刷刷对准酸汤产品。

隔壁“村厨厨艺秀”直播教学被围得水泄不通。国家级非物质文化遗产代表性项目凯里酸汤鱼制作技艺省级代表性传承人吴笃琴一边制作一边介绍：“辣椒得用手掰，这是祖辈传下的规矩。”她手起指落，咔嚓一声掰断干辣椒丢进锅



非洲籍网红王帅（中文名）向游客推荐凯里酸汤产品。 本报记者 吴运镇 摄

巨锅烹制红酸引游客