



工作人员展示酸汤火锅。 贵州日报天眼新闻记者 杨晓波 摄



巡游展示酸汤火锅原料。 贵州日报天眼新闻记者 杨晓波 摄

从一味酸到百业链

【短评】**这口酸如何圈住“中国胃”**贵州日报天眼新闻记者
余光燕

一方水土酿一方风味。10月18日，2025第二届中国凯里酸汤产业发展大会在黔东南州凯里市举行，旨在系统推动这一地方特色风味向现代产业集群全面升级。

本次大会既是检阅全产业链成果的关键节点，也是构建百亿产业集群的重要起点。数据显示，黔东南州已建成酸汤制品生产线93条，年产能超过22万吨，产品畅销全国。以凯里酸汤为核心的加工与餐饮企业蓬勃发展，约1600家酸汤餐饮店遍布全国62座城市。

凯里酸汤，这碗承载着苗侗民族千年智慧的“老味道”，正以产业化的步伐闯进广阔市场。

这口千年味道能在今天出圈，在于当地持续以开放之姿、创新之思，开启一场场新探索。新容器，守“旧味”。它跳出“土特产”局限，以工业化标准保障风味与安全。这是科技手段的新探索——手段在迭代，风味在延续。

一碗酸，容万物。酸汤“可煮万物”的特性，使得与任何一种食材搭配都能碰撞出令人惊艳的美味。如今，它串联起“种植—加工—餐饮—文旅”的完整产业链，更以“酸汤+”模式，融合电商、预制菜与民族节庆，将地域风味升级为可传播、可体验的文化符号。

从田间到餐桌，从地方味到大市场，从一味鲜到百业链，凯里酸汤在不断融合中探索新表达。

●黔东南州建成酸汤制品生产线93条，年产能超过22万吨

●1600家凯里酸汤餐饮店遍布全国62座城市



10月18日，2025第二届中国凯里酸汤产业发展大会民族团结巡游现场。

贵州日报天眼新闻记者 杨晓波 摄

新花样

千年味道变身养胃潮饮

贵州日报天眼新闻记者 吴运镇

在第二届中国凯里酸汤产业发展大会上，一款款创新酸汤饮品惊艳亮相：酸汤蓝莓、酸汤百香果、酸汤椰汁……这些融合传统与时尚的潮品，正开启从土特产到“潮饮”的华丽转身。

“为满足年轻消费者需求，近两年我们开发出16种酸汤饮品，采用现榨、现加工的工艺，类似奶茶店的运营模式。”正小黔（贵州）食品有限公司产品经理陈万勇说，作为聚焦贵州特色酸汤饮品的连锁品牌运营商，正小黔以“非遗酿造、酸汤饮品”为核心卖点，结合果汁、现泡茶、咖啡等现制优势，通过“品牌标准化+供应链强控+轻资产合作”路径，以标准化运营模式快速布局全国市场。

为逐步拓宽市场，传统酸汤企业不断创新

新。贵州玉梦食品（集团）有限公司行政总监史勋祝表示，公司正与科研机构合作开展酸汤功能性物质研究，研发的“酸汤杨梅”“酸动源”等新品成为爆款，今年上半年产值同比增长31%。

四川大学贾利蓉教授的研究团队为酸汤产品开发提供科学依据。通过LC-MS技术和非靶向代谢组学分析，发现凯里白酸汤具有抗氧化、保护肠道健康等功能，红酸汤则对幽门螺杆菌具有明显抑制作用，有望成为降低幽门螺杆菌感染率的天然替代物。

从调味品到功能性饮品，凯里酸汤正以全新姿态走出黔东南，迈向更广阔的市场。这场破圈之旅，不仅让古老酿造技艺焕发新生，更为地方特色产业提供了创新样本。

贵州日报天眼新闻记者 吴运镇

新品种

本地原料逐步提升占比

贵州日报天眼新闻记者 欧阳章杰

10月15日，走进黔东南州凯里黔岭苗酸科技有限公司酸汤生产车间，工作人员逐一检查着酸汤发酵罐情况。

“这是用本地‘毛辣果’做的红酸汤底料。”凯里黔岭苗酸科技有限公司董事长助理唐亮介绍。唐亮口中的“毛辣果”，指的是贵州本地的一种番茄品种，体型小、酸度大，是凯里红酸汤的重要原料。过去，该品种亩产仅600斤至800斤。随着凯里酸汤产业的发展，本地原料供应已无法满足生产需求。

黔东南州农科院蔬菜所通过多代回交转育技术，于2024年成功培育出酸汤专用番茄新品种“凯酸1号”。

“2024年测产2600多斤，今年我们更新田间配套技术，亩产达到6000斤以上。”黔

东南州农科院蔬菜所负责人蒋辉倩说，新品还拥有抗病性强、自然酸度高、纤维素少等优势，目前黔东南州已推广种植1000余亩。

“今年我们预计要采购100吨至200吨，不用担心原料供应问题。”唐亮说。

除“凯酸1号”外，黔东南农科院还陆续培育“凯红1号”“凯辣1号”等番茄、辣椒品种。酸汤原料的多样化品种推广和产量提升，既丰富原料选择，满足企业、消费者需求，更促进农业发展和农民增收。

黔东南酸汤产业曾大量依赖外地原料，如今本地原料供应能力正在不断增强。数据显示，过去，州内酸汤原料供应占比不足30%，2025年占比预计达到40%。

新技术

数字大脑攻克产业痛点

贵州日报天眼新闻记者 李丽

10月18日，黔东南州凯里酸汤美食资源采销对接活动举行。

台江县苗苗酸汤食品有限公司摊位前，身穿苗族服饰的工作人员一边热情推荐，一边递上酸汤供游客品尝。“我们的酸汤技术与中国农科院合作，把传统3个月至6个月的发酵周期缩短到7天，今天购买还有折扣！”

“和传统老坛发酵的一样好喝！”游客们赞不绝口。

传统酸汤产业受效率低、品控难、存隐患三大痛点制约：陶坛发酵周期长，依赖老师傅经验导致每坛味道不一，开放式发酵还存在微生物超标风险。为破解难题，该公司

在台江县建成2万平方米医药级洁净厂房和年产12万吨智能化生产线，联合中国农科院启动“酸汤解码计划”，将口感、醇厚等主观感受转化为精确数据指标。

“我们用GMP十万级洁净厂房、六组22吨医药级不锈钢发酵罐替代土陶坛，以菌种为芯片、传感器为眼、数据为脑，实现全程精准调控。”该公司公共事务部主任杨星介绍。这场变革实现效率、安全与风味三重突破：发酵周期压缩至7天，批次差异率降至0.3%，还精准复刻传统风味。

“让种番茄、辣椒的人有奔头，让做酸汤的人尝甜头，让品尝的人愿回头。”杨星说。

新链条

一道美食烹出富民味道

贵州日报天眼新闻记者 杨晓波

10月18日，在第二届中国凯里酸汤产业发展大会现场，凯里酸汤技艺的国家级非物质文化遗产代表性传承人、贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司创始人吴笃琴站在展位前，为往来客商盛出一碗碗酸汤。

“这碗汤，我做了35年。”吴笃琴说。1989年，她开始在凯里城郊集市支起小摊卖酸汤鱼。“那时一份酸汤鱼成本4元，卖5元，全靠薄利多销。”让她没想到的是，这碗家常菜最终成就了一个年营业额近亿元的企业集团。

酸汤产业的发展，带动一条惠及千万农户的产业链。从最初的餐饮店，到如今建立酸汤

厂，企业不仅带动数百人就业，更促进周边农业发展。“我们需要的辣椒、西红柿等原料，带动了周边种植业规模化发展。”吴笃琴说。

数据显示，凯里市酸系原料种植面积常年保持在5万亩，黔东南州种植面积达10万余亩，带动上万农民增收。在凯里街头，酸汤餐饮店密度堪比成渝地区的火锅店，这些小店多为夫妻经营，一坛好酸汤就能撑起一家生计。

展望未来，吴笃琴表示，将继续深耕酸汤产业，把凯里酸汤推向更广大的市场。据相关部门统计，预计到2027年，黔东南州酸汤产业总产值将超过100亿元，成为全国主要的酸汤产业集群。

热带水果百香果在亚热带从江茁壮成长 技术赢品质 错峰抢市场

贵州日报天眼新闻记者 余光燕

肉饱满，酸甜适中！”

作为热带水果的百香果，自2014年引进从江县后，在这片亚热带土地上茁壮成长。如今，全县种植面积达25万余亩，预计今年产值突破3.2亿元，成为当地支柱产业。

热带水果为何能在亚热带地区“拔节生长”？这是一场由技术创新引领的产业变革。从江县通过系统化的技术升级与精准的产销调控，成为全国种植百香果纬度最北的产区，依托

高山生态优势，打造出糖度超18%的优质果品。

技术突破体现在三个关键环节：在种源端，建立现代化育苗基地，实现优质苗木本地化培育。贵州千润农林投资开发有限公司副总经理李胜佳介绍，当地农业企业成功培育出适应从江气候的新品种“钦果9号”，并在全县推广。

在栽培端，主推小杯苗换大杯苗、平棚垂帘搭架等技术，引导农户采用“一对夫妇管

30亩”的模式，配合科学的水肥管理。

在技术指导下，从江县构建“技术包乡”服务体系。“我们连续两年在9个乡镇开展试验，比对不同种植技术效果，并按生产时节组织培训。”从江县农业农村局果树技术服务中心主任龙世芳说。

这套技术体系成效显著。今年，基地亩产从去年的1506斤提升至1912斤，增幅26.96%。通过品种选择与栽培技术创新，当地百香果在7月中旬上市，正好填补了市场空档期。

“我们在发展之初，因气温偏低导致产量缺乏竞争力，但我们没有一味追求产量，而是找量与质的平衡，实现效益最大化。”从江县百香果专班常务副班长丁帮军说，“接下来，我们要利用高海拔、高纬度打造自身竞争优势。”

黔东南
3400余亩撂荒地
实现复耕复种

本报讯（记者 凌忠云）10月17日，记者从黔东南州自然资源局获悉，2022年以来全州排查出的3689.75亩撂荒地中，已有3402亩实现复耕复种，复耕复种率达到92.2%。这一数据的背后，是州级层面打出的一套耕地保护“组合拳”。

据了解，该州农业农村、自然资源等部门创新推出“四个一批”复耕模式：通过高标准农田改造一批、集中流转代耕代种一批、委托代管复耕复种一批、政策扶持复耕复种一批，系统推进撂荒地恢复生产。此外，该州累计完成高标准农田建设2382.12万亩，提升耕地质量，增强可持续生产能力。在“非粮化”整治方面，全州自查“非粮化”面积175万亩，已整治129万亩，完成整改率73.71%。

“一急一慢一特色” 卫健服务提质惠民

本报讯（记者 石开）“之前在家突发胸痛，镇卫生院马上通过卒中急救地图对接上级医院，全程没耽误时间，现在恢复得很好。”日前，黔东南州黎平县孟彦镇的患者王大爷说。

今年以来，黔东南州聚焦群众健康需求，创新推进“一急一慢一特色”卫生健康建设。“一急”方面，统筹州、县、乡（镇）三级急诊急救体系，建成109个基层胸痛救治单元、115个卒中单元（哨点），实现卒中中心、胸痛中心在所有乡（镇）卫生院覆盖；“一慢”方面，搭建“疾控中心+牵头医院+乡镇卫生院+家庭医生”四级网格，分层次开展慢性病防治；“一特色”方面，16个县（市）实现县办中医医院全覆盖，基层中医馆已100%建成，通过编纂《黔东南州苗侗医药志》收录600余种民族药，推进5个中医特色专科、2个县级“两专科一中心”建设。

200余名自行车运动员 竞速107公里赛道

本报讯（记者 戴国正）10月21日，首届环贵州公园省国际公路自行车赛黔东南赛段在麻江县、凯里市、雷山县开赛。

本次赛事共设五个赛段，黔东南赛段位于第三赛段，经过黔东南州麻江县、凯里市和雷山县，涉及黔东南州赛段107公里，27支车队200余名职业运动员参赛。

黔东南赛段以“山水画卷铺赛道，人文瑰宝映骑行”为亮点，充分融合黔东南“自然生态+民族文化”双重优势，麻江段以田园风光为主题，途经蓝莓产业园与生态稻田；凯里段聚焦城市活力，穿越下司古镇越城市之门、苗侗风情园等核心区域；雷山段主打民族文化，终点设在仰欧桑剧场，沿线苗族吊脚楼、风雨桥与非遗元素交织，让选手与观众沉浸式感受民族文化魅力。

佛黔协作工业园
标准厂房项目通过验收

本报讯（记者 夏华）10月20日，贵州三穗经济开发区杨梅岭佛黔协作共建·三穗工业园东西部协作标准厂房（四期）项目通过验收。标准厂房水电、消防等设施已全部安装到位，厂房采用钢筋混凝土框架结构，耐火等级二级，配备独立配电房等，满足企业“拎包入驻”需求。

据了解，该项目于2024年8月1日开工建设，总投资2110万元，总建筑面积91682平方米。贵州三穗经济开发区规划建设部副部长欧秀芳表示：“通过政策扶持、设施配套与产业集聚，工业园逐步形成良性循环模式。下一步，我们将持续优化园区服务，真正把标准厂房建成‘产业孵化基地’和‘就业岗位站’。”

退役军人专场招聘会 17家企业招贤

本报讯（记者 潘晓飞）10月17日下午，黔东南州凯里市嘉瑞广场人力资源市场二楼招聘大厅人头攒动，由贵州省退役军人事务厅主办的2025年贵州省退役军人专场招聘会（安保服务行业专场）举行。17家企业携带380余个岗位，前来招揽人才。

招聘会除了现场双选，还以直播带岗、跟踪回访等方式，为退役军人提供政策解读、职业指导、简历优化及就业回访等一站式“求职陪伴”服务。据了解，本次招聘会吸引120余名退役军人及家属参与，线上直播累计吸引3800余人次观看。