



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

一方水土酝酿一方风味。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,这碗承载着苗族民族千年智慧的“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”,指的是贵州本地产的一种番茄品种,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情说,新品种还拥有抗病性强、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、贵州亮克寨餐饮娱乐管理有限公司创始人吴笃琴站在展位前,为往来客商盛上一碗碗酸汤。

“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,把凯里酸汤推向北上广等更广阔的市场。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。

30亩”的模式,配合科学的水肥管理。

在技术指导上,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26.9%。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。”

## 3400余亩撂荒地实现复耕复种

本报讯 (记者 凌电云)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亩撂荒耕地中,已有3402.8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238.21万亩,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1.75万亩,已整治1.29万亩,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 石舍开)“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”四级网络,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 戴正国)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“拎包入住”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9168.22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,工业园正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‘就业增收站’。”

## 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内人头攒动,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。

招聘活动除了现场双选,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。

本版责编:胡卡妮 杨红 莫欣欣  
版式设计:王 玉

## 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

10月初,黔东南州从江县供销社从丙妹镇、下江镇、西山镇等百香果主产区,集中收购了5万多斤百香果。“我们对接好了农产品公司、超市和电商平台,现在百香果根本不够卖!”从江县供销社电子商务有限公司经理杨代华信心满满。

上月刚在广州国际食品展上获得“最佳人气奖”的从江百香果,国庆假期又热销上万斤。电商平台上,消费者纷纷留言称赞:“果

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2.5万余亩,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期调控,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