

# 『三锅演义』：来一场味蕾之旅

四方食事，不过一碗人间烟火。老巷焕新成为美食打卡地，工业遗存变身潮流坐标，传统小吃升级为可邮寄的“贵州风味”，烟火贵阳在一次次升级改造中彰显魅力。一方水土一方味，请跟随记者探寻贵阳“三锅”——汤锅、干锅、烙锅里藏着的风味。

11月16日凌晨两点，26岁的刘伟带着广州来的朋友，走进位于贵阳市云岩区的一家烙锅店，店内几桌食客围坐桌旁闲聊，锅内五花肉、小豆腐、洋芋等食材在高温的作用下，散发诱人香味，“这就是我们贵阳的‘深夜食堂’。”

清晨6点，在位于中华中路的一家干锅店内，老板王华民准时出现在后厨，开始炒制让食客念念不忘的秘制底料。开店8年，靠着食客们口口相传，店铺积累了不少食客，“现在每天要接待300多



## “三锅”各自撑起一片天

贵州日报天眼新闻记者 何欣

人。”底料出锅，临近中午饭点，王华民开始接待客人，“有时候也有拖着行李箱直接从机场赶来的外地游客。”

与此同时，在贵阳市老城区陕西路，

李琼珍正为家人准备一锅酸汤鱼。这位70岁的苗族老人坚持用古法制作酸汤。李琼珍的孙女杨晓慧在大学里学的是市场营销，如今正帮着奶奶把这道家

传味道打造成网红产品。

在贵阳饮食版图上，汤锅、干锅、烙锅，“三锅”各自撑起一片天。每种滋味里，都藏着人们对生活的热爱，也藏着贵



①大胖刘烙锅生意火爆。贵州日报天眼新闻记者 韦寒 摄

②贵厨酸汤牛肉方圆荟·海豚广场店服务员正在上酸汤锅底。贵州日报天眼新闻记者 朱迪 摄

③烙锅各式蘸料。贵州日报天眼新闻记者 韦寒 摄



### 豆豉火锅

贵州日报天眼新闻记者 高伟

11月14日傍晚六点，贵阳市云岩区省府北街邹冒烟豆豉火锅店外排起长队。“特意提前下班，还是没避开排队。”顾客朱秀英笑称。这家仅设12张桌的小店，每日消耗50斤豆豉与糍粑辣椒，凭一股独特“臭味”，引得八方食客专程而来。

“常有客人开玩笑，说吃完连外套都得单独洗。”老板邹靖喝一边招呼客人一边说。这份让人又爱又恨的独特气味，源自父亲20年的手艺传承，“辣椒的配比尤为讲究，花溪辣椒、遵义辣椒、大方辣椒3种辣椒按黄金比例调配，缺一不可。”

自2023年4月开业以来，这家未做任何商业宣传的小店，凭借纯正风味迅速创下日接待80多桌的纪录。去年，央视《三餐四季》节目组的意外到访，更是让小店声名远扬。“我们不是老字号，规模也不大，能被选中实属意外。”邹靖喝说，节目播出后，甚至出现清晨就有食客等候的场景，月营业额一度冲至9万元。

慕名而来的顾客中，近半是专程体验的外地游客。面对多元口味的需求，邹靖喝始终坚持只做“辣椒减半”。邹靖喝说，节目播出后，甚至出现清晨就有食客等候的场景，月营业额一度冲至9万元。

在这里，不仅是美食聚集地，更提供沉浸式的文化体验。街道经过精心亮化，古朴建筑在灯光下韵味十足，点缀其间的烙锅文化打卡点，吸引食客频频驻足。

在这条街上，集结了贵州烙锅的“各大门派”：水城烙锅的农家油香、织金土烙锅的传统灶

### 干锅牛肉

贵州日报天眼新闻记者 黎娅茹

11月13日晚上七点，霓虹初上，位于贵阳市云岩区虎门巷的“邓记欣欣干锅牛肉”逐渐热闹起来。“大学时被室友带来一次，就再也忘不掉这个味道。”老顾客陈文坤说，这里已是他和朋友聚会的“老根据地”。

“我们从1992年开始卖牛肉粉，后来在老食客的建议下，慢慢研发出干锅牛肉、泡椒牛肉、黄焖牛肉等系列，干锅牛肉则是店内的招牌菜。”店主吴欣从父母手中接过生意，已走过30多个年头，也见证了虎门巷从单纯的生活街区，蜕变为本地人回味乡愁、外地人体验地道风味的美食地标。

“很多客人从小吃到大，从一个人吃到带着一家人来。”店铺每年接待食客超10万人次，旅游旺季时，外地游客约占三分之一，吴欣说，这里已不仅是一家餐厅，更是许多贵阳游子归乡的“第一站”与离乡前的“最后一站”，“生意最旺时，店里一天要接待170多桌客人，干锅系列每年能卖出超过3万锅。”

一锅牛肉，聚拢的是人气，激活的是街巷，延续的是文化。走在今日的虎门巷，历史文化与市井烟火彼此交融，传统风味在与时俱进的城市更新中愈发鲜活。这升腾的热气，正是贵阳人用一口锅、一份不变的老味道，炒制出的一片流淌不息的人间烟火。

### 阳朗辣子鸡

贵州日报天眼新闻记者 湛思宇

11月16日，时近中午，黄南武阳朗辣子鸡鹿冲关路店周围香味四溢。店内两大口铁锅里，正在翻炒的辣子鸡色泽金黄，软糯筋骨。现场品尝后，店里的游客赞不绝口，临走时不忘带几斤回家给家人品尝。

黄南武阳朗辣子鸡起源于息烽县永阳街道阳朗村。1979年，创始人黄南武在原210国道旁的阳朗街上摆摊推销自制的辣子鸡，味道鲜辣可口，口感嫩滑软糯。在南北往来的食客口耳相传之下，阳朗辣子鸡声名远播。

在黄南武的推广和带动下，阳朗辣子鸡逐渐成为贵州著名美食。仅在息烽当地就有20余家“阳朗辣子鸡”店，甚至形成“阳朗辣子鸡一条街”。2015年，抢抓息烽县出台政策扶持辣子鸡产业的机遇，她顺势成立黄南武辣子鸡食品有限公司。2017年，随着公司13万平方米加工厂正式投产，黄南武阳朗辣子鸡实现“厂房+门店”生产模式。

“现在黄南武阳朗辣子鸡不仅是远近闻名的美食，更是深受游客喜爱的特色伴手礼。”店长程迪莉说，如今，真空包装辣子鸡通过线上线下销售模式，在畅销省内外的同时，还销往全国各地。

### 酸汤牛肉

贵州日报天眼新闻记者 朱迪

入冬后，每天傍晚六点，贵厨酸汤牛肉（方圆荟·海豚广场店）座无虚席。透明备菜间里，师傅手起刀落，将鲜红牛肉切成均匀薄片；空气中弥漫着浓浓酸香，令人食指大动。

“这酸汤可是灵魂所在。”食客张毅舀起一勺红澄澄的汤底，热气裹挟着香气扑面而来。“先喝汤，再吃肉，最后用汤汁拌饭，简直是‘饭遭殃’。”这锅酸汤牛肉，是他招待外地朋友的必点美食。

“酸汤以小番茄和辣椒为原料，沿用苗族传统方法自然发酵而成；牛肉选用本地优质小黄牛，当日现宰、现场切片。”店长郭念说，旅游旺季时，店里总是坐满了各地口音的顾客。她总会建议顾客餐前先喝一碗酸汤开胃，再开始慢慢品尝牛肉，“餐后再来一碗我们自制的黑糯米酒，更是成了许多老客心照不宣的选择。”

夜色渐深，店内依然人气不减。餐桌上升腾的热气，不仅温暖了食客的胃，也煮沸了贵阳的市井温情。这锅贵州酸汤，犹如一扇窗口，让食客从中品味城市独特的美食魅力与文化底蕴。

### 大胖刘烙锅

贵州日报天眼新闻记者 韦寒

11月15日晚，南明河畔的甲秀楼旁，大胖刘烙锅门前早已排起长队。店内则座无虚席，每张烙锅边都围满了食客。服务员手托活油蘸水和食材盘，在桌椅间灵活穿梭。

烙锅上滋滋作响的声音，与鼎沸的人声交织在一起，构成一幅热气腾腾的市井烟火图。

从2011年在煤矿村支起仅容三五张桌子的小摊，到如今发展成为拥有9家直营店、业务辐射至省外的美食品牌，大胖刘烙锅走过的14年，正是贵阳烙锅业态升级的一个生动缩影。“今年新开了5家店，日均接待量超过2300桌，销量同比增长50%。”创始人刘祥介绍，目前省外合作店也已拓展至5家，北京五道口店常需爆满。

刘祥透露，大胖刘烙锅备受青睐的秘诀，就藏在一锅一碟之中。砂锅烙锅独特的凸起设计，能让多余油脂在烹饪时自然流向锅边，确保食材香而不腻。而画龙点睛之笔，则是经过上千次调试的秘制蘸水，十余种辣椒与香料在其中碰撞融合，成为唤醒所有食材的灵魂所在。正是这一锅一碟的极致搭配，让烙锅从依仗师傅手感的路边小吃，蜕变为标准统一、风味稳定的品牌名片。

家的洋芋粿，用的是威宁洋芋，纯手工制作，吃的是本味。”店长罗涛说道。

这条街的繁荣并非偶然。观山湖区世纪城街道博恒社区党支部书记罗定文介绍，政府通过统一规划，营造出浓郁的地域氛围，并引导商家提升服务品质，定期举办汉服巡游、音乐会等活动，持续聚拢人气。目前，街区商家40余户，80%以上是餐饮商户，烙锅店多达14家，“形成产业集聚，大家有比较、有选择，生意反而更好做，最终带动整个区域活力。”罗定文说。

## 观山湖区合肥路 集结贵州烙锅“各大门派”

贵州日报天眼新闻记者 刘娟

具、大方活油烙锅的特色菜品……各家风味迥异，共同绘就了一幅活色生香的烙锅美食地图。

“我们用的农家菜籽油，烙出来就是香。”黔大

毕烙锅馆的店长帅月明道出秘诀。他家的烤小肠与鲜牛肉，搭配秘制辣椒面，让食客赞不绝口。

不远处，织金姐妹烙锅店坚守“老手艺。”我

爽爽贵阳时评

## 满城烟火气 最抚凡人心

吴兵

烙锅的油花滋滋作响，干锅的红油翻滚沸腾，汤锅的热气袅袅升起——“三锅”沸腾的景象，是冬日里最抚慰人心的烟火图景。

从老城区的巷陌到新兴美食街区，每一口锅都承载着这座城市独特的生活气息与发展脉动。

52岁的王华民坚持用祖传配方炒制干锅底料，这份匠心让小店每天吸引众多食客；70岁的苗族老人李琼珍用古法制作酸汤，熬出的不仅是舌尖上的酸香，更是三代人共同的记忆。

传统的生命力，更在于与时代共鸣的创新。芝士烙海鲜等新口味，被融入传统烙锅；阳朗辣子鸡实现“厂房+门店”生产模式，成为城市礼物……这些创新让老味道焕发新气象，展现出贵阳兼容并蓄的城市性格。

“三锅”早已超越美食本身，成为连接人与人、过去与未来的情感纽带。在邓记欣欣干锅牛肉店，许多客人从大学吃到现在带着家人来；观山湖烙锅街通过统一规划，集聚了40余家商户，形成“比较中共同成长”的生态。

数据显示，贵阳已成为全国人均火锅店数量第一的城市。每晚，超过3000家餐馆在这座城市同时开火，为夜空点亮温暖的灯火。

在这里，每一口沸腾的锅都是城市的温度计，测量着这座城市的温度与热情。