

文化中国行
多彩贵州文化新风采

27° 黔味人文



酸汤鱼。贵州日报天眼新闻记者 吴蔚 摄



黔东南州凯里市举办酸汤菜肴厨艺比赛。宁望 摄 (影像贵州)

贵州独特的气候和环境,孕育出别具一格的酸涩风味美食。

因历史上曾经缺盐,贵州人以酸代盐,发展出丰富多样的酸味饮食文化。红酸、白酸、虾酸、盐酸、酸粉……花式酸食令人垂涎。贵州酸汤有两大经典风味,一个是有上千年历史的黔东南“苗岭酸汤”,一个是历经600年传承的安顺“屯堡酸汤”。既有本土特色,又融合了外来口味。而湿湿的刺梨,从山间野果变身百亿产业的“金果果”,从古籍记载到学界研究,再到如今以新茶饮、伴手礼等形式融入生活,成为贵州的风物名片。

这酸酸湿湿的贵州味,既是历史的馈赠,也是人们的创造,它以独特的风味征服味蕾,更以深厚的底蕴滋养着这方水土上的人。走进贵州,品味来自大山的独特酸涩美味,感受这滋味背后的人文魅力。

酸酸湿湿 贵州味



酸汤鱼是长桌宴上必不可少的菜肴。图源:小红书用户@一起出去玩



潮湿温暖的局部气候,加上足够的想象力,再加上时间,三者合力,成就人类对于发酵食品的创新。而长期缺盐这一历史背景的助攻,让贵州得以成为世界顶级发酵食品产地。

经发酵而成的茅台酒自不必说,国民辣酱“老干妈”、豆豉、臭豆腐等也是贵州人的发酵精品。至于发酵形成的各种酸,更是贵州发酵食品中的主力军以及夺味奇兵。红酸、白酸、虾酸、酸笋、盐酸、酸粉、酸菜、糟辣椒、酸牛肉……乃至贵州风味标志性的酸辣,莫不与这发酵带来的酸味有关。

调和了西红柿发酵后的红酸和米汤发酵后的白酸制作的酸汤鱼,20世纪90年代以后在贵阳餐饮业抢尽风头。相比它在贵州酸汤火锅中的霸主地位,酸汤牛肉算得上近年异军突起的新贵。但当下流行的酸汤牛肉火锅吃相,历史应该不会太长。向潮汕牛肉火锅学习,酸汤牛肉火锅也把牛肉分切得极为精细,不同部位有不同的名称,比如雪花、吊龙、胸口朥、三花趾、五花趾、匙仁、匙柄之类,讲究得很。美食专栏作家周之江认为,饮食变迁,是人和物流动的结果,“我的猜想是,贵州的黄牛肉,相当一部分供应到潮汕地区,食材交流带来烹饪方式的互学互鉴,牛肉产地的餐饮从业人员就开始尝试着用更精细分切的方式来煮牛肉火锅,搭配上贵州特有的酸汤,于是就发展出一种新的吃法,既有外来文化的精髓,也保留了本土文化的特点。”

除了酸汤火锅,糟辣椒也是贵州酸辣风味里的王炸。每年八九月辣椒丰收,贵州人就把辣椒装进大木盆剁细,撒上盐、仔姜、蒜瓣,再拌些糖和白酒,然后装坛,静待一场发酵的好戏。在贵州菜里,比单纯的酸提神,又比单纯的辣清新的糟辣口味,可口解腻又下饭。那勺刚刚从泡菜坛子里舀出来的水灵鲜美的糟辣椒,仿佛在坛坛雪藏的那段时间里获得了某种密码,无论遇上哪种荤素食材,总能与之在冲撞中中和,在生硬后协调,最后成就一盘恰到好处风味。

也不是所有的贵州酸食口味都讨喜人缘绝佳。比如酸粉,就基本是贵阳人的口味专属。这种发酵过后略带酸腐味道的米粉,让无数贵阳游子魂牵梦萦,却又令很多外地人敬而远之;又比如经小虾米和小杂鱼发酵而成的虾酸,以及连很多贵州人都不敢挑战的用凤仙花的花叶、茎秆发酵的臭酸,其酸臭的功力,让闻之色变者岂止一二。

相比之下,不放辣椒的酸甜口的独山盐酸,作为下饭小菜或者食材配角时接受度都挺高,据说贵州籍文化大家姚荃父先生曾请鲁迅先生品尝,鲁迅先生颇为赞许,称赞它是“中国最佳素菜”,这段佳话被收录于民国《独山县志》;发酵后让酸味和肉香中和,完美去腻的酸牛肉,炒熟后也总是餐桌上个性十足的宠儿;至于贵州每家粉面店必备的泡菜坛子,里面不间断出品的酸萝卜、酸莲白、酸菜,但凡酸出风格酸出水平,给门店挣到的好评和人气就绝不止一星两星。

知名美食专栏撰稿人戴爱群在《春韭秋菘二集:四十年饮食生活杂记》一书中写道:“平生喝过的最奇怪的汤是贵州少数民族酸汤鱼的汤,竟然是用发酵后的淘米水做的,加上野番茄、鱼腥草、辣椒、鱼一锅煮,味道怪极了。我居然喝下去了,还不止一碗——感觉不如北京的豆汁儿那乎”。周之江对此的看法是:“一个人更能接受什么样的食物和口味,相当程度上,是文化决定的,说白了,从小到大成长的环境,对我们的饮食习惯形成影响巨大。”

在层层叠叠缭绕不绝的酸味里长大的贵州人,怎会不在五花八门各美其美的酸里论酸。而随着人们在地域间越来越多的流动与交融,贵州酸味美食又怎会不攻城略地,安抚远方的肠胃。

酸辣脆鱼和酸菜搭配糯米饭,是贵州侗族的特色美食。贵州日报天眼新闻记者 吴蔚 摄



贵州「花式酸」,你爱哪一款

贵州日报天眼新闻记者 舒畅

酸涩的刺梨,从野果到贵品

贵州日报天眼新闻记者 赵珊珊

“小时候,这东西扔在山上,牛都不吃。”贵州初好农业科技开发有限公司生产总监陈先金笑着摇头,那是20世纪90年代川黔交界处的乡村图景,野生刺梨枝丫带刺、酸涩难咽,彼时的它,还只是山间无人问津的野果。

这颗藏在山野间的果子,其实早已走进贵州的文脉与烟火里。康熙年间,陈鼎在《黔游记》中详细记录了刺梨:“刺梨野生,夏秋实,味甘酸,食之消积”;田雯也在《黔书》中补述:“味甘而微酸,食之可以已,亦可消滞积。”此后的《本草纲目拾遗》中记载“刺梨花、果、叶、根、籽可入药,有健胃、消食、滋补作用,根皮有止泻的功效”。清光绪年间,贵州状元赵以炳在《咏刺梨》中一句“生在山间不入盆,擅妍不肯进朱门”,刻画刺梨傲立山野、不恋家门的特质。

在贵州民间,“刺梨上市,太医无事”的俗语流传已久。陈先金介绍,以前老百姓不知道维C、SOD,“大家只知道刺梨这个东西吃了就好,很多药典里提到它性寒味甘,常会用来泡水、泡酒喝,对治痢疾起到一定作用。”

刺梨真正从山间走进学界、被科学认知,始于20世纪40年代。彼时,浙江大学西迁湄潭办学,罗登义教授在简陋条件下深耕刺梨营养成分研究,意外发现其维生素C含量惊人,遂将其命名为“维C之王”,也由此开创了刺梨营养化学的新方向。这一发现,让这颗酸涩野果,开始被赋予科学的价值认可。

“刺梨作为一个药用植物或者是药食同源的植物资源,主要是分为两大类型的功效成分:一种是营养功效,它是维持身体正常机能或者生长发育的一些有用成分;第二个是对人体健康具有保健和治疗作用的小分子功能成分。”贵州省天然产物研究中心副主任、研究员杨小生介绍。

从古籍中的药用记载,到学界研究的科学验证,刺梨的价值逐渐被重新认识。2023年,贵州本地茶饮品牌“去茶山”推出贵州刺梨美式咖啡,将刺梨与新茶饮结合。同期,以刺梨为主打的饮品开始在各大茶饮品牌中崭露头角,这个贵州特产以更年轻的姿态走进了大众视野。

在贵阳龙洞堡国际机场的“去茶山”门店前,来自广州的游客林晓彤举着一杯刺梨美式拍照打卡。“刷到好多攻略都在推荐这杯‘贵州限定’,想着来了一定要尝尝。”她抿了一口,眉头微蹙又很快舒展,“入口确实有点涩,但回甘很特别,是那种很清爽的甜。”在她身后,几位拖着行李的年轻人正排队点单。

除了新茶饮外,在贵州的街头巷尾,刺梨正以更接地气的方式融入人们的日常。夜幕降临,贵阳民生路小吃街人声鼎沸。在贵天然果饮摊位前,店员正麻利地将金黄的刺梨果倒进榨汁机。“来贵州旅游的人都要尝尝这个,酸酸湿湿的,喝完的回甘会很舒服。”

在街角的便利店,冰柜里整齐码放着刺梨气泡水和刺梨果冻。正在结账的贵阳市民王平在购物篮里放了几袋刺梨果冻:“我家小孩不爱吃蔬菜,这个果冻里有刺梨,能补充点维生素,他也喜欢这个味道。”

从“牛都不吃”的野果子,到市场上百花齐放的各类刺梨产品:有主打消费场景的刺梨原液、鲜榨刺梨汁、复合果汁、刺梨气泡水等,有刺梨干、刺梨果脯、刺梨糕、刺梨软糖等特色伴手礼,还有刺梨冻干粉、刺梨口服液、刺梨果酒,以及护肤日化品等高附加值产品。

贵州省工业和信息化厅统计数据显示,2025年,贵州省刺梨种植规模已达152万亩,综合产值有望超过100亿元。贵州省刺梨行业协会统计数据显示,全省刺梨年产量40万吨左右,仅售卖鲜果一项,种植刺梨的农民直接收益约17亿元。

“刺梨在贵州形成规模化种植、开发应用。从原来的无人问津的野果子,到现在的‘金果果’。”陈先金说,经过这一轮打造,刺梨成了妥妥的“贵品”。

刺梨饮品。网络图片



食酸,贵州是「天选之子」

贵州日报天眼新闻记者 舒畅

当现代养生专家不断提醒人们饮食要“少盐多酸”时,你不得不承认贵州在这个问题上真是“天选之子”——正是历史上曾经缺盐,让贵州人很早以前就以酸代盐,一不小心就因匮乏而丰沛,由此发展出丰富多样的酸味饮食文化。

文化学者、美食专栏作家周之江认为:“酸味在贵州饮食的传统里,有着非常重要的位置。贵州人能吃辣,但其实辣椒进入中国的时间很晚,广泛食用就更晚,要等到清代康熙年间。所以,嗜酸大概更能体现贵州,尤其是贵州少数民族地区的饮食个性。”而贵州美食的“酸辣”风味,追根溯源,都是因为缺盐,于是不得不千方百计寻找其他味道作为调味的替代品。

贵州曾经缺盐到何种地步,从民国时期地质学家丁文江先生的《漫游日记》中可见一斑。他留英学成回国,从越南入境,经贵州境内时,在半路上“打尖”。“一个夫子喊道:‘老板娘!拿点水来放在盐碗里’。一个50多岁的老妇人走了出来,慢慢地说道:‘盐碗里放不得水的!放了水化得太快了。你们嫌淡,拿起来放在嘴里呷呷就好了’。果然那个夫子照她的话把那块盐拿起来呷了一呷。不到一刻工夫,我眼见这一块盐在九个夫子的嘴里各进出了一次!”

人类学家对贵州少数民族的嗜酸如命有着精辟的解读。周之江提到他的老师彭兆荣的《饮食人类学》一书,该书认为,与其说酒是苗族的一个“民族标志”,还不如将酸食作为苗族有特点的民族饮食、食品和烹饪技艺更具标志性。

人类学者王健则在《味觉、历史与文化:贵州东南的“盐香”与酸汤》一文中进一步指出,在苗侗等少数民族的文化逻辑里,酸又有着别样的意义。

王健在田野调查后发现,对苗侗等少数民族而言,酸是美味之源,也是力量之源。比如,在苗族神话里,苗人的先祖姜央和雷公斗智,成功将雷公困在一个仓内。失去了法力的雷公在姜央外出后,便逗姜央的孩子玩,趁机央求孩子给他喝点家里的酸汤水。

据传说,雷公唱道:“看看有没有酸汤水,若有给我拿来,酸汤已经拿来了,拿来给我看一看。”等雷公见了酸汤之后,立即重获法力,破仓而出。

王健的看法是,放眼苗侗缺盐的历史,苗人通过酸获得力量或许是一种历史的隐喻:没有盐,酸也可以调味。周之江认为,“也就是说,‘三天不吃酸,走路打蹓蹓’这句流传甚广的俗语,还不仅仅是个人身体的感受,不吃没劲,这背后还有其他因素。”

几年前,知名美食纪录片导演、制片人陈晓卿执导纪录片《寻味贵阳》,周之江担任该片顾问。针对片子开篇所呈现的酸汤鱼,有餐饮界的专家提出,酸汤鱼是源自黔南、黔东南民族地区的做法,算到贵阳头上,似乎不尽合适。

周之江则认为,酸是贵州饮食一大特征,作为省会城市,自然应当包罗万象,怎能少了名声很大的酸汤鱼。“更何况,贵阳酸汤鱼,经过大幅改良,跟原生地比较起来,已然不同。20世纪90年代前后,酸汤鱼进军贵阳,经过一段时间的调整,大致形成了现在的口味。也就是说,以小西红柿制作的红酸为主,按比例加一点白酸,调味料里,还有味道极特别的木姜子。而且,鱼有江团、江黄和黄辣丁这几种选择。”

民族地区古早的酸汤鱼却更偏爱白酸,其实是一种米酸。周之江说,“鱼的话,多半是自家稻田里所养,有些民族地区甚至不刮鳞,不去内脏,跟进城之后店家经营的味道区别不小。”

铜仁市玉屏自治县田坪镇侗乡风情园商家给游客准备酸萝卜。胡攀学 摄 (影像贵州)

