文化中国行 多彩贵州文化新风采

27°黔地标 视线

陶坛窖藏，是成就酱酒风味的关键一环。
贵州日报天眼新闻记者 **吴蔚** 摄

遵义茅台镇酱酒
从品酒向全景体验转变

贵州日报天眼新闻记者 **黄若佩**

清明时节，赤褐色山崖夹岸而立，赤水河蜿蜒北去，两岸青瓦酒坊沿河谷次第铺展。驱车行驶在赤水河谷旅游公路，车窗未开，发酵的酒糟醇香已漫入车厢。来自河南的自驾游客张羽感叹，春景与酒香相融，让人未饮先醉。

因酒闻名，不止于酒。作为世界酱香白酒核心产区，茅台镇早已超越单一酿酒基地的定义。“5年来，我们推动旅游从‘单一品酒’向‘全景体验’转变，酒旅融合已成为拉动经济增长的重要引擎。”仁怀市文旅局副局长尚海介绍。

酱酒醉人，始于一场文化溯源。坐落于赤水河畔的中国酒文化城，成为众多游客追寻酱酒根脉的第一站。酒文化城内，主题展馆依次排开，5000件（套）藏品、雕塑与书画交织，从酒的起源萌芽，到酱香白酒的古法工艺，再到流传千古的酒俗酒韵，串联起酱酒跨越千年的脉络。“以前只知茅台名酒，如今才读懂酒的背后，原来积累了数代人的智慧与心血。”来自马来西亚的游客林权，借助虚拟技术触摸古老酿酒场景，连连感叹文化厚重。

文化寻根之后，沉浸式酒庄体验接踵而至。目前，仁怀市已拥有国家A级旅游景区17家、遵义星级特色酒庄22家，多元业态让酒旅体验不断延伸。

衡昌烧坊酒庄内，游客可观摩77口老窖池的古法酿造，在当代艺术中心欣赏名家真迹；京华酒庄推出DIY勾调体验，亲手调配专属酱酒，感受“看花摘酒”的传统智慧；国台酒庄打造元宇宙体验中心，佩戴VR眼镜即可见证酿造全过程，体验科技与传统的碰撞……

“过去游客带走的只是一瓶酒，现在带走的还有属于自己的酿造记忆。”京华酒业总经理袁严军介绍，酒庄坚守古法纯粮固态发酵工艺，通过设置多样化体验场景，让消费者参与酿酒、调酒，亦可尝美食、住宿度假，每年吸引超万名游客前来参观体验。

夜幕降临，1915广场上，灯光水秀用光影勾勒出红色岁月的铿锵足迹、古盐道的昔日盛景，以及酱酒酿造世代坚守的匠心，每晚吸引众多游客驻足；杨柳湾街区内，特色小吃香气四溢，文创小店各具特色，民宿与小酒馆灯火点点，将人间烟火与酒乡韵味融为一体；红军桥上，河风徐徐，当地人摆上小桌，邀往来游客浅酌闲谈。酱酒的传承故事，当地人因酒而生的烟火日常，就在谈笑举杯间缓缓流淌。

2026年，仁怀市持续深化酒旅融合，将开展端午祭麦等活动，推出“酱酒+体育”等多元玩法，全力打造世界级酒旅目的地。从文化溯源到沉浸式体验，从日间探秘到夜享烟火，茅台镇正以酒为媒，让酱香浓郁成为一场可感、可触、可品的文化之旅。

春风入杯盏

贵州日报天眼新闻记者 **舒畅**

贵州的春天，山风让人微醺，酒也是。

不是那种浓烈到让人退避三舍的酒意，而是一种温温软软、若有若无的微醺。与其说是酒带来的，不如说是在漫天春光和无限春色中的迷醉带来的。酒让贵州不仅有魅力，甚至有魔力。

说到贵州的酒，头一个想到的自然是茅台。赤水河畔的那座小镇，空气中常年弥漫着酱香，当地人管这叫“酒糟气”，外地人闻着却是心驰神往的。在春日的傍晚去到茅台镇，两岸青山相对出，赤水河静静流淌，整座小镇依山而建，家家户户门前都挂着卖酒的幌子。随便走进一家，老板都会热情地倒上一小杯让你尝，那酒液微黄透明，入口绵柔，回味却悠长得很。

遍布茅台镇的酱香型白酒一年只有一个酿造周期。有经验的酿酒师傅会告诉你，酿造酱香型白酒需要数次蒸煮、发酵、取酒，整整一年的周期，急不得。“酒这个东西，你给它时间，它就给你味道。”这是酿酒师傅们常说的话。酒如人生，急急忙忙赶出来的，总少了些滋味。

好酒要慢慢喝，就像好日子要慢慢过。如果说以茅台为代表的酱香酒是贵州酒类的“扛把子”，那米酒就是寻常百姓家的日常温暖。

黔东南的苗寨侗乡，几乎家家都会酿米酒。用当地产的糯禾，蒸熟后拌上酒曲，封在坛子里，等上个把月，便成了。这酒度数不高，入口清甜，带着淡淡的米香，一不小心就会喝多。往往是主人热情，一碗接一碗地敬，客人觉得香甜好喝，便来者不拒。结果走出门时，腿脚就不太听使唤。这些年，盛行于村寨的米酒也进入城市酒吧，成为都市年轻人追捧的时尚，以贵州各地米酒为主打的“兮禾酒馆”在成为贵阳网红店后，主理人又带着贵州米酒进军上海。

至于精酿啤酒，近年来成为贵阳酒类消费中的新宠，有些精酿酒吧甚至火遍西南，成为省内外精酿重度爱好者们的打卡地。

贵阳的街头巷尾有不少精酿酒馆，推门进去，往往十几二十个打酒的酒头一字排开，有IPA的浓郁酒花苦香，有小麦白啤的清爽，还有加了贵州本地刺梨、杨梅的果味酸啤，相当具有贵州特色。甚至还有叫“黔灵山”的淡色艾尔，用本地的一种野花做干投，香气很特别，只属于贵州。外地人喝一口，果然，贵州如此醉人。

春日的午后，在花溪河边的精酿酒馆坐下，就着精酿，随随便便就能看着流水春花消磨一整个下午。即使没有这样的调性，走进贵州街边的小餐馆，也总能遇见店家用天麻、刺梨等泡的酒——每一种原材料，无论药材、水果还是酒，说到底，都是这片土地的馈赠。春风入杯盏，微醺不须归。在贵州之春的香醇里，你且行且斟酌。

醉一场岁月醇酿

贵州日报天眼新闻记者 **曹雯** 整理

精酿啤酒

贵阳街头的春日『微醺』

酒体验变得而鲜活。年轻让街头巷尾的喝宠物，多元场景酿+餐饮、精酿+精酿+桌游、精『微醺』的选项：活增加了一种名列前茅。为生酒吧密度在全国蜕变，这里精酿气中完成本土化在贵阳市井烟火息。精酿啤酒正发酵的香甜气气中飘散着麦芽贵阳的春天，空

赤水河畔的生活美学

入眠。店，枕着春风、酒香忆』；或住进酒文化酒一坛专属的『贵州记传统工艺，亲手封存验『踩曲、下沙』等推杯换盏，还可以体游客不再仅是简单的春日，走进茅台镇的越时空的文化旅程。是品酒，更是一场穿在贵州，喝酱酒不仅

米酒

梯田上的非遗佳酿

漫山间。着梯田的晨雾弥日里开坛，酒香裹表性项目名录。春物质文化遗产代技艺入选省级非年，从江煨酒酿造棕叶封存。2019小火慢煨，最后用坛，置于火塘边以经蒸煮、发酵后装产的香糯米为料，载古法：以梯田自沿用《岭外代答》所煨酒的醇香。当地梯田，飘来村寨里4月的黔东南加榜

贵阳精酿
当风物撞上微醺

图、文/贵州日报天眼新闻记者 **王子琪**

深夜11点，虎门巷22号的灯光还温亮。一位初次尝试贵阳精酿的游客放下酒杯，只觉放松。

穿过陕西路拐进虎门巷，云岩区这条建于1939年的老巷，白天像街坊食堂，晚上变微醺剧场。巷口第一家就是精酿酒吧，逼仄小巷还藏着好多家，暴走精酿店主马官亮正窝在沙发里拨弄电吉他。

年轻人偏爱精酿，他们厌倦工业啤酒的单调口感，开始追捧风味多元的小众酿造，这股风潮被贵阳稳稳接住。

“想喝酸口还是甜口？”店主递来一杯葡萄柚凤梨海盐果啤，咸酸清爽。大多果味酒精度在3至11度之间，适配新手微醺。他坦言，贵阳精酿性价比突出，同款酒价比一线城市低近一半。

从发酵方式看，啤酒大致分两个流派：拉格属冷静型，下层低温慢酿，口感干净，突出麦芽甜香；艾尔属奔放型，上层常温快发，酒体醇厚，常带香蕉、柑橘等果香。

年轻人追捧的淡色艾尔（IPA），属于艾尔家族“加强版”——酒花投放量大，闻着如同热带果园，苦中藏香，层次一波接一波。这种“有来有往”的愉悦感，刚好踩在年轻人偏爱复合风味的审美上。

马官亮走进后厨。扎啤机、酒塔、酒头一字排开，像个微型练兵场；架上形态各异的杯子，是他的“士兵”。

“杯子也有门道。”美式IPA用直筒品脱杯，耐造好洗，斜壁设计还便于堆叠。而德式小麦二氧化碳足，配“花瓶杯”，腰身处一收一放，泡沫升腾尽显。二氧化碳在精酿里起什么作用？马官亮说，跟可乐一样，有杀口感，喝着才愉悦。

深夜下的TripSmith行匠首家门店。

在老巷开店自有道理：租金亲民，抬脚就到，像去串门。

从暴走精酿出来，巷子深处还有一家名气更大的厂牌——Trip-Smith行匠，品牌创立于2013年，属于贵阳最早的精酿之一。侍酒师张子昂早年做咖啡，后来跨专业做精酿。“咖啡受豆子限制太大，酿酒不一样，创意空间大得多。”2025年11月，行匠用毕节市黔西市的野草莓和杏子酿的酸啤，在布鲁塞尔啤酒挑战赛上拿了金奖。

这款酒用自然发酵工艺。张子昂在南明区老仓库建实验室，用空气中野菌接种。“贵阳冬天不冷、夏天不热，刚好适合。”他还把刺梨、野青梅酿进酒里，“每批味道都不一样，这才是自然发酵的魅力。”

如今在贵阳，咖啡、新茶饮和精酿被叫作“新三样”——“早C午T晚A”。该市有超过1200家精酿酒吧，密度全国靠前。

春夜里，贵阳老街灯光软糯。有人碰杯，有人开怀，有人坐在马路牙边聊得很慢很慢。

一杯好精酿，工艺说了算，舌头说了算，但最后那股子意犹未尽，大抵是夜晚说了算。

黔东南侗族米酒
歌伴清酿甜醉人

贵州日报天眼新闻记者 **姜雨熙**

4月9日，黔东南州从江县贯洞镇八洛村往里寨的晨雾尚未散尽，侗寨木屋旁，已升腾起袅袅炊烟。57岁的吴婢秀正忙着为新一轮酿酒做准备，灶火噼啪作响，她将发酵好的米糟舀入铁锅，仔细盖上蒸馏盖子，烟火与酒香交织，瞬间弥漫了整个木屋。

3小时后，蒸馏结束，一桶清亮的侗族米酒新鲜出炉。“刚酿好的米酒辣口，放上十天半个月，就甜了。”吴婢秀舀起一杯递来。时间是米酒最好的催化剂，随着陈放，辛辣褪去，甜润渐生，米香与酒香愈发醇厚。

吴婢秀酿酒已有20多年，对每一道流程都烂熟于心。“每年3、4、5月和9、10、11月是最佳酿酒季，气候合适，酿出的酒最香醇。”她娓娓道来，先用自家种植的香禾糯蒸熟，晾凉后均匀撒上酒曲，入桶发酵3天，再加入凉水继续发酵3天，最后经蒸馏萃取，一壶承载着侗家智慧的米酒便成了。

春酿米酒，秋庆丰收，米酒里藏着侗家人对自然的敬畏、对生活的热爱。侗族米酒的灵魂，是本地特产的香禾糯。香禾糯吸饱了山水灵气，酒曲凝聚着祖辈智慧，山泉水带着山林清冽，经时光发酵、柴火蒸馏，最终酿成这一杯杯澄澈甘醇的琼浆。

“这里家家户户都会酿酒，酒是侗家人待客的礼仪。”吴婢秀丈夫王万松接过话茬。在侗寨，无酒不成礼，无酒不成席。无论是逢年过节、婚丧嫁娶，还是贵客临门，米酒都是必不可少的主角。

侗族女青年在给宾客敬米酒。**乔啟明** 摄 **（影像贵州）**

春风拂过黔东南的层层梯田，吹绿了从江侗寨的山林草木，也醇酿了一坛坛香禾糯米酒。在这片被歌声浸润的土地上，春天的味道，是木甑蒸出的糯香，是土灶蒸馏的清冽，更是侗家人举杯时，婉转酒歌里藏不住的热情。

晌午时分，从江县贯洞镇龙图村腊水寨的传习堂里，悠扬的侗歌与琵琶应声而起。“歌声起诶山花开，欢迎你到侗寨来，朋友诶……醇香的米酒任你喝诶。”这曲《欢迎你到侗寨来》，是侗家人献给来客的动人问候。歌声里，青山为阳伞，梯田为歌台，醇香的米酒任人畅饮，彩色的花带随风舒展。

传习堂的长桌宴上，摆着米酒与酸汤鱼、腌肉等侗家特色佳肴。酿酒30余年的梁学斌，在桌旁向记者仔细介绍自己的酿酒技巧。“大家经常来请教我酿酒的秘诀，关键是米和水要按1:1.2的比例搭配，这样酿出的米酒口感最佳。”他话音刚落，桌上的侗家人便笑着招揽客人，热情地添酒、夹菜。

端起一碗侗族米酒，轻抿一口，清冽而甜润，尽是春天的味道。伴着悠扬的侗歌，在山水之间，在烟火之中，喝下这杯酒，便喝下了黔东南的春天，喝下了侗家人的质朴与炽热。

本版责编：黄蔚 陈曦 姚曼 赵怡 版式设计：查雨施