

这锅汤，有点“烫”——烫的不是舌尖，是市场的热度。

今年第一季度，贵州酸汤跑出了令人瞩目的加速度。头部阵营中，贵州南山婆食品集团有限公司产值突破1.1亿元，同比增长31.7%；贵州玉梦食品(集团)有限公司产值达1.4亿元，同比增长23.2%。

更值得品味的是另一个数字：据中国质量报报道，2025年贵州省酸汤产业总产值约80亿元。如果说80亿元是一个新起点，那么2026年一季度的这条增长曲线，则勾勒出一个更加广阔的想象空间，一条百亿级酸汤产业链正呼之欲出。

贵州玉梦食品(集团)有限公司生产基地。潘德玉 摄



两家行业龙头企业收获亮眼增长曲线

这锅酸汤，热气腾腾

贵州日报天眼新闻记者 权若青



消费者在第六届中国国际消费品博览会上选购贵州酸汤产品。贵州日报天眼新闻记者 张丽 摄

一锅酸汤两条源流

贵州的酸，独具一格，它是道地风物的集大成者，也是时间酿出的味道。

它不浮躁，不奢华，一锅酸汤煮沸，房前屋后摘几把蔬菜，佐以各类肉食，便能让人胃口大开，酣畅淋漓。在黔东南，酸汤发酵的气息是清晨日常的空气。不同于尖锐的醋意，那种温润的、带着生命力的酸，来自家家户户土陶罐中乳酸菌安静的呼吸。在玉梦集团的车间里，至今保留着这种古老的发酵方式。只不过，当年的土陶罐变成了温控精准的发酵罐，口耳相传的经验变成了标准化的工艺流程。公司负责人杨政州说：“其本质还是那一套，让时间参与烹饪，让微生物帮忙调味。”

而在安顺，还有另一脉酸味——屯堡酸汤。六百年前，明朝大军驻扎贵州，江南的饮食智慧与黔地物产交融，酝酿出的独特风味。南山婆所传承的，正是这条脉络。

一锅酸汤，两条源流，各美其美。苗岭山野的酸，是山地的生存智慧；屯堡古韵的酸，源自饮食文化的碰撞与融合。它们在贵州大地经年流淌，如今汇成同一个名字：贵州酸汤。

酸汤的滋味，在锅里，也在锅外。贵州多山，气候潮湿。这样的环境里，身体会本能地寻找一种食物，酸汤既开胃，又祛湿，还能提振精神。

在贵州，酸是否尖酸，也是一种情感纽带。布依族姑娘出嫁，娘家会陪嫁一坛“老酸”。坛子到了婆家，打开的那一刻，味道弥漫开来，仿佛在说：这姑娘虽然嫁出去了，但她家的味道跟过来了。

若是有闲去黔东南的朋友家做客，临走时主人可能会塞给你一瓶自制的酸汤。那是他家外婆传下来的“老酸”，每年都要分出一部分给亲友。一瓶酸汤，连接着几家人几十年的交情。

专家解码发酵秘方

忍得住寂寞，经得起繁杂，守住本味，是贵州酸汤出圈的奥秘。

西红柿、辣椒、木姜子的组合，成为一种让人欲罢不能的味觉体验。这不是巧合，而是一种漫长岁月里，人与环境和谐共生的良缘。

当老外婆家那几个土坛子，变成了自动化生产线；口耳相传的发酵秘方，变成了可控的发酵工艺；各家各户的私房味道，变成了标准化的产品矩阵。贵州酸汤正在成为一种新质生产力。

“用科学解码传统，这是我们的破局思路。”台江县苗苗酸汤食品有限公司公共事务部主任杨星介绍，“企业联

合中国农科院做了‘酸汤解码计划’，把老师傅说的‘醇厚’‘鲜爽’，转化成酸度、氨基酸态氮这些精确数据，再通过十万级洁净厂房和医药级设备，实现全流程可控。”

贵州南山婆食品集团有限公司推行院士团队合作机制，研发数智发酵技术并创建了酸汤产业菌种保藏中心。针对贵州酸汤的科研攻关，解决了两个问题：一是产能爬坡的确定性，二是品质的一致性。以前，酸汤好不好吃全凭经验手艺，不仅周期长，还可能这一批和下一批味道不一样。通过研发，发酵周期能缩短，风味还原度则能超90%。

从一味鲜到百业链

发酵，贵州人精于此道，创造了享誉世界的酱香白酒。

贵州酸汤产业的底气，同样源于无可复制的比较优势。这里的山、水、空气与微生物群落，共同构成了风味的护城河。

“别的地方想做，做不出来；做出来，味道不对。”这句话透出的自豪感，源自贵州将地域美食转化为现代产业优势，形成从田间到餐桌、从本土到全球的酸汤产业链的生动实践。

贵州人常说，这汤，越熬越香。在产业语境中，这句话有了新内涵：酸汤可标准化规模化生产，可融入万千菜

品，更融合文化基因，延伸出强大的品牌溢价能力。

截至2025年，全省获生产许可证的酸汤生产企业71家，年生产能力达27万吨，近两年新增16万吨，贵州已成为全国规模最大、储量最多的酸汤生产基地。

“尽管涌现了一批酸汤龙头企业，但酸汤产业‘小、散、弱’特征依然明显，核心竞争力尚未形成。”黔东南州麻江县政协教科卫体委主任金德标表示。2025年柳州螺蛳粉全产业链销售收入已超813.1亿元。与其相比，贵州酸汤目前规模虽小，但延展

性十足。当传统工艺的难点被现代科技逐一破解，贵州酸汤从经验依赖迈向标准可控，一场以工业化思维重塑农业、以融合之势延伸产业链的图景，正在群山间徐徐铺展。

酸汤的流动，已从亲情乡愁的传递，延伸进商业渠道的毛细血管，不仅国内市场火爆，海外市场也在不断拓展。今年1月，黔东南州黔东南州亚热旅游目的地胡志明市，那里拥有大规模的华人社区。创始人陈洋说：“浓郁醇香的酸汤很契合当地口味，我们希望把它分享给更多国际友人。”

据“餐里眼研究院”数据显示，全国贵州酸汤火锅店约9000家，在纽约、胡志明市、曼谷、马德里、墨尔本等城市，同样能见到贵州酸汤餐厅的身影。

如果要说螺蛳粉的核心是一碗粉，方便速食，酸汤的本质则是一碗汤底，重在基础味型，它同时具备“调味品+预制菜底料+餐饮大单品”三重属性，赛道更宽，想象空间更大。

当前，B端餐饮的酸汤鱼、酸汤牛肉火锅正在全国跑马圈地，C端的货架争夺战也已打响。两家龙头企业一季度2.5亿元产值只是序曲，真正的赛道在于谁能跑通“B端定味+C端复购”的双轮驱动模型。

从田间到餐桌，从地方味到大市场，从一味鲜到百业链……如今，贵州以酸为媒，将一锅家常酸汤打造成产值近百亿元的特色产业。

兴业富民，这锅汤，火候正好，酸香正醇。



贵州南山婆食品集团有限公司生产车间。(受访企业供图)

一季度全省水产品产量同比增长6.5%

科技“活水”滋养生态渔业

贵州日报天眼新闻记者 邓纯洁

塘精养、虾蟹混养、工厂化循环水三种模式对比试验，通过智能温控系统和精准投喂方案，逐步摸索出一套适应喀斯特山区的养殖规范。

与此同时，技术人员分赴各大养殖场采集水样、分离病原菌，开展药敏试验，指导养殖户科学用药。“过去鱼生病了凭经验乱下药，现在有了实验室的检测报告，用药精准了，鱼更健康，消费者也更放心。”长顺县养殖户周显说。

同时，围绕生态渔业的产业链正持续拓展，进一步提升了产品的附加值。

4月26日，走进贵州锦隆种养殖有限公司加工车间，工人们正将原本被丢弃的鱼头、鱼骨、鱼皮分类处理。“过去鲫鱼取肉

后，剩下60%的副产品只能当废料，现在通过技术转化，做成了鱼骨脆、鱼皮胶、鱼肝膏等系列产品。”企业负责人算了一笔账：附加值提升了5倍以上。

据了解，该企业研发团队围绕鱼丸凝胶强度、弹性、持水性等关键指标，优化出工厂化生产控制技术规范；针对传统腌鱼过于咸腥的痛点，联合贵州鲜汇公司调整配料配比和发酵工艺，开发出更符合大众口味的“轻腌鲜鱼”。更令人耳目一新的是，公司将都匀毛尖茶香与鲫鱼鲜嫩融合，研制出“毛尖茶香鲜鱼”预制菜。

从种业攻关到绿色养殖，从加工升级到品牌塑造，贵州渔业正以科技为桨，在乡村振兴的浪潮中奋力前行。

贵州体育赛事推介走进广州 成功签约6个项目

本报讯(记者 彭芳蓉)日前，“跟着赛事来贵州·精彩赛事说明会”2026年贵州省体育赛事推介活动(广州站)在广州市越秀区举行。活动成功签约6个项目，涵盖赛事合作、旅游线路产品开发、文体旅用品开发生产、文体旅推广等方面。

本次推介活动中，贵州省体育局与贵州省文旅厅、贵州省工商联及各州市体育系统代表等，就赛事体系、文旅消费优惠等进行介绍，近百家广州体育、旅游企业和协会参加活动。

据了解，2025年贵州开展“赛动黔景”系列赛事80余场，累计参赛19万人，带动综合消费达26亿余元。2026年，贵州体育赛事再次升级，将开展3类赛事共计50个，超3500场。其中，国家重点赛事14个，包括拳击世界杯、攀岩世界杯速度赛、现代五项世锦赛等高水平赛事。

黔西南州

三十条政策支持旅居康养产业发展

本报讯(记者 杨雯)“每个人的袋子里都装了一本《黔西南旅居康养产业支持政策》的册子，整整30条，非常详细，让我很感动。”近日，在黔西南州旅居产业发展暨兴义市建设一流旅游城市工作推进大会现场，广州携旅嘉宾的一句话，引来会场不少掌声。

此次发布的《黔西南旅居康养产业支持政策》，涵盖旅居产业、民宿发展、文旅体融合、金融扶持、养老服务、生态环保等30项内容，既有真金白银的奖补，也有金融、土地、审批等系统性支持。其中，针对民宿产业，明确对国家甲级旅游民宿、省五星级民宿一次性奖励5万元；针对康养产业融资，推出“万峰康养融”金融支持计划；针对旅居地产，则支持闲置住房、存量商品房改造用于旅居业态，并优化公共空间、停车配套等设计。

与过去“单点扶持”不同，这次政策更强调全链条布局。从赛事引流到康养消费，从生态治理到城市更新，从餐饮品牌培育到养老服务提升，一套覆盖“吃住行游购娱养”的产业体系正在成型。

当前，贵州加快推进旅居产业发展，今年出台的《加快推进贵州旅居产业发展总体方案》提出，推动避暑康养、山地运动、乡村旅居等业态融合发展。黔西南州依托气候、生态和山地资源优势，正成为贵州省旅居康养布局中的重要板块。

黔南州

扫码共享用电便民利企

本报讯(记者 张发扬 通讯员 莫治仁 张昌翔)5月9日，三都自治县普安镇高洞村，随着抽水马达平稳运转，都匀供电局扫码共享用电首批示范点正式投运，标志着该局在全省率先实现扫码共享用电“县县全覆盖、核心场景全覆盖”。

“以前农忙抽水、烤烟加工，私拉乱接电线既危险又麻烦，临时报装手续还繁琐。现在手机一扫就能通电，随用随停、计费透明，再也不用扯长线搭临时线，太省心了！”谈及新变化，高洞村农户吴光敏点赞道。

为破解城乡临时、流动、零散用电需求这一民生痛点，都匀供电局系统谋划布局扫码共享用电建设，延伸供电服务末梢。截至目前，该局已建成41个高标准示范点，覆盖黔南州12个县市，服务场景涵盖农业排灌、炒茶烤烟、地摊夜市、露营基地等，惠及农户、个体工商户、文旅经营者超300户，从源头根治零散临时用电私拉乱接隐患，补齐城乡供电服务短板。

毕节市黔西市

“企业开办”一小时办结

本报讯(记者 李蔓毓)近日，潘女士走进毕节市黔西市政务服务大厅，来到“企业开办”一件事服务窗口注册一家教育咨询公司，仅仅一个小时，整套开办业务全部办结。

黔西市聚焦企业创业路上的各类办事难题，创新推行事项集成、流程优化、数据赋能、服务提质“四轮驱动”服务模式，“企业开办”一件事服务打破部门之间的业务壁垒，把分散的开办事项整合打通，统一纳入专窗受理，同时推行同步审核、闭环流转，最大限度压缩办事时长。

政务服务的持续优化，不断激活市场发展活力。今年以来，黔西市新增企业460户，同比增长16.46%，经营主体数量稳步攀升，创业兴业的氛围愈发浓厚。

“基酒+包材”

遵义白酒组团出口印尼

本报讯(记者 徐春燕)近日，遵义综保区运贸一体化第二单“基酒+”出口货物，在广州南沙港办结全部通关手续后正式启运，发往印度尼西亚。这标志着这套专为本土企业量身打造的出海服务，从试点探索迈入常态化复制新阶段。

据悉，本批出口货物总货值50万元，以酱香型基酒及配套白酒包装材料为核心，包含仁怀市酒企的240桶酱香型基酒，以及新蒲经开区同发包装有限公司生产的白酒配套包材。货物从遵义装车起运，经国内干线物流直达广州南沙港，无缝衔接既定国际海运航线直发目的港，全程物流链路清晰、转运衔接高效顺畅。

今年2月，遵义综保区发往印尼的176吨白酒全产业链配套产品，率先实现酱酒产业从单一基酒出口，向“基酒+设备+包材”全产业链成套出海的突破性跨越。此次第二单业务，进一步串联起仁怀酱酒核心产区生产端与新蒲经开区包材配套端，推动产业链上下游企业抱团搭乘“出海快车”，携手开拓国际市场。