



▲黔菜烏江豆腐魚火鍋。  
◀貴陽美食絲娃娃。

北京《新京報》

# 不止酸辣 貴州風味正「攻城略地」

貴州菜這個曾經的「小透明」，如今正在以肉眼可見的速度「入侵」北京、上海、四川成都等城市。這些城市的食客們發現，一日三餐都見縫插針擠進了貴州元素：早餐的豆漿油條咖啡貝果，正在被熱氣騰騰的牛肉粉羊肉粉代替，中午吃個火鍋少不了酸湯的身影，甚至連宵夜晚酌，也逃不開貴州 BISTRO 小酒館。貴州菜，要火起來了嗎？

## 「酸湯」鍋底成爆品 洋酒配酸湯是招牌

貴州菜作為雲貴川西南菜系中的一員，一度被夾在中間看似小透明，不過這種局面正在出現轉變。

白領志浩屬於從不開火的外食族，平均工作日一天3頓外賣、休息日一天2頓外食，志浩自詡是吃「百家飯」的代表。他觀察到，貴州菜的火始於2024年，最明顯的特徵便是火鍋店裡出現了「酸湯」鍋底。比如火鍋一哥海底撈，在2024年6月便推出了雷山酸湯鍋，鍋底中添加了貴州非遺技藝發酵的「雷山魚醬酸」。在社交平台上，有消費者表示雖然同為酸，但是味道比傳統番茄鍋更有層次，可以不蘸醬料直接吃。據海底撈相關負責人透露，「海底撈雷山酸湯鍋」已經成為點單率最高的鍋底之一。

其實這並非海底撈第一次覬覦貴州口味，早在2023年底，它就在貴州推出了區域限定的紅酸湯鍋底，成為當時的區域大爆品。

除了海底撈之外，巴奴毛肚火鍋、熊貓來了等都紛紛推出了貴州酸湯系列。據《2024中國火鍋經營發展報告》顯示，在2023年火

鍋鍋底口味排行熱度上，酸湯鍋底位居第二，僅次於牛油鍋底。

但凡與貴州酸湯掛鉤的餐飲，在2024年都迅速增長。天眼查專業版數據顯示，截至2025年1月中旬，現存名稱中包含「酸湯」相關企業8000餘家，其中1700餘家為2024年新註冊企業。

除了以「酸湯」的形式進駐火鍋店之外，貴州風味還在以其他更小眾的形式散落在不同的業態中。比如輕食界，連鎖咖啡品牌Manner在旗下的輕食店裡賣起了貴州酸湯海鮮泡飯；而在零食界，樂事薯片以及嚕咪啦薯片紛紛推出了酸湯口味。

此外還有一眾以「貴州」冠名的BISTRO小酒館，貴州菜以混搭創意菜的形式嶄露頭角。尤其是在成都，檢索BISTRO，菜單裡很可能會「亂入」貴州元素，甚至有不少BISTRO主打的就是貴州風味，洋酒配酸湯成為招牌。

貴州風味正在「攻城略地」，這背後有怎樣的秘密？



▲食客在貴州貴陽市一家酸湯火鍋店內用餐。

新華社

## 米湯酸乳白清亮、酸爽回甘

地方菜火遍全中國成為國民菜，並不是件稀罕的事，川、湘、粵菜早已遍地開花，貴州菜走的是一條老路：憑藉鮮明且具有差異性的口味，讓地域風成為國民風。

貴州風味最明顯的特質便是酸，而且是建立在辣之上的酸。

「吃慣了紅油麻辣，感覺貴州菜的酸辣更爽口」，來自重慶的食客胡勇說。

一方面，同屬西南菜的川菜、湘菜已流行多年，在中國各地培養起一大批對辣味接受度較高的食客，這就為貴州菜的出圈打下基礎。

另一方面，貴州菜又在辣味的基礎上增添「酸」味。川菜、湘菜中的麻、香、多油更偏向加重「辣」的口感，讓辣味來得更火爆。貴州菜中的酸卻反其道而行之，酸辣的獨特風格不僅帶來味覺上的驚喜，也能很好中和辣椒對味蕾的暴擊，起到解膩的作用。

在貴州有這樣的說法：「三天不吃酸，走路打蹺蹺」「頓頓若有酸，日行一百三」。貴州人對酸的喜愛由此可見一斑。可是，酸也不算什麼新鮮的味道，酸辣粉、酸菜魚早已火遍大江南北成為國民菜，貴州菜的酸憑什麼能突出重圍？

某貴州酸湯火鍋品牌運營經理王先生表示，相比酸菜魚單一的酸，貴州酸湯火鍋的口感更豐富，吃起來更像是酸、辣、甜的結合。

以紅酸湯為例，貴州當地又叫毛辣酸。這種酸由貴州本地的特色小西紅柿「毛辣果」，以及鮮紅辣椒、生薑、白酒、甜酒等多種原料一起，在瓦罐中發酵近5個月而成，酸中帶辣，入口酸爽醇厚又帶有番茄的清爽香氣。

與紅酸湯相對應，在貴州常見的酸湯中，還有一種白色酸湯——米湯酸，即由糯米或清米湯在酸湯桶中慢慢發酵而成，釀出來的酸湯顏色乳白清亮，味道酸爽回甘，氣味芳香。

把「酸」玩明白了只是貴州菜的硬實力，真正把貴州菜推向主流少不了軟實力——文脈。

2024年，貴州成為最熱門旅遊打卡地之一。成了人們心中「詩與遠方」的新代表：一座山連一座山，一條河交錯著一條河，一個寨子旁邊還有一個寨子，在自然、非遺、少數民族等關鍵詞之下，貴州憑藉著神秘感令人嚮往。

詩與遠方或許不能長期擁有，但讓胃體驗一次貴州風情卻並不難。

貴州菜吃的是情調、情緒，當然也有性價比。

資深餐飲投資人穆亦晨表示，貴州菜的火爆有成本和價格的因素，其所使用的食材都非稀有或昂貴的食材，而且葷菜也以成本不高的魚、牛肉為主，因此能走出性價比路線。

## 牛癩湯、折耳根極具地方特色

那麼貴州菜真的火了嗎？

志浩對此持疑。「火的其實是貴州風味或者貴州元素，而非貴州菜」，志浩回憶，拋開海底撈等火鍋店的酸湯鍋底，到目前為止他除了光臨過貴州米粉店之外，還沒有真正吃過貴州菜專門店。「我甚至一時半刻叫不出一家貴州菜的名字。」志浩說。

根據窄門餐眼的數據，在地方菜系中品牌數排第一的是擁有近千個連鎖品牌的川菜，小眾些的雲南菜也以107個連鎖品牌榜上有名，然而貴州菜則「查無此菜」未被收錄其中。

在獨立消費分析師劉戈看來，具有聲量的大品類是菜系發展的關鍵，火車跑得快全靠車頭帶。目前，貴州菜品類中還沒有出現具有大眾知名度的品牌。比起已經站穩腳跟的川菜和湘菜，貴州菜的火比較像曾經淄博燒烤、天水麻辣燙的火，火的是嚐鮮，不一定能復購。貴州菜的火，背後少不了審美疲勞的因素。

餐飲行業專家、凌雁管理諮詢首席諮詢師林岳稱，川、湘菜已經到了創新的瓶頸期，而辣也已經滿足不了新生代的獵奇需求，因此轉向貴州菜，是一種審美疲勞後的選擇。

林岳表示，貴州菜有些菜品並不是大眾能輕易接受的，如貴州人超愛的牛癩湯、折耳根等，極具地方特色，但太地方化反而有悖於大眾化，更多是作為嚐鮮菜品出現。或許，現階段最能令人接受的只有酸湯火鍋，口味熟悉且帶有陌生感，同時在製作上相對不複雜，以此切入大眾賽道是個不錯的選擇。

當然，變革、在地化也至關重要。貴州輕工職業技術學校烹飪教師吳茂鈞提到，地道的貴州菜其實偏油、偏鹹，有不少外地遊客表示長期吃會吃不慣。因此，貴州菜需要改革，以滿足不同地域遊客在飲食習慣、文化上多樣性的需求。

劉戈認為雲南菜就是個好例子，北京上海等大都市消費者最熟悉的雲南菜莫過於雲海銷，但是如果真的去雲南品嚐當地菜餚，會發現味道大相逕庭，正宗的調味會更重，而走向全中國的雲南菜改良成了「清淡口味」。貴州菜或許也需要走一條在地化的改良路線。貴州風味火了，但貴州菜是否能在風口上起飛，還有不少難題要解。

作者/屈博洋、辛文昊  
本版文字摘編自「有意思報告」微信公眾號



▲貴州酸湯魚。

北京《新京報》