

一坛好酸汤 一勺知黔味



工人在贵州省丹寨县金钟经济开发区一家红酸汤企业车间查看红酸汤原料。(资料照片) 新华社发(杨武魁 摄)

酸汤是苗族最具代表性的菜肴。在贵州省黔东南苗族侗族自治州凯里苗族地区,人们喜爱酸食、擅长制酸,素有“三天不吃酸,走路打拐蹶”(方言,意为走路不稳)”之说。

苗家儿女与酸汤结缘的历史,可追溯到千年以前。古时贵州曾长期面临食盐匮乏的困境,无奈之下,苗族人民逐渐摸索出“以酸代盐”的饮食方式——利用自然发酵的酸汤代替盐。

历经岁月洗礼,凯里乃至黔东南地区养成了酷爱吃酸的习俗。酸汤鱼、酸汤牛肉、酸汤猪脚、素酸汤……酸汤成就了一道道美食。以酸汤为口味的各类食品,正走出国门、飘香海外。

发酵独特美味

“要吃盐,过大年。”这句贵州广为流传的俗语,足见盐之珍贵。贵州自古不产盐,古时交通不便,导致运输困难,长期缺盐。黔东南州、清水江畔,凯里地区的苗族先民们想方设法改变烹饪方式,用当地食材研究替盐的调味料:煮饭时,将多余的米汤倒进土坛。几天后,置于灶台的坛中飘出酸香味道,食之纯正清爽、回味无穷,白酸汤由此诞生。

人们惊喜地发现,虽然酸食无法直接代替盐,但只要天天有酸汤喝,就会身体舒畅、有力气又精神。因此,酸汤制作的方法便流传了下来,并不断改进完善——

把米洗净、水煮,煮沸后将米粒盛出来,剩下的米汤放入坛子底部,加盖密封。往后每日的米汤,都以同样的方式加进去,等到六七成满时就封起来。3到5天左右,一坛酸香可口的白酸汤就制作完成了。

西红柿传入后,苗民们以当地特产毛辣果(野生小番茄)、红辣椒为主要原料,辅以仔姜、大蒜、花椒、木姜子、薄荷叶等,制成色泽鲜艳、酸辣浓郁的红酸汤,进一步为食材提鲜增香。

与白酸汤相比,红酸汤的制作工序略微复杂。首先,将洗净、晾干的毛辣果装进土陶瓷罐,加入食盐、白酒密封发酵;与此同时,几十斤的辣椒清洗、去蒂、剁碎,加盐酒封坛,全程不沾一丁点油腥。

待毛辣果的果肉部分软烂,再将其与红辣椒按照比例混合,在常温下进行二次发酵。捣碎、腌制、装坛、发酵,经历半年以上的漫长封存,就能得到一坛酸辣可口、色泽油亮的红酸汤。

酸汤的出现,重塑了苗家人的味觉世界。纵使无盐,他们也能以酸为底,演化百味。后来,食盐不再紧缺,但苗家人对酸味食物的喜爱仍然不减当年,制酸汤、吃酸汤,早已成为苗族群众生活和文化的组成部分。

每年初秋,稻花飘香,鱼儿肥美。农历七月卯日,凯里市巴拉河沿岸的苗族群众迎来庆祝丰收的节日——吃新节。一大早,家住三棵树镇季刀苗寨的陈琴就开始忙碌起来,她要为前来过节的亲朋好友准备丰盛的晚餐。

“这一餐,酸汤鱼必不可少!”陈琴在白酸汤中加入适量红酸,再用豆芽、西红柿、食盐等调味,搅拌煮开后,新鲜的稻花鱼下锅,搭配豆腐、各类蔬菜以及辣椒蘸水,就是一道美味的酸汤

鱼火锅。

眼下,酸汤已从最初食盐的替代品,演变为苗族传统风味名菜。“无论是节日,还是日常生活中,以酸汤为底料的酸汤菜品,都是餐桌的‘当家菜’。”陈琴说。

一道道酸汤美食,传承着苗家人的生活习俗,延续着苗家人的古老记忆。

飘香大众餐桌

“宁舍家财,不舍酸汤!”黔东南人对“酸”,可谓情有独钟。每到用餐时间,遍布街头巷尾的酸汤馆子,总飘散出酸汤浓浓的香气,这几乎成了凯里一道独特的城市风景。

亮欢寨是“中华餐饮名店”,这里最受游客喜爱的就数酸汤了。店家用手工酿制的原生态酸汤,做成酸汤鱼火锅,吃起来有一股淡淡的植物清香,让人念念不忘。

“不做将就的酸汤,只做讲究的酸汤。我要让凯里酸汤走出国门,走向世界。”吴笃琴是亮欢寨的创始人,也是贵州省非物质文化遗产项目“苗族酸汤鱼制作技艺”传承人。1986年,她将传承千年的苗家酸汤搬上宴席,用一锅酸汤鱼让消费者认识了凯里酸汤。

采用传统工艺、选用天然食材,吴笃琴始终坚守初心,践诺于行。经过30余年的耕耘,她所经营的亮欢寨已成为一家集苗侗传统美食经营、民俗技艺传承、酸汤研发生产、民族文化展示、原生态种植养殖为一体的特色餐饮企业。

“老板,来份酸汤鱼,再来几个特色菜。”正午时分,食客渐渐多起来。走进亮欢寨,浓郁的香味扑鼻而来。不多时,热气腾腾的酸汤鱼端上桌来,还未动筷,已闻其香。

红亮明艳的酸汤在锅中沸腾翻滚,夹起一片鱼肉放入口中,肉质鲜嫩无比,与酸汤的酸辣味完美融合。鱼肉吃罢,酸汤也煮够了火候,赶紧盛出一碗,享受酸辣味和鱼鲜味一起在嘴里翻滚的温暖熨帖,顿觉疲惫消散了。

无论是嫩滑的肉片、新鲜的蔬菜还是各式豆制品,都能在这一锅酸汤的浸润下,吸收满满的酸辣精华,为食客带来一场味蕾盛宴。

当然,酸汤并不局限于与鱼搭配。在黔东南,不管是热闹的街头小摊,还是家庭聚餐的餐桌上,食材丰俭

由人,而酸汤是不可或缺的主角。

2023年,贵州酸汤成为餐饮界“黑马”。“万物皆可配酸汤”成为贵州夏天的潮流吃法,引得各路明星达人纷纷打卡尝鲜。数据显示,社交媒体上与“贵州酸汤”相关的话题曝光量近4.5亿。

从民间家庭自食走向城市餐桌,凯里酸汤这一地道传统风味,通过餐饮窗口迎来了广阔的市场舞台:贵州贵阳,酸汤门店内游客爆满;河南郑州,贵州酸汤锅底成了当地人的火锅新宠;西班牙马德里皇宫旁,一家“贵州酸汤鱼”的招牌熠熠生辉……

“早在20世纪80年代末,凯里苗族正宗酸汤鱼便跨出国门,端上了越南、老挝、缅甸、韩国、新加坡等国家的餐桌。”黔东南州工信局副局长张树忠坦言,随着消费市场持续火热,凯里酸汤不再只是“火锅底料”,以酸汤为口味的各类食品正“漂洋过海”,迈向全球市场。

酿造富民产业

地底下,一口口密封严实的地窖星罗棋布;地面上,一排排扎着红色布条的土坛罐整齐排列;离地2米左右,一个个垂直而立的玻璃钢罐直指屋顶。

“里面装着的,全是酸汤。”贵州玉梦食品(集团)有限公司(以下简称“玉梦集团”)常务副总经理、技术总监钟定江介绍,作为凯里酸汤代表品牌之一,玉梦酸汤已有24年发展历史,拥有全国规模最大、储量最多的酸汤发酵和生产加工基地。

4万多个土坛、360个地窖、66个玻璃钢罐,近年来,玉梦集团坚持将酸汤从传统调味料向方便食品、快消食品行业转型,研发出酸汤粉、酸汤小火锅等8大系列110多个产品,并建成各类酸食生产线16条,2023年实现销售收入2.8亿元。

蓬勃发展的酸汤产业,也给农户带来了致富机会。玉梦集团采取“公司+基地+合作社+农户”模式,与种植户或合作社签订“保底”收购协议,在贵州省内建立鲜辣椒、西红柿、生姜、糯米等原料种植基地5万余亩。

“年均收购农副产物3万余吨,直接或间接带动3万农民种植增收。”钟定江告诉记者,以今年为例,公司按4.4元/公斤的价格收购辣椒、番茄等

原料,带动3.5万余名种植户户均增收5000元以上。

面对不断变化的市场环境和消费需求,如何应用新技术提升生产效率和产品质量,成为凯里酸汤产业破局的关键。

传统酸汤技艺与现代科技相结合,才能生产出更多适销对路的产品。2022年初,贵州亮欢寨生物科技有限公司在省内外相关高校、科研院所支持下,正式投产首条“凯里酸汤”全自动化酿造生产线。

“不仅解决了传统工艺产能低、品控差等问题,还将凯里红酸汤发酵周期从1年缩减至30天。”该公司执行董事黎力表示,目前公司已建成年产2万吨酸汤产品生产线,正大胆尝试“酸汤+海鲜”“酸汤+麻辣”及快销速食的开发。

凯里酸汤,贵州生态特色食品产业之一。立足做好“酸汤+”产业发展文章,黔东南州创建了“亮欢寨”驰名商标以及“玉梦”“鱼酱酸”等知名品牌,产品品类也从单一的酸汤拓展为酸汤粉、酸汤面、酸汤预制菜等“酸汤+”美味。

截至目前,黔东南州共有各类酸汤制品生产线58条,年产能15万吨以上,主要产品除红酸和白酸底料外,还包括酸汤复合火锅底料、晒米酵素酸汤饮料、酸汤方便粉、酸汤捞饭等产品,远销北美、东南亚、大洋洲等地。

不仅如此,黔东南州还围绕清水江流域科学规划布局,以凯里为核心,麻江、台江为两翼,雷山、丹寨、剑河、镇远等县为多点,致力于打造全国主要的酸汤原产地和主产区,着力构建集现代农业、加工生产、物流配送、餐饮服务、文化旅游于一体的酸汤产业新集群。预计2027年,黔东南全州酸汤产业总产值将达100亿元。

在中国的美食地图上,贵州是一道独特的风景线,而酸汤无疑是其中的佼佼者。这道融入了山水风情和人文气息的独特菜肴,在代代相传中成为贵州文化的象征之一。

一坛好酸汤,一勺知黔味。从“以酸代盐”到“酸汤王国”,酸是黔东南人刻在骨子里的味道。如今,这份传承千年的醇香美味,在用好味道打动海内外食客的同时,还通过现代科技实现了产业化发展,成为贵州一张独特的味觉名片。

黄娴(王秀芳参与采写) 人民网(来源:人民日报海外版)