

一碗酸湯，酸爽了整個黔東南

亮歡寨是貴州凱里最大的酸湯魚館子，開在一座苗家吊腳樓裡，小雨中看著古樸婉約，服務員都是穿著苗服的姑娘，店舖裡充滿了民族風情。端上來的酸湯上漂浮著幾根豆芽、蔥葉，還有一種叫廣菜的當地蔬菜。亮歡寨的老闆娘吳篤琴讓人拿來一小塊白白的豬油擲進鍋裡，湯裡這才漂起了一點漣漪似的油花。

小董是亮歡寨的店長，他說，在凱裡，酸湯有白酸湯和紅酸湯之分，端上來的這碗白酸湯是糯米發酵出來的。藍色的小火苗燉著酸湯，鍋裡沸了起來，小董給在座的食客每人盛了一碗。「第一碗酸湯叫開胃湯」，他示意大家。雨天熱氣騰騰的水汽在碗裡升起來，看著都暖和。

小董是重慶人，原本在重慶做火鍋市場推廣，幾年前來到貴州，說起話來滔滔不絕。他提到自己在重慶生活時，一週至少一頓重慶火鍋，重油重辣，味蕾都變得遲鈍了，「去沿海一帶考察，試菜時總是覺得吃不到味，覺得淡，來了貴州幾年，辣椒吃得少，酸湯喝得多，又能吃到食物原本的味道了」。

小董描述酸湯的好，說自己媳婦來凱裡見到了老闆娘，覺得對方皮膚特別光滑，一直追著問原因，老闆娘說多吃酸湯。「她回去時背了兩大桶。」他比畫著，「在貴州女性多喜歡酸湯，我們的酸湯用戶 70% 都是女性。」



▲凱裡酸湯的「酸味」並不是為了壓制魚的味道，而是讓魚和酸湯互相成就。



▲苗阿哥的酸湯牛肉，牛肉來自高山上自然生長的牛，非常筋道，入口有奶香。

酸湯魚

第一碗酸湯下肚之後，鍋裡的魚已經煮好，只見魚皮半露，紋理分明。夾一塊入口，魚肉又鮮又甜，並沒有被酸湯搶去味道。

亮歡寨的老闆娘吳篤琴是苗族人，頭戴花飾，妝化得很精緻。她逢人就愛跟人講她的酸湯，這段時間因為疫情，客人少了許多，一片冷清。吳篤琴說，凱裡酸湯的「酸味」並不是為了壓制魚的味道，而是讓魚和酸湯互相成就。

如果有人口味重，可以蘸著蘸水提味。桌上的蘸水裡有糟辣椒、胡辣椒，還有魚腥草。

魚肉足夠鮮美，吳篤琴卻表示，這是養殖的魚，如果早來三個月，能吃到稻田裡的鯉魚，他們叫作稻花魚。村民 3 月份將魚苗放進去，待到 9 月，鯉魚搖頭擺尾將稻花撞下來，吃飽了稻花，恰是最肥最甜時。

在凱裡，稻花魚逮到家裡後要先用清水養幾天，排除胃裡的鱗東西。等殺的時候，不用剖膛開肚，只需在魚鰓邊上的第三片鱗上劃一刀掉掉即可。

吳篤琴說，在她小時候，家裡來了客人，酸湯煮魚就是最好的招待。「現在我們的魚都是找專門的人養的，不用魚飼料，食物裡會給它們加點苞谷麵，這樣肉質才好。」酸湯還是原來的配方。

吳篤琴店裡的員工潘勝蘭表示，凱裡人喜歡酸湯，回到家的第一時間就是去看鍋裡有沒有酸湯，喝上一口，或者煮上一些素菜，放點瘦肉，就是一頓飯。「三天不喝酸，走路打躉躉（形容沒力氣）；頓頓若有酸，日行一百三。」這句諺語說的就是凱裡。

凱裡人對酸湯的熱愛表現在他們對酸湯的態度上。不止一個人說酸湯是有生命力，是需要交流的。

潘勝蘭說，在她小時候，家裡的酸湯罐子是由母親和她看管的，每隔一段時間她和母親就要往裡加一些原料。這就是煮米水，米下到煮開的水裡煮上兩分鐘，將水撈出倒進酸湯缸裡，裡面的老母是糯米發酵的。

煮米水加進去，一起發酵六七天，就可以用了。「父親和哥哥們從不管酸湯，如果突然有一天改成他們添加，酸湯就會壞。」潘勝蘭說，有時家裡酸湯壞了，到別家藉酸湯的老母，不能說藉，一定要付點錢，不然藉來的酸湯也會壞，「酸湯是很小氣的」。

吳篤琴賣酸湯是從上世紀 80 年代開始的。那時她下崗，帶著兩個孩子，在環城路上開了一家小飯店，只有一張桌子，只賣炒菜，酸湯是搭配炒菜的贈品，來者就給一碗，「苗家人家家有酸湯，是不敢拿來賣的，覺得太過輕賤」。吳篤琴說，沒想到客人吃得特別

舒服，爭著吃，她這才開始做酸湯魚。

當時，用的全是白酸湯，紅酸湯是很久以後才有的品類。有了魚之後，客人逐漸多起來，一張桌子變成了五六張桌子，「店裡坐不下了，就往門口擺，桌子被佔滿了，只要有個爐子，客人也願意停下來吃上一餐。以前沒有相片，如果照下來就能看到當時的熱鬧景象。」

到了 1996 年，吳篤琴租下了 1000 平方米的門面，裝修成當時凱裡市最大的飯店，她還把苗族的民族歌舞表演融合到餐飲業中。酸湯魚在凱裡徹底火了起來，整個一條巷子都模仿她做酸湯魚，開館子，算起來有幾十家，一條街上都是酸湯的香味。

然而，很多館子很快黃了。「吃酸湯魚，大家只認『吳三妹』。」吳篤琴說，自己的名字也是從那時候開始被人記起來的，「以前大家只知道吳三妹。」

為了推廣酸湯，吳篤琴帶著酸湯和自己組織的歌舞隊去中國各地參加美食節，她記得有一年當時的世界旅遊組織秘書長弗朗西斯科·弗朗加利吃了酸湯魚之後，稱讚這是他一生中吃到的最美味的東西，說自己以後要去貴州，去凱裡。「可能是恭維的話，但我心裡可高興了。我到處去宣傳，總是得金獎。」

在推廣的過程中，紅酸湯也順勢而出。紅酸湯是毛辣果和糟辣椒各自發酵之後，調配在一起的產品，比白酸湯味道更濃郁、更辛辣，更符合現代人的味蕾體驗。湯汁卻也是清亮透徹的，不會去爭搶食物本來的味道，還能蓋住一些腥氣。紅酸湯最重要的配料是毛辣果，像是小版的西紅柿，比雞蛋還要小一些。

小董說，紅酸湯要想好吃，煮魚的時候還是要加一點白酸湯，有米香味。

如今，吳篤琴的店已經開到了貴陽，可酸湯卻仍需要從凱裡運過去，她試過在貴陽發酵酸湯，總是味道不對，缺了些什麼。她慢慢意識到，是凱裡的地理環境和氣候溫度成就了酸湯，「就像茅台酒，同樣的配方離開了貴州就做不出那個味道」。她在凱裡建造了一個酸湯廠，所有店舖的酸湯都來自廠裡，廠裡擺滿了一米多高的大罈子，裡面全是發酵的糟辣椒、毛辣果和白酸湯，她剛引進了一套全自動的生產工藝，說是年初就要試運行了。和以往一樣，她想把凱裡酸湯賣到更遙遠的地方去，讓更多的人認識。

▼魚醬酸炒炸酥肉。魚醬酸橙紅鮮亮，酥肉軟糯，酸辣適口。

酸湯牛肉

生活在海拔 2900 米的高山上。

春耕之後，人們就把牛放到山上去，再也不管了，牛自己找草吃，避風避雨，等到冬天再去收回來，這時候有的牛已經下了仔，所謂「放一頭，收兩頭」。這樣的牛拉回來，肉連帶著皮一起切成片，筋道又緊致。

陳軍說當地人賣牛從來不上稱，要由買家看了之後估秤給價格。如果覺得合適就成交。

酸湯牛肉火鍋端上桌，切得大小均勻整齊齊的牛肉擺了幾盤。其中一盤就是帶皮牛肉。

因為皮厚，湯煮沸了之後，肉下進去，要煮 10 分鐘。「黔東南對好食材判斷的一個標準，就是要有嚼勁。」沒一會兒，香味飄了出來。撈出一塊牛肉放進嘴裡，肉皮煮得半透明狀，連著肉，筋道有嚼頭。

再仔細品，能夠感受到舌根處有一股奶香味。陳軍又開始毫無保留地講處理秘訣，「我們在宰殺前，要提前把牛從山上拉下來，餵養一陣，用的是南瓜、玉米粉和紅薯熬粥，人都能喝，餵上半個月，牛的毛色都會光滑許多，肉質也更細嫩。以前老家殺年豬前都是這樣的處理方式。」

每張桌子上面擺著蘸水和霉豆腐。陳軍說，這可是酸湯牛肉的靈魂。蘸水裡有自己炒的燈籠辣椒，也有擂辣椒，用的是青紅小米辣，有一絲絲清香味，再加上蘿蔔菜跟霉豆腐混在一起，澆上一勺酸湯，是豐富的滋味。

陳軍說，如果嚴格來說，要用凱裡本地的腐乳，但當地腐乳汁水不夠，醃得也不透，保證不了出品，就換了老家安順的霉豆腐。蘸了蘸水的牛肉放進嘴裡，味道的層次感一下子就出來了，很難形容，只能多吃幾口來表達自己的滿意。

陳軍盛了碗湯。「剛做出的酸湯是不飽滿的，一定要用肉類和蔬菜煮過之後，呈現出來的味道才完美，蔬菜的清香和肉的鮮甜都在湯裡，喝過之後嘴裡會回甘。」

魚醬酸

在貴州，要想吃到正宗的、地道的當地菜，靠網絡搜索踩雷的概率很大，必須要依靠熟人推薦。「醃湯」的原理跟酸湯有些類似，也是發酵而來。

將青菜放蕩之後洗淨、擰乾，放進壇底，將老湯倒入壇內，加上米湯直到發酵，聞起來有明顯的臭味。再跟肉片、肥腸、響皮、蛋捲、毛肚、酥肉、血旺、藕片一起煮，有點像亂燉，但據說煮開之後臭味會逐漸消淡，醇香四溢，這就是醃湯了。

當地一位美食達人說，如果嫌味大，可以去餐館裡的外廊上吃，有許多座位。

老鷹魚醬酸的老闆白坐騰端上了他家秘製的魚醬酸，白色的醬碗裡，橙紅艷麗的顏色，讓人聯想到秋日天邊的晚霞。做魚醬酸也很容易，把魚和辣椒用料拌好以後，封壇三個月，時不時開壇攪拌一下，讓兩者融合均勻，完全沒有紅白酸湯的講究，聽起來更有日常生活氣息。

用筷子挑了一點嚐了嚐，鹹裡面帶著魚的鮮味，有點像獨山蝦酸，但味道沒有那麼重。

白坐騰說自己小時候就直接用魚醬酸拌飯吃。

白坐騰是「80 後」，家在凱裡下面的雷山縣，2003 年到凱裡讀醫專。他說家裡有幾個親戚就在凱裡開飯店，他沒事經常過去玩，自己也跟著學了點手藝，時間長了他覺得廚師不僅燒菜好吃，還挺賺錢，就萌生了開飯店的想法。

做什麼呢？他想到了雷山的魚醬酸。他從小就看著爺爺做。用料是一種叫爬巖魚的小魚，拇指長，且長不大，最喜歡生活在陽光充沛的溪流中，每年 4 月到 10 月是抓爬巖魚的好時機。

白坐騰經常跟爺爺帶著竹背簍去抓魚，找一個水流大的地方守著就行。「現在吃的人多了，魚不夠，我們是生態養殖，魚的品質也很好。」

2003 年，白坐騰在雷山縣開了一個火鍋店，100 多平方米，他自己負責炒酸，配火鍋料，沒多久就倒閉了，「雖然用料很好，但是出品不穩定，今天一個味道，明天一個味道」。

白坐騰覺得自己失敗的原因在於沒有管理經驗，他就北京上海各大城市地

跑，在飯店邊打工邊學習。

再次準備開店前，他最先改變的就是菜的品相：在雷山縣，魚醬酸不講究品相，顏色也不好看，他用了一年的時間琢磨魚、辣椒、鹽的配比，做出的魚醬酸紅燦燦，顏色上就贏了第一步；另外，老家直接拿魚醬酸來炒菜，做火鍋，鍋裡辣椒皮隨處可見，他將魚醬酸先打成茸再使用，菜品也變得整潔利索。

「辣椒的使用現在也講究了，以前不管顏色青紅，都拿來用，現在只使用紅透了的辣椒。」白坐騰說，現在魚醬酸每年生產幾千噸，大多數都是通過網絡銷售出去，「『80 後』『90 後』很喜歡買，覺得新鮮」。

白坐騰本要煮魚醬酸火鍋，他說下了魚醬酸以後，魚和牛肉一起入鍋，這樣既有魚的鮮味，又有肉的香氣。問他能不能用魚醬酸炒菜。「當然能。」白坐騰拿出菜單，菜式不少，可以燒魚，可以炒牛肉，做干鍋。白坐騰說，以前在家的時候，魚醬酸最簡單的食用方法就是拌飯。

負責炒菜的廚師是白坐騰的表弟。看起來不到 30 歲，戴著一副眼鏡，很斯文，手腕卻是健壯的，拎起一個十多斤的鐵鍋毫不費力氣。他做了一個魚醬酥肉，酥肉是頭天晚上就炸好的。

開始炒時，紅色鮮亮的魚醬在鍋裡散開，煞是好看，酥肉緊密著放進去，炒勻出鍋。這道菜吃的是酸辣的口感，辣味開道，鮮味緊跟著，酸味在最後，層次很豐富。酥肉的皮不是焦脆，而是軟糯，配合著酸辣的味道，一點都不油膩。

再吃一口，辣味更重了，胃裡有小火苗升起來。白坐騰說：「辣椒是雷山特有的，味道足。」

作者 / 王珊

本版圖文均據北京《三聯生活週刊》

