

# 稻丰鱼肥苗家乐

○黔东南州融媒体中心记者 姚宁 摄影报道

9月23日是第四个“中国农民丰收节”。这天，雷山县白岩村的妇女在田里捉稻花鱼庆丰收。

“稻田养鱼”作为苗族农耕文化发展史中的一种特有生计方式，是苗族传统农业文明的一个重要内容。根据多种证据的历史考证，苗族的这

一农耕文化现象早在3000多年前就已经存在。

白岩村位于雷山县东南部，毗邻雷公山国家森林公园保护区，西北距县城8.5公里，距凯雷高速公路雷山出口4公里，是雷山县经典苗族古村落，以梯田闻名，被誉为“梯田托起的村庄”。白岩村苗

族风情浓郁，苗族群众喜食田鱼，插秧时节即放入鱼苗，鱼稻共生，生态化耕作，不施加化肥，秋收之时稻鱼皆获，又以割稻捉鱼为乐，更增加了丰收的喜悦，肥美丰腴的稻花鱼配上苗家的酸汤，再加一碗新米饭和自酿米酒，共同叙写生活的美好。



# 黔东南大木，合力撑起故宫辉煌

○通讯员 陶钟麟

世界上建筑规模最为庞大的皇家宫殿园林群首推中国故宫。故宫建在北京古城中轴线上。这个占地72万平方米建筑面积15万平方米的皇城禁地宏大而威严典雅，另有9000余间房屋星罗棋布在紫禁城各处。故官成了中国最为吸引人的旅游观光核心景点，每天来自中外游客六万多人漫游其间。皇城宫殿的宏大与富丽堂皇让人们观瞻到明清皇权的至高威仪，那宏伟威严的皇宫建筑用于建筑主体撑栋木材的粗壮硕大令人惊叹！但是鲜有人知道，这些笔直的巨木却是来自西南之川东、湘西、黔北、黔东南，而又以盛产木材的黔东南遮天蔽日的莽莽苗岭为最多。

明以前历代皇城建设都有皇木采集运作，所用建材大部分采自东北山林。明清时，皇家用木最为繁盛。特别是明代，始于洪武年间，大兴于永乐，以后延绵不断，甚至愈演愈烈。明、清时期各地采来的大木多用于南京、北京宫殿、园林、寺宇、陵寝、祭坛和官房建筑。

南京金陵本也是三国至隋朝古都，史称六朝古都，皇宫建筑也颇具宏制规模。1368年朱元璋得天下而定都南京，以前的老皇宫旧址不适应新生明王朝的开国彰显皇权需求。洪武八年(1375年)国家财政有所宽裕，农民出身的朱元璋招术士看好南京城东钟山南侧作为新皇宫选址，于是在此大兴土木建造新皇宫。这个国家建设工程需用大量优质木材，盛产木材的南方自然成为大木采集首选。这是明王朝第一次到黔东南征集皇木；第二次，是永乐年间，为扩建北京紫禁城，黔东南又接受了更大的贡木任务。

1402年，朱元璋第四子朱棣起兵夺取建文帝皇位登基南京。当上皇帝不久的朱棣便欲迁都北京。他认为父皇当年皇官选址不当，方位尚不，然却以泥土填湖为基，根基不稳。皇宫基础不牢，岂可实现固安邦之强盛大略？朱棣决定北迁京都。北京，那是朱棣当燕王所踞守经营了23年的宏业发祥地，对故地颇有怀旧情感。他认为北京为皇都，君临北方，对西北边疆诸邦有直接强大威慑力而更有利于实现皇图巩固，安邦兴国大政方略。

1406年朱棣开始在北京修建元代留下的大都城故官，历经14年才完成了这个东方气势恢宏的皇城宫殿建设。实际上，修建只用了三年的时间，其大量时间都在做工程前期准备工作，最主要的是大量巨木玉石的采集。

这是一项国家重大工程，有官方层层的督率人命组织以保障工程顺利实施。中央委派专门的人事大吏制订出采伐选址、采伐计划、经费预算、经费保障、监督管理、纠纷调处、运输路线、人力队伍组织等一系列预案。史籍有载，从朱棣1402年修北京皇城始，到明万历年间的200多年，皇木采集从未间断。黔东南地区黎平府当地辖产木区开泰(锦屏)、镇远府(辖剑河、台江、天柱等木区)得令后即率府、州、县、厅、军营官员与木商层层督办采伐集运大木任务。按当时之规，五品知府每两年要亲往朝廷作述职报告，皇帝令采办大木为要，皇木采办期间可不上朝述职。

这是一项耗时耗资耗劳力的巨大工程。为确保任务完成，朝廷专门委派大吏巡视督办。这些督木大吏官高位重，一般都是正二品的工部尚书，左右都御使，相当于现在部长级。正三品的工部左右侍郎等领命直接监理。大吏督察各级官员必须恪尽职守，尽心尽力亲躬其事而不得怠惰推诿。朝廷对皇木采办赏罚分

明，如嘉靖二十年(1541)工部侍郎潘鉴奉命到贵州采办皇木有功而提拔为工部尚书。(由副部擢升为国家建设部长了)又有贵州巡抚、右都御使刘彭年亦因采办皇木工作得力赏银三十两、绸二表里。镇远府尹周瑛政绩卓然，采木有功也升任四川布政使(由地级升副省级)。当然，也有因办事怠惰，不按时完成采木任务和从中牟暴利的也受到严厉查办惩处。

在黔东南当时有三种采集皇木方式：官办、商办、进贡。后来在采木进程中有新的运作方式，一是官商合办；二是鼓励当地土司贡木。采集皇木量大，采集程序首先是勘察而后砍伐，再运送，收贮和长途北运。各级行政官员接到任务后着手组织实施。皇木勘采过程有比较复杂复杂的商道专业要求，纯官办难以实施完成，于是督官要求采取官商合办。但官商合流内中弊端严重。后来为消除中间产生贪腐环节，朝廷命各地以招商的形式进行，官府专门负责组织验材、收贮与北运。这样，一大批懂行情有经验办事精明的木商纷纷到来。历来就有外地木商贩运入黔东南购买木材转运江浙。皇木采办使商人们看到了保赚不赔的大好商机，特别是湖北大冶的木商就结队深入黔东南各地签约伐木。

明永乐11年(1413)，中央解黔东南田氏军政集团而实行改土归流，但仍实行土流并治，就是由朝廷调任的官员与地方世袭可从信任的土官相结合，大一点的土司职务都由省或中央直接任命。土司们为维系与朝廷友好关系平常也都上贡地方土特产。国家任务下达，这个难得的表观机会，官方就竭力鼓励他们贡皇木，土司们自然不敢抗拒而主动积极参与。土司们辖管山岭寨落，大木产地了如指掌，由他们贡皇木是驾轻就熟的事。

开始，永乐到嘉靖前期都以北方为采木重点区域，到南方采大木超直径三米的杉树楠木仅数株。到嘉靖二十六年至三十七年，湖广、贵州、四川共采得楠木和杉木11280株、15712根块。其中超过树围3米多的大楠木、杉树就达2000多株；树围4米多的大楠、杉117株。到万历二十四年采木数字更为惊人，楠、杉木5600根块；三十六年仅8000多株、24601根块。其中，到1563年朱翊钧登基后更是土木大兴之时。万历二十四年(1597)到三十年的四年间，黔东南采大木猛增到44913根块。

为什么从明到清朝廷会连续采木不断？因为从明永乐十九年(1421)到1557、1597紫禁城遭受了三次大火灾，几次起火都是遭雷击所致。几次灾后重建前后花了30年时间，但又到崇祯十七(1644)李自成军攻陷北京，明朝灭亡。李自成撤退前焚毁紫禁城，仅武英殿、建极殿等五座建筑幸免未毁，其余建筑全部灰飞烟灭。皇官屡毁屡建，朝廷耗资巨大，湖广、贵州、四川亦不堪重负，底层更是苦不堪言。大木生长环境都在老莽莽林，取材十分不易。林工从高峰搭建高架梭木槽，将砍伐下的大木顺木槽飞梭而下到溪流边，待溪水涨时顺流放到江边集结扎成木排。苗岭深山莽林是凶猛野兽占山养息之地，毒虫蛇蝎更是出没无常，再加上遮天蔽日原始森林中腐烂叶长期积存而产生有毒瘴气，林工们除了要付出繁重的体力，又要受瘴气猛兽毒虫之害。很多林工在钻进老林里十天半月或因严重受伤、瘴气侵蚀突发急病或遭毒蛇之害而夺去生命。史书形容伐木工人记载有：“进山一千，出山五百。”可见当时采大木之艰辛。20世纪60年代

后期，镇远一带青壮上剑河雷公山北缘原始深山运木，体验伐木工的艰辛而苦不堪言。为此，也有忠良将征采皇木劳民伤财实情上奏朝廷以求减轻国民重负。明万历二十五年(1598)翰林院学士刘纲就上奏表：“比大工肇兴，伐木榷税，输石运甃，远者万里，小民膏血不足供费，绝筋骨不足任劳，鬻妻子，不能贷偿。加以旱魃为灾，野无青草，人情胥然，所在如仇。”其意为大量频繁采木而耗国家巨大资财，使国库虚空。民间更是深受其苦，又有些官吏以奉公为由，压价强收而百姓怨声载道。主要采木区黔东南山民在获得微薄经济补偿的同时，更因为常年进莽山老林伐木而身心深受其害。

中国古代建筑，以木作营造为主，而黔东南大森林里多盛产杉木、樟木、金丝楠木、柏树、青松。由于水土所致，苗岭杉树硕粗干直，材质质密细致，极好造型木作，干后又经久耐用不变初型。1992年在黎平县城布镇玉田湾出土一巨大杉树阴沉木，直径达2.41米。计算树围周长为7.5674米，要4个1.7米高的人方可联手合抱。镇远上世纪八十年代初维修青龙洞，很多硕大笔直的杉木都从台江、剑河采运来。可见苗岭杉的硕大粗壮世间少有。樟木自然贮香驱虫，多年都不会被虫蚁啮噬也是皇宫建筑上好选料。时至1976年岫沙苗寨前小山头被视为林中大神的一棵直径1.2米的香樟树敬献修建镇远主席纪念馆。香樟运出寨时全寨老少夹道目送。镇远两棵大香樟圆木从当时的江古公社运来，在大工厂举行盛大集会载歌载舞向毛主席纪念馆敬献香樟，而后起重机吊上火车北运。



图为专家正在测量镇远县直径2.67米的金丝楠木

“老板，来点酸汤鱼！”  
“老板，来锅酸汤牛肉！”  
“老板，来钵酸汤菜！”  
“老板，来碗酸汤粉！”  
……

漫步凯里街头，随处可见以经营酸汤系列菜品为主的餐馆和街边小吃摊，食客们抑扬顿挫、铿锵有力的点菜声此起彼伏。

食一碗人间烟火，饮几杯人生起落。这就是凯里人对酸汤文化的感悟，对酸汤食物的喜爱，也是对酸汤最朴实而又最真实的情感。

流传千年，弥久不衰

初秋田野，稻花飘香，鱼儿肥美。每年农历七月卯日，便是巴拉河沿岸苗族群众庆祝丰收的节日——吃新节。

家住三棵树镇季刀苗寨的陈琴一早就开始忙碌起来，她要为前来吃新节的亲朋好友们准备一桌丰盛的晚餐。在这晚餐中，酸汤鱼是必不可少的。陈琴用这样一种质朴的方式，解读着苗家人的生活习俗，延续着苗家人的古老记忆。

五千多年前，因战争等原因，苗族先民从黄河中下游地区逐渐迁徙至西南山区和云贵高原。深居大山之中，交通不便，食盐匮乏。苗族先民们无奈之下想方设法改变烹饪方式，“酸”就是一大饮食发明，“以酸代盐”由此产生。

新中国成立后，食盐不再是“俏货”，但苗家人对酸味食物的喜爱仍然不减当年。是什么让苗家人如此喜“酸”、嗜“酸”呢？

云贵高原潮湿多雾，水碱含量高，容易出现风湿、关节炎等病症。苗族先民们通过常食酸味食物，这些病症竟奇迹般地消失了，“三天不吃酸，走路打捞蹄”的谚语就这样流传开了。

酸汤中富含钙、磷、铁、锌等矿物质，具有开胃健脾之功效，这也许就是苗家人对“酸”情有独钟的缘故。

现如今，酸汤也从最初食盐的替代品慢慢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成为人们餐桌上的一道道美食。街头巷尾，以经营酸汤系列菜品的餐馆比比皆是，“凯里酸汤鱼”也成了凯里的一张靓丽名片。

随着酸汤知名度、美誉度和市场接受度的提升，以“亮欢寨”、“侗嘎佬”、“苗阿哥”、“苗岭高山”等为代表的凯里餐饮企业陆续“复制”到了长沙、怀化、杭州、重庆、武汉、北京等地。

酸鲜可口的酸汤从大山走向大城市，飘香万里的酸汤美味使成千上万的中外游客流连忘返。

酸汤的出现，足以使黔菜在舌尖上的中国占据一席之地。

传承技艺，打造品牌

“不做将就的酸汤，只做讲究的酸汤，我要让凯里酸汤走向国门，走向世界，这是我的责任，也是我的使命。”

贵州省非物质文化遗产项目——苗族酸汤鱼制作技艺传承人吴笃琴几十年如一日，坚守初心，兑现着当初的诺言。

吴笃琴所经营的贵州亮欢寨餐饮娱乐管理有限公司，是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。目前，已发展成为中华餐饮名店，先后荣获中国驰名商标、中国食品品牌、贵州非物质文化遗产项目苗族酸汤鱼传承保护示范基地等荣誉称号。

吴笃琴将传承千年的苗家酸汤搬上宴席，用一锅酸汤鱼把“凯里酸汤”推向全国。

如何做大做强“凯里酸汤”这一“舌尖”品牌？

2009年，“凯里红酸汤”被中国食品协会列为全国三大特色火锅底料；2013年，“凯里红酸汤”被列入国家地理标志保护产品；

2014年、2015年、2016年、2017年，凯里市连续举办酸汤美食节，对推广“凯里酸汤”美食文化、塑造品牌形象、扩大知名度、提升产品竞争力起到了积极的推动作用；

2016年，凯里市被中国烹饪协会授予“中国酸汤美食之都”称号；

2019年，州市联动，高位推动“凯里酸汤”区域公共品牌打造工作，持续扩大“凯里酸汤”的知名度；

2021年，“凯里酸汤”区域公共品牌广泛推广和使用；同年6月，凯里酸汤鱼制作技艺入选第五批国家级非物质文化遗产代表性项目名录。

……

至此，凯里涉酸企业结束了以往单兵作战的时代，“凯里酸汤”产业步入了品牌化、标准化、健康化的发展轨道。

科技赋能，再添新枝

“这是科研团队为我们研发的晒米酵素酸汤系列饮料，这是我们自主研发，国内尚属首创的锁鲜米粉，这是我们研发的12个风味和口感的冲泡型酸汤粉……”

贵州黔酸王食品有限公司副总经理钟定江在说到酸汤产品“新成员”时，滔滔不绝。贵州黔酸王食品有限公司是一家“凯里酸汤”研发、生产和销售为一体的民营企业，公司加强与省内外一些科研院校紧密开展“产学研”合作，不断创新，扩充“酸食”产能，丰富“酸”系产品，实现“凯里酸汤”系列产品升级上档。

目前，贵州黔酸王食品有限公司有凯里酸汤(酸汤调料)、酸汤粉(面)、晒米酵素酸汤系列饮料、锁鲜米粉、凯里白酸汤、鱼酱酸等10大系列110多个品种，采取“终端门店+线上电商+集团客户+代理加工”的销售模式，已在全国31个省、市、区设有120多家代理或经销商，并在天猫、淘宝、京东、拼多多、抖音等8家电商平台开设专营店，让“凯里酸汤”系列产品插上现代科技的翅膀，“黔货出山”。

科技是发展的命脉，科技是创新的源泉。

黔东南州“凯里酸汤”产业发展工作领导小组在设立之初，就明确要以科技助推酸汤产业升级。经过3年多的努力，集合了18所高校38位业界专家的技术团队与州内酸汤企业建立了紧密的技术互动，促进了“凯里酸汤”产业的工业化、规模化发展。

“凯里酸汤”系列产品的面市，实现了“凯里酸汤”产品从单一化向多元化迈进，产品研发取得阶段性成果。“凯里酸汤”已经成为凯里地区地标性的美食产品和特色支柱产业。

潜心研发，筑梦前行

“很多外地人吃了凯里酸汤，都觉得很好吃，但是带不走，带不走，就不能与更多的人分享。如果能把凯里酸汤做成一个能带得走的产品，也是对凯里、对黔东南的一个宣传。”

在“凯里酸汤”研发的进程中，不得不提凯里学院的石敏教授。

20世纪90年代末，全国各地的游客对酸汤有了一分好奇，它里面的营养成分是什么？有哪些微生物？对人体有什么好处？吃着酸汤长大、闻着酸汤生活的石敏萌发了对酸汤的兴趣。

2002年，凯里学院成立“凯里酸汤”研究团队，研究团队的成立对酸汤的研究起到了积极的推动作用。历时两年的实验，鉴定结果显示，酸汤含有人体所需的8种氨基酸，还有大量的有机酸，这些对人体是非常有益的。惊喜的发现，坚定了石敏将酸汤做成袋装火锅底料的初衷。为解决营养价值、风味不一的问题，石敏及她的研究团队经过近4年的时间，研发出了“全自动多功能酸汤发酵装置”，并获得国家专利，这台设备可使“凯里酸汤”产业化生产既保留传统发酵工艺，又可根据产业化生产的需要快速大批量生产。

20多年来，研究团队研究成果喜人，形成了包括凯里红酸汤和凯里白酸汤全自动多功能酸汤发酵装置、凯里酸汤饮料、凯里酸汤火锅底料等关键专利20余项、配方10余个，将最具民族特色的酸汤从单纯的烹饪应用延伸到饮料、保健品、调味品、火锅底料、护发品等领域。

民族的就是世界的，作为贵州最具少数民族特色的“凯里酸汤”，经千年岁月洗礼，在现代科技的催化下，产业化发展进入黄金期。

在流年静待花开，处繁华而守真淳，于纷芜中静养心性。新时代里，凯里依托良好的民族文化和生态环境，这片山间大地开始沸腾。凯里，“酸”出了味儿，“酸”得有了味儿！