



酸汤盛会齐相聚 共绘“五爽”新篇章

2024 首届中国凯里酸汤产业发展大会成功举办

黔东南州融媒体中心记者 姚宁 摄影报道



秋风送爽,硕果满枝。9月22日,万众瞩目的2024首届中国凯里酸汤产业发展大会在凯里市——这座被誉为“中国酸汤美食圣地”的城市盛大召开。来自全国各地的烹饪精英、行业协会专家、企业家翘楚及各级媒体朋友齐聚一堂,共襄盛举。会上,25家知名企业携手并进,签署合作协议,总投资额高达16亿元,为凯里酸汤产业的蓬勃发展注入强劲动力。

凯里酸汤,这一源于自然、蕴含深厚文化底蕴的调味品,以其独特的发酵工艺,富含8种必需氨基酸与20余种乳酸菌,不仅成就了味蕾上的盛宴,更兼具生津止渴、健脾开胃、促进消化及辅助减肥等多重健康益处。其独特的“五爽”体验——爽眼、爽口、爽胃、爽心、爽体,让“凯里酸汤”成为名副其实的“圣品”,承载着凯里人民对美食的执着追求、对生活的无限热爱以及对传统的坚定守护。

自2009年起,“凯里红酸汤”便以其独特魅力跻身全国三大特色火锅底料之列;2013年,荣获国家地理标志保护产品认证;2016年,凯里市荣获“中国酸汤美食之都”的美誉;2021年,凯里酸汤鱼更是被列入国家级非物质文化遗产名录,频繁亮相央视《舌尖上的中国》《非遗里的中国》等热门节目,成为家喻户晓的美食符号。

近年来,凯里市委、市政府高瞻远瞩,依托丰富的自然资源、广阔的市场前景及优越的地理位置,精心构建了一条集种植、加工、销售于一体的全产业链条。2023年,凯里酸汤工业总产值已占据全州三分之一以上,彰显了产业的蓬勃生机与强劲实力。目前,凯里及周边地区酸汤原料种植面积稳定在十万亩规模,拥有注册商标65个,推出各类酸汤产品多达137种,深受市场青睐。

将来,凯里市将在上级党委政府的坚强领导下,携手社会各界力量,持续推动凯里酸汤产业高质量发展,进一步擦亮“中国酸汤美食之都”的金字招牌。本届大会不仅是一次产业的盛会,更是一场文化的盛宴,通过举办凯里文旅特色美食资源展、酸汤美食应用全国专项赛、旅游美食线路发布等活动,不仅展示了凯里酸汤的无限魅力,更为产业的未来发展指明了方向。

“中国凯里酸汤产业发展共建基地”的正式揭牌,标志着凯里酸汤产业发展迈入了一个崭新的里程碑。这不仅是对过去成绩的肯定,更是对未来发展的期许。凯里人民将以更加饱满的热情、更加坚定的步伐,共同书写凯里酸汤产业更加辉煌的明天。

