

游“烟火贵阳” 品“五精”魅力



游客在拍照记录贵阳美食。



小朋友在品尝贵阳炸洋芋。



游客在青云市集美食不夜城品尝贵阳小吃。

但家香酥鸭民生路店(资料图片)。

老字号引领 餐饮品质持续提升

贵阳精美餐饮的烟火气，藏在老字号企业深耕多年的坚守与突破里。

每天一早，云岩区民生路的但家香酥鸭店前，刚出锅的酥鸭裹挟着麻香与油香，引得食客排起长队。作为“贵阳礼物”的代表，这道传承自清光绪年间的美味，早已凭借香酥酥脆的口感俘获了无数人的心。

“香酥”的关键全在细节，油温、火候必须拿捏得恰到好处，就连在油锅里上下抖动鸭块的间隔时间都有讲究。”但家香酥鸭第五代传承人、贵州龙承子秀贸易有限公司总经理但顶全说。在调料上，该品牌并未固守传统，而是在花椒粉、盐等基础食材中，加入精选香料反复调试，更是通过与食客实时沟通、收集反馈，持续优化，最终形成了如今自成一体的独特配方。

这份匠心让但家香酥鸭在2019年获评贵州省非物质文化遗产，2021年入选第四批“贵州老字号”，2024年入选第三批“中华老字号”。如今，该品牌更整合贵州60余家企业的200多款特产，形成“香酥鸭+贵州特产伴手礼”的多元产品线。

截至目前，但家香酥鸭在全省布局近200家门店，省外拓展近百家，今年一季度销售额同比增长近8%。“未来两年，我们将深耕西南区域，并逐步辐射全国，让更多人尝到贵州的‘香酥滋味’。”但家香酥鸭运营总监刘海滨对此信心满满。

作为黔菜传承创新的核心地，承载着贵阳风味记忆的，还有本土知名餐饮品牌“吴官保”。从“风味黔粹”的新晋荣誉到“十大名菜”的经典传承，它不仅是贵阳餐饮的一张名片，更是推动黔菜走向全国的重要力量。

“老三鲜、官保鸡、糟辣大刺皮鱼是客人必点的招牌菜，尤其是官保

一味美食 勾勒城市幸福滋味

——精美餐饮成为贵阳贵安靓丽名片

贵阳日报融媒体中心记者 庭静/文 周永/图

一味美食，串联起寻常百姓的生计与期盼；一座美食之城，承载着城市发展的活力与温度。

在贵阳贵安，从清晨的肠旺面到深夜的烙锅，从龙头企业的匠心坚守到网红小店的创意迭代，从政策护航到产业升级，这里的每一味美食，都藏着这座城市的温度与韧性。

特色美食已成为贵阳贵安的亮丽名片，餐饮业规模稳居全省前列，产业辐射带动作用突出。截至目前，贵阳贵安餐饮业经营主体达12万户。

鸡、酸、甜、咸、鲜四味平衡，每一味都清晰可辨却互不抢味，被评为十大贵州地标菜，每次参赛都能载誉而归。”贵州吴官保餐饮管理有限公司总经理杨雷介绍。

如今，吴官保已在贵阳开设10余家门店，拥有百余名员工，凭借对传统黔菜的深耕、市场的认可，保持强劲发展势头。“未来，借着政府产业支持的东风，我们在经营好现有门店的同时，要在品牌连锁化、标准化及国际化方面实现新突破。”杨雷说。

龙头引领下，目前，贵阳市现有钻级酒家80家（其中四钻以上49家）、老字号企业46家，餐饮的品质与影响力持续提升，让本土风味在传承中焕发新生。

特色赋能 烟火气焕发新活力

一个餐饮品牌的成长史，也是观察贵阳城市发展、美食产业升级的一扇窗口。

在南明区，大群刘烙锅甲秀楼店每到傍晚，店外等候区就会坐满了手

持号牌的食客，不少游客为打卡“大众点评必吃榜第一名”耐心等待。

“从煤矿村三张桌子的小摊，到如今全国20家门店，用10余年时间得到市场的认可和消费者的欢迎，靠的是对味道的坚守、创新的执着以及服务的提升。”大群刘烙锅创始人、贵州省大群刘餐饮服务管理有限公司董事长刘祥说。

为突破地摊经营的手续限制，大群刘烙锅建立了完整的供应链与标准化体系，确保产品的一致性；采用传承自非遗技艺的砂陶烙锅，利用凸底设计实现油脂自然引流；秘制活油蘸水经过反复调试，还结合贵州脆哨、烧辣椒等不断推出新口味……

现在，大群刘烙锅已成为日均接待最高超1100桌的连锁品牌，旺季及节假日所有门店全天排队，大群刘烙锅煤矿村总店更是24小时营业，烟火气不间断。

“我们要做的不仅是一个成功的商业品牌，更要成为贵阳美食文化的传播者。”刘祥说，未来三年将新开50家门店，培养更多管理层人才，推动品牌布局国际，让更多人尝到贵阳烙

锅的独特烟火味。

在贵阳餐饮小吃的“江湖”里，传统滋味从未停下创新的脚步，店主们都在各显神通，用创意为这座城市的烟火气注入新活力。

在观山湖区，一家名为“茉莉家”的餐酒馆，以地道的“年轻贵阳菜”和温暖的服务，近一年来持续位居贵阳家常菜热门榜第一。在茉莉家的菜单上，不少黔菜菜品都进行了创新，这正是BISTRO（小餐馆）概念在贵州菜的融合创新和走出去发展的缩影体现。

“比如鱼香肉丝在传统的黔菜里用的是猪肉丝、猪里脊，我们换成了牛肉里脊。糍粑辣椒炒肉丁由普通肉丁换成了夹层肉丁，口感更好。”主理人王姝雅说。

不仅如此，还有雷家豆腐圆子结合消费者喜好，开发出虾仁、椒盐、榴莲等新口味；饴香香土豆丝品牌新增蟹黄口味……贵阳贵安餐饮小吃的经营者们在坚守食材品质与食品安全底线的同时，以创意为笔，勾勒出老贵阳烟火气的新模样，让城市味觉记忆在传承中焕发青春。

在这里，消费者可以一边用烤得滋滋作响的五花肉蘸着五香辣椒面大快朵颐，一边品着冰爽的果咖解腻，传统风味与现代生活方式的碰撞，让餐饮小吃不再局限于饱腹，更成为一种社交与休闲的新选择。

长效续航 持续擦亮城市美食IP

当下，越来越多的年轻人把“吃什么”写进旅行计划的第一行，“为了吃”专程奔赴贵阳，正成为短途游的新潮流。抽个周末或三天假期来贵阳逛吃的年轻游客，在贵阳街头比比皆是。

今年五一，江苏大学生韩豆豆和同学专门冲着美食来到贵阳。“来之前对贵州的印象就是好吃的特别多，有各种不重样的火锅和物美价廉的小吃。”韩豆豆说，这次旅程中，她们计划将贵州美食“一网打尽”。

从青云路移步民生路，街头美食摊位前排起长队，软糯香甜的碗饵糕、酥脆入味的炸洋芋等，引得游客排队选购、拍照打卡。

如何抓住蜂拥而来的流量？如何让贵阳餐饮业乘势而上，持续擦亮城市美食IP？近年来，贵阳市各级政府和部门频频出招——

政策领航，聚焦餐饮行业设施陈旧、服务参差不齐、监管分散等堵点，2025年印发《贵阳市餐饮业服务品质提升“百日攻坚”专项行动方案》，打出政策“组合拳”。

市区联动，以南明区为试点区，云岩区、观山湖区为重点区，对餐饮企业的厨房、餐厅、储物间、卫生间等重点场所进行重点整治和监管，由点及面推动餐饮品质提升。同步绘制《贵阳市餐饮美食地图》，加入老字号、“名小吃”“名店”等内容，串联悦然时光、青云市集等数十个美食地标，覆盖100余家品牌餐饮企业，积极引导行业消费。

长远布局，成立贵阳市餐饮行业协会，供应链分会、名厨分会等多个专业分会蓄势待发，着力为全国餐饮业输出标准化、品牌化的“贵阳方案”。

“目前贵阳市餐饮仍存在着行业整体‘小、散、弱’，品牌文化挖掘不深，形象同质化明显，一线员工流动性大，高端管理、电商运营、餐饮人才紧缺等突出问题，制约产业提质升级。”市商务局有关负责人介绍。

针对这些痛点，下一步，市商务局将联合多个部门加大本土食材标准化种植、深加工及品牌化推广力度，推动酸汤、辣椒等特色食材产业链升级，推进特色品类标准化、工业化生产，降低采购与运营成本。同步培育更多具有国际影响力的餐饮品牌和名厨人才，开展技能竞赛、职业培训与人才认证，完善“食育”体系等。

“我们将加快推动精美餐饮提档升级，形成龙头引领、中小集聚、百花齐放的产业生态，为贵阳贵安文旅商体高质量发展提供有力支撑。”有关负责人表示。



文明贵阳
WEN MING GUI YANG



富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

全国文明城市 爽爽贵阳欢迎您



中共贵阳市委宣传部 贵阳市精神文明办 宣