



微醺时刻：那些街巷里的“液态”私房菜

在贵阳的烟火人间里，精酿酒吧如同散落于大街小巷的璀璨星辰，1200余家各具特色的酒吧，编织出一张充满魅力的“微醺网络”。这些藏身街巷的“微醺空间”，恰似一家家独具匠心的私房菜馆，以精酿为载体，为这座城市的味觉版图添上一抹别具一格的绚丽色彩。

走进一家贵阳的精酿酒吧，仿佛踏入了一个充满创意的私房厨房。在这里，酿酒师们如同技艺高超的私厨，大胆地打破传统精酿的框架，将各种看似不搭的食材巧妙融合，创造出令人惊艳的独特风味。

大圣酒吧的“花椒拉格”便是这场创意风暴中的佼佼者。以本地鲜藤椒为灵魂，在发酵的关键期精准投料，让花椒的辛麻与麦芽的香甜在舌尖上达成一种微妙而和谐平衡。初次品尝的人，或许会被这独特的组合所震惊，有人皱眉质疑：“精酿里加花椒？这简直是黑暗料理。”但也有勇敢尝试者，举杯轻啜后，满脸兴奋地赞叹：“你尝，啤酒的鲜爽与花椒的辛麻在舌尖交织，这才是真正的‘上头’体验。”这种打破常规的创意，就像私房菜馆里那道让人意想不到的招牌菜，一旦尝试，便难以忘怀。

无独有偶，TripSmith将蕴含柠檬、肉桂、花椒、胡椒、薄荷等风味的木姜子大胆地融入酒花，酿造出“回魂汤”木姜子小麦。这款酒在网上引发热议，贵州网友纷纷表示：“还没去线下喝，光是想想就知道味道有多特殊。”甚至有人直接线上购买，寄给远方的朋友，只为分享这贵州独有的风味。这种独特的创意融合，让贵阳精酿如同私房菜一样，充满了个性与惊喜。

贵阳精酿的“就地取材”智慧，与私房菜“不时不食”的理念如出一辙。酿酒师们如同深谙风土之道的私厨，根据时令与地域特性精心调整配方，让每一杯酒都成为“风土的液态标本”。

京A精酿餐吧即将推出的“折耳根啤酒”，便是将贵州人“万物皆可入菜”的饮食传统巧妙延伸至酒液之中的杰作。折耳根，这一贵州特有的食材，带着独特的清香与风味，融入啤酒之中，打造出“本地文化+精酿体验”的独特消费场景。每一口“折耳根啤酒”，都仿佛是在品尝贵州的山水与文化。

溪坊精酿推出的黔古茶IPA、青岩香果啤等，以不同风味为切入点，深度挖掘贵州文化的精髓。黔古茶的醇厚与啤酒的清爽相互交融，青岩香果的清甜在酒液中散发着独特的魅力，让人在品尝美酒的同时，也能感受到贵州深厚的文化底蕴。

贵州麦作酒业则以贵州特色为灵感源泉，融入贵州刺梨、花溪草莓等本土元素。刺梨的酸涩、花溪草莓的香甜，在酒液中交织出一幅生动的贵州画卷。每一瓶酒都像是讲述着贵州山水的灵动与生机。

贵阳精酿的“私房”本质，更在于对城市文化的深度诠释与在地表达。每一款精酿，都像私房菜馆里那道承载着家族记忆的菜肴，蕴含着深厚的情感与文化内涵。

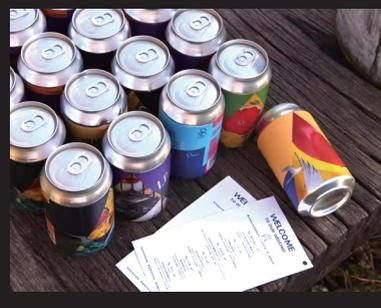
走进云岩区液体工坊，精酿啤酒和现场乐队的融合带来一场味觉与听觉结合的双重盛宴。一款名为“大同街9号”的精酿产品吸引了众人的目光。主理人陈冲介绍：“我们在贵阳长大，在给酒取名时也想承载一些街道记忆。大同街9号是第一家液体工坊的门牌号，也是液体工坊出的第一款酒的名字，希望通过酒液传递出这条老街的故事与温度。”这款酒，就像私房菜馆里那道传承了几代人的拿手菜，每一口都饱含着对家乡的热爱与眷恋。

另一边，云岩区白沙巷的一楼小酒馆内，主理人老林（化名）正专注地观察着刚封罐精酿的发酵情况。老林说：“精酿和菜是一样的，每个饭馆都会有自家的招牌菜，而且不同饭馆的同一款菜味道也各不相同。酒也是一样，每一批都有它独特的风味。我很期待发酵罐里会孕育出怎样的惊喜。”在老林眼中，每一批精酿都是独一无二的艺术品，就像私房菜馆里根据当季食材和厨师心情精心烹制的佳肴，充满了不确定性惊喜。

当夜色降临，贵阳的精酿酒吧亮起暖黄的灯光，酒客们举杯轻碰，酒液中晃动着刺梨的酸、花椒的麻、杨梅的甜，以及这座城市独有的松弛与包容。在这里，精酿是一场场风味实验，酿酒师们不断探索着新的食材组合和酿造工艺；是一次次个性表达，每一款精酿都代表着酿酒师的独特风格和创意；是一趟趟味觉旅行，带领着酒客们领略贵州的风土人情和城市文化。

贵阳的精酿酒吧，就像一家家隐匿于街巷的私房菜馆，没有奢华的装修，没有刻意的宣传，却以独特的魅力吸引着无数人前来品尝。在这里，人们可以放下白天的疲惫，沉浸在美酒的世界里，感受这座城市的温度与情怀。它正以自己独特的方式，流淌在贵阳的街头巷尾，成为这座城市不可或缺的“液态私房菜”，为每一位来到这里的人带来一场难忘的味觉与文化之旅。

（贵阳日报融媒体记者 刘云嵩）



在TripSmith行匠厨房，顾客一边用餐一边喝精酿啤酒