

# 土菜年产值超 60 亿元 衡东剑指“湘菜第一县”



## 行业对话

### 多方共探“土菜名县”高质量发展路径

12月29日，“健康湘菜·食在衡东”衡东土菜一乡一品食材推介会暨健康土菜美食文化品鉴宴在状元人家衡东总店成功举办。恰逢状元人家成立三十周年之际，本次活动依托衡东“一乡一品”优质食材，以健康化升级为导向，通过“田间采风、食材展集、主题分享”等丰富内容，系统展现了地方特色菜系的传承与创新。现场汇聚了来自全国各地的湘菜产业专家、知名餐饮品牌代表、供应链采购商及主流媒体人士近300人。衡东县委副书记陈植华出席活动并致辞。

■文/何婷 张贝

衡东，以贡椒脆爽、茶油飘香、米酒醇厚闻名，赢得“中国土菜名县”“中国厨师之乡”美誉。近年来，衡东县将土菜作为富民强县特色支柱产业培育，2024年产业链产值突破60亿元。产业辐射范围持续扩大，在广东、上海、浙江等省市开设餐饮经营店超1200家。“一乡一品”成果丰硕，截至2025年10月上旬，全县注册农产品商标达1035个，三樟黄贡椒获国家地理标志认证并入选“中国十大名椒”。

在“健康湘菜·食在衡东”主题分享会上，各方围绕产业升级展开交流。陈植华阐述衡东土菜产业优势，描绘未来蓝图：目标是将其打造为湘菜标杆，擦亮“全国土菜名县”和“中国厨师之乡”招牌，打造“湘菜第一县”。下一步计划加大产业聚集区建设，引进龙头企业，加强科技赋能与产业链延伸。

在产业实践与规划层面，衡东县土菜发展服务中心主任夏建辉强调，传承衡东土菜“鲜、辣、美、简”风味，未来要走标准化、品牌化、健康化之路，打造百亿级产业集群。阳雀湖农业创始人曾立宇提出，以现代农业模式实现“黄贡椒+土菜”双品牌联动发展。

产业发展离不开多方助力。湖南日报报业集团大湘菜报负责人丁伟表示，将通过“讲好食材故事”“搭建产销桥梁”“提供智库支持”为产业升级赋能。湖南湘菜食材产业联盟主席陈胜年指出，将链接产业资源，对接市场需求，助力开发符合现代消费趋势的产品与业态。衡东县土菜行业协会会长彭真称，协会将推动行业标准建立与完善，守护土菜品质特色。

文化挖掘为产业发展提供新视角。长沙商贸旅游职业技术学院湘菜研究院院长彭文杰建议对衡东土菜进行文化溯源和包装，推动其向“文化体验”升级。《大湘菜报》首席文化顾问郭江提出湘菜菜系划分新标准，将湘菜分为四大帮派，衡东派属湘江帮，他认为地方菜系走出去需具备独特食材和符合现代消费趋势的烹饪方式。

为凝聚更广泛的社会共识与行动力量，活动现场，组委会向十八位嘉宾颁发“衡东土菜推广大使”聘书，发布《衡东土菜健康行动倡议书》，标志产业在健康化、规范化、可持续化发展上形成新共识与行动纲领。

## 一乡一品

### 好食材助长“土菜名县”真功夫

活动现场，更具烟火气的展示同步进行。状元人家前坪的“一乡一品”食材展销区成为热门打卡地。各乡镇纷纷展示特色食材，金黄的三樟黄贡椒、醇香的衡东山茶油、手工精酿的米酒、咸香的石湾香干、油润的霞流咸鸭蛋等琳琅满目，散发乡土气息。农户现场讲解，采购商驻足交流，气氛热烈。不少游客和市民表示，看到这么多原生态好食材，才知衡东土菜好味道的源头。

夜幕降临，“健康土菜文化品鉴宴”开启。原创情景剧《状元献椒》以舞台语言讲述黄贡椒与状元文化的渊源，引得现场掌声与笑声不断。

中国湘菜大师谭南海发布“健康土菜状元宴”菜单，该菜单传承经典又融入创新，展现衡东食材多元魅力。象征团圆丰足的衡东土头碗、鲜辣醇厚的状元黑山羊、融合海鲜与本土风味的黄贡椒炒鲍鱼、清香滋补的德圳茶油炒土鸡，以及药膳风味独特的珍珠堆酒药子龙骨汤等菜品，获嘉宾高度评价。大家纷纷表示，这些菜品保留乡土风味，体现健康理念，是“从田间到餐桌”的品质呈现。

此次活动由湖南日报报业集团大湘菜报、衡东县土菜发展服务中心主办，衡东县土菜行业协会、状元人家承办，并得到衡东县农业农村局、衡东县文旅广体局、衡东县商务局、衡东县供销社、衡东县融媒体中心的支持。农耕记、食在鲜铺、小周庄·湘、筱溪溪、柿季如院、小林哥的海鲜馆、彭记坊、菜帮主、阳雀湖、李记丰谷、糕糕妙等一批在湘菜领域具有影响力的品牌代表应邀出席。

以味为媒，以食兴业。此次活动积极响应省政府《关于支持湘菜创新发展的若干措施》，为湘菜产业高质量发展贡献“衡东路径”。从田间到餐桌，从产品到品牌，衡东正以开放协作姿态，推动一方风味走向更广阔舞台，为湘菜产业繁荣发展写下鲜明一笔。

