

餐饮观察

近年来，从安徽“傻子土菜”到湖南“田小狗的饭店”，一股“土”味风潮席卷餐饮市场，反映了消费者在追求“返璞归真”过程中，对菜品内在价值——地道风味、实在食材和真诚体验的日益看重。网络数据显示，全国土菜相关企业已超11.3万家，近半年日均搜索量同比翻倍，标志着“土菜”已成为重要的消费选择，而湘菜的土菜，正以特色烹调方式与地方味型、结合场景化的院落体验消费，将土菜升级为一方兼具“时尚和烟火气”的正餐主流饮食阵营。

■文/邓执君



土菜热潮下的衡东味道 如何让土菜不土

在此背景下，湖南衡东县作为“中国土菜名县”和“中国厨师之乡”，其发展路径尤为瞩目。衡东土菜的底气源于其独特的自然禀赋，三樟镇的黄贡椒因特定水土条件而辣中带甜，被钦点为“黄贡椒”，与本地清香的山茶油、甘冽的米酒共同构成风味的基石。更重要的是，衡东土菜承载着深厚的人文脉络。

源自明清移民通道的多元文化交融，以及民间“茶担子”厨师走村串户的传统，形成了“荤菜素制、素菜荤调”的独特技艺，使得“八大碗”等宴席不仅是美食，更是文化仪式。而作为衡东土菜走向长沙并出海推广的市场代表，“状元人家”的成功实践对湖南土菜产业化与品牌化发展提供了有益借鉴。

近日，大湘菜报专访了衡东县土菜行业协会会长、源安状元人家餐饮品牌第二

代传承人彭真，就衡东土菜文化与餐饮连锁发展进行了交流与探讨，试图梳理出湖南土菜从区域单一门店走向域外连锁经营过程中的瓶颈、痛点及必要路径。通过交流，记者认为状元人家能够坚持经营三十年并成功拓店的关键点在于这样两个方面：

第一，与时俱进：精准把握了当前土菜消费的核心，在菜式创新与味型调整上，针对现代健康理念和不同市场口味偏好进行优化，如适当降低辣度，并开发符合现代消费者追求“小分量”、“漂亮饭”和“健康均衡”的饮食习惯新品；

第二，守正固本：它坚守土菜的核心元素，坚持使用衡东原产地的黄贡椒、茶油等核心食材，传承传统烹饪工艺，并将地方状元文化融入用餐体验，强化品牌辨识度与情感联结。这种“守正创新”的做法，正是其能在竞争中脱颖而出的关键。

窥一斑而知全豹，大湘菜报认为，湖南土菜要走向全国，也必须要在“创新”与“守正”上同时发力。创新是关键推力，需强化从供应链到品牌营销的产业链协同，特别是针对跨区域运营的挑战，构建稳定高效的食材供应链体系。守正则守住根脉，必须坚守核心食材的种植标准和传统技艺的本真。同时，深化品牌建设，通过讲述食材故事、烹饪技艺和地方文化，打造有温度的品牌IP，并探索“土菜+加工+文化+旅游”等模式，延伸产业价值。

衡东土菜从乡土灶台走向全国餐桌的历程表明，深厚的自然与文化底蕴是土菜的灵魂，而现代化的产业思维与协同能力则是其持续发展的翅膀。当“土”不再意味着简陋，而是转化为一种可信赖的、有温度的价值主张时，湖南土菜便能在广阔的市场中真正扎下深根，香飘四海。

