

2026黑珍珠榜单发布： 湘菜品牌上榜背后的冷思考



1月27日，“黑珍珠餐厅指南”正式发布新一年度榜单。作为中国最具影响力的精致餐饮评价体系，黑珍珠榜单已成为衡量餐饮品牌品质的重要标尺。

在本次榜单中，湘菜品牌表现亮眼，根据2026年黑珍珠餐厅指南发布数据，全国共有6家湘菜品牌入选，其中长沙作为湘菜核心城市，继续保持领先优势，共有4家餐厅上榜，分别为新长福（世嘉店）、蓝麒麟（运达汇店）、南景饭店（圭塘河店）和晴溪庄园（星沙店），均为黑珍珠一钻；北京地区有2家湘菜品牌入选，分别为芙蓉无双荣派湘菜和新长福·新湖南新湘菜（新大都店）。

值得一提的是，新长福品牌在长沙和北京各有一家门店入选，同时长沙新长福（世嘉店）更荣获2026黑珍珠服务团队奖。而遗憾的是，在上海、广州、深圳等湘菜发达城市的年度榜单中，未有湘菜品牌入选。

■文/邓执君

据了解，2026年黑珍珠榜单共评选出377家餐厅，湘菜品牌占比约1.5%，与湘菜在全国市场终端渠道占有率排名靠前的火热情况相比，高端湘菜仍是小众，绝对数量仍不及粤菜、江浙菜等传统强势菜系，但稳中有变，显示出湘菜在高端餐饮赛道的成长潜力。

自2023年以来，长沙累计共有墨泉峰味、君庭（湘江豪生店）、晴溪庄园（星沙店）、新长福（世嘉店）、蓝麒麟（运达汇店）、南景饭店（圭塘河店）等品牌入选，有部分品牌连续多年在榜。这些品牌的持续上榜，验证了湘菜在品质稳定性、服务标准化、创新持续性方面的成熟度。特别是新长福品牌，不仅长沙店蝉联，北京分店也于2025年首次入选并保持至今，成为湘菜跨区域发展的标杆案例。

记者通过对历年上榜湘菜品牌的了解与比较，可归纳出以下几点共性特征：

传承与创新并重——所有上榜品牌均强调“湘菜为根”，在保留传统技法（如剁椒发酵、煨炖工艺）的同时，积极融合粤菜、淮扬菜等菜系元素，或引入分子料理、低温慢煮等现代烹饪技术，形成独特的“新湘菜”风格。

食材品质极致追求——从本地特色食材（如汉寿甲鱼、宁乡花猪肉）到全球优质食材（如法国蓝龙、澳洲和牛），上榜餐厅在食材选择不吝成本，建立了严格的供应链体系，确保食材新鲜度与可追溯性。

环境体验与文化表达——不同于传统湘菜馆的市井风格，上榜餐厅普遍注重空间设计、器皿搭配、服务流程，将湘菜文化通过视觉、听觉、触觉等多维度呈现，打造沉浸式用餐体验。如晴溪庄园的江南庭院风格、蓝麒麟的现代艺术空间等。

服务标准化与个性化结合——从预订接待到餐后服务，上榜餐厅建立了完善的服务SOP，同时针对商务宴请、家庭聚餐等不同场景提供个性化服务，人均服务配比普遍较高。

品牌化运营与连锁化探索——多数上榜品牌已形成清晰的品牌定位，并尝试跨区域开店，但普遍采取谨慎扩张策略，注重单店品质而非规模数量。

数字化营销与口碑传播——上榜餐厅普遍重视线上渠道运营，通过黑珍珠榜单背书、社交媒体内容种草、私域流量运营等方式，实现品牌曝光与客群精准触达。

大湘菜报认为，其他湘菜品牌若想冲击黑珍珠榜单，可从以下维度发力：

明确品牌差异化定位——避免同质化竞争，需在菜品体系、空间设计、服务理念等方面形成独特记忆点。例如，可聚焦地方菜等细分品类，或打造“湘菜+人文艺术”“湘菜+地方文化”等跨界融合体验。

平衡传统与健康创新——既要守住湘菜“酸辣鲜香”的味型根本，也要适度创新（如减油减盐健康化、融合其他菜系技法），但要避免过度创新导致失去湘菜本味。

建立可复制的品质管控体系——黑珍珠评

选强调“匿名暗访、全年考核”，要求出品、服务、环境保持稳定。建议建立中央厨房、标准化操作流程、定期培训考核等机制，确保不同时段、不同门店的体验一致性。

注重文化表达与故事讲述——湘菜背后有深厚的湖湘文化底蕴，可通过菜品命名、器皿选择、空间设计、服务话术等方式，将文化元素融入用餐体验，提升品牌附加值。

善用数字化工具——通过线上预订、会员管理、数据分析等手段，精准洞察消费需求，优化菜单结构、服务流程，提升运营效率与顾客满意度。

湘菜近几年来在黑珍珠榜单中的表现，是中国地方菜系高端化发展的缩影。随着消费升级和餐饮品质化趋势，湘菜品牌若能在品质坚守、文化挖掘、品牌打造三个维度持续深耕，未来有望在更高钻级（二钻、三钻）实现突破，进一步提升在全国精致餐饮市场的话语权。尽管如此，黑珍珠评选并非唯一标准，餐饮品牌的长期发展仍需回归“产品为王、体验至上”的本质。对于湘菜品牌而言，无论是否上榜，都应坚守匠心精神，为消费者提供真正值得回味的湘味体验。

