



前几日,受长沙本土美食测评机构比革鲸邀请,笔者与长沙地区数位美食自媒体博主一起打卡近期在长沙声名鹊起的新晋餐厅——燕子岭土菜,一众老饕对出品赞不绝口,近二十道店内当家必点菜被风卷残云一扫而空。这家原汁原味的湘潭土菜开业不到两个月即火爆全城,不仅掀起了长沙餐饮界的美食流量狂欢,更是代表了湘潭菜系沉寂多年后在长沙地区的强势回归。

■文/邓执君

## 燕子岭土菜爆火背后： 湘潭菜的“霸蛮”突围 与城市“野心”

这桌源自湘江码头文化背景下的“江湖菜”,以其粗犷的镬气与厚重的烟火味,精准击中了当下食客对“土味”与“真实感”的渴望。这股热潮的背后,是湘潭菜依托深厚的历史底蕴与名人效应,正加速走出本土,在长沙乃至全国餐饮版图上夺回话语权的雄心。

湘潭菜系的底气,源于其深厚的历史积淀。明清时期,湘潭凭借湘江水运优势,成为“小南京”般的商贸重镇,湘潭城区沿江近40座码头上商贾云集,催生了湘潭特有的宴席文化。这一时期的“八大碗”体系,奠定了湘潭菜讲究“原汁原味、小火慢炖”的宴席风格,与长沙菜市并化的“猛火快炒、油辣鲜香”形成鲜明对比。

名人文化是湘潭菜最亮眼的名片。笔者所在的单位连续多次在湘潭举办城市美食文化推广活动,自过往两届中国湘菜美食文化节推出“毛氏、曾氏、齐氏、黎氏”四大名人家宴以来,湘潭菜便与历史名人的饮食偏好深度绑定。其中,毛氏红烧肉凭借“红亮、肥而不腻、入口即化”的特点,早已成为湘菜的金字招牌。而齐氏菜系则传承了齐白石“清淡质朴、注重养生”的饮食哲学,让食客在重油重辣之外,也能品尝到湘潭菜的另一面。

与长沙菜追求“鲜辣直冲天灵盖”的刺激不同,湘潭菜在味型上更显“内敛”与“讲究”。《湖南日报》去年发表的文章《探寻味蕾上的湘潭》一文中写道——在

烹饪技法上,湘潭菜讲究“三滚三沸”,以“水煮活鱼”为例,必须活杀现煮,通过火候的精准控制,确保鱼皮完整、肉质嫩滑。在用料上,湘潭菜更偏爱猪油和酱油,这种浓油重色的“守旧”坚持,赋予了菜品独特的脂香与醇厚感,成为其区别于长沙、株洲等菜系的重要标志。

近年来笔者观察到湘潭餐饮品牌正加速“出圈”。有味湘潭菜在长沙开出多家门店,成功验证了地方菜在省会的市场潜力。而像“袁大妈”等品牌,则通过主打“现杀现炒”的江湖味,在长沙餐饮市场占据一席之地。这些品牌的外拓,不仅带来了地道的湘潭味,也带动了“吃在湘潭”这一IP的升温。随着“跟着湘超 吃在湘潭”等活动的开展,湘潭正从“玩在长沙”的旅游配角,转变为“吃在湘潭”的美食主角。

当日在燕子岭土菜与一众美食老饕论文说菜直至9点有余,店内仍有数桌宾客在大快朵颐,屋外寒风凛冽,带来了经济下行时的唏嘘,但燕子岭土菜的爆火,却是湘潭菜系厚积薄发的一个缩影,也是湘潭争鸣于世的一道曙光。

在经历了沉寂与蛰伏后,湘潭菜正凭借其历史底蕴、名人效应与独特的味型,在竞争激烈的湘菜江湖中杀出一条血路。随着“吃在湘潭”IP的持续发酵,以及更多像有味、袁大妈这样的品牌走向更广阔的市场,湘潭菜有望在湘菜版图中,重新找回属于它的荣光。

