

陈鸿飞 周健 李永民 颜伶俐 谭斌斌

前言 罗荣桓元帅故乡衡东县,是全国唯一命名的“中国土菜名县”。近年来,该县以“擦亮土菜金字招牌,培育新兴百亿产业”为目标,发展衡东土菜餐饮和预制菜加工产品为路径,大力整合土菜产业资源,全面加强基地建设,积极推动衡东土菜“走出去”。土菜产业在涑水大地“根深叶茂”,三湘四水、神州大地“遍地开花”,呈现出蓬勃生机与活力——

# 若想品尝何处去? 人间美味在衡东

## ——衡东土菜产业高质量发展纪实

“常年打拼在外,最思念的莫过于家乡的土菜。土菜是我味蕾的初恋情人,纵然走遍千山万水,吃遍淮扬川鲁,终难移情别恋,我还是最爱衡东的土菜……”这是衡东一个作者在“衡东土菜‘佐中三绝’”中的一段文字。

土菜名县,灼灼衡东。地连寿岳,气接衡云。碧野青山育来六畜兴旺,湘江涑水润出五谷丰登。

“到衡东品土菜”,已在三湘四水成为一种时尚,一种渴望,一种向往。衡东作为唯一挂牌的“中国土菜名县”,美誉湖湘大地,香飘大江南北。

古今绝艺殊殊,土菜佳肴尽正宗。若想品尝何处去? 人间美味在衡东。“近年来,衡东县在‘稳稳端牢中国粮,做优做香湖南饭’中‘争‘头碗’”。县委书记谭建华满脸笑容地介绍,该县以“擦亮土菜金字招牌,培育新兴百亿产业”为目标,发展衡东土菜餐饮和预制菜加工产品为路径,大力整合土菜产业资源,全面加强基地建设,积极推动衡东土菜“走出去”,土菜产业在涑水大地“根深叶茂”,还在三湘四水、神州大地“遍地开花”,呈现出蓬勃生机与活力。

迎盛会,庆丰收。9月23日,2022中国农民丰收节湖南主会场(衡东)活动拉开帷幕。

“活动期间,充分展示了衡东土菜香飘四海的独特魅力。”县长蒋崇华说,衡东主会场举行了万吨黄贡椒窖藏封地仪式、衡阳名优农产品展示展销、衡阳味道·风味展示与品鉴、衡东土菜(茶担子)文化体验等活动。现场还进行了“全省十佳预制菜”企业、“湖南十大湘菜名县”颁奖活动。

“这次节会进一步发掘衡东土菜文化内涵,整合促进衡东土菜、文化、旅游三大产业加速融合,吸引更多游客来衡东休闲、度假、品尝土菜美味,打造衡东旅游品牌,加快全域旅游发展。”



万吨黄贡椒窖藏封地仪式。



上海大世界基尼斯总部宣布三樟黄贡椒窖藏基地为全国最大面积的黄贡椒窖藏基地。



“庆丰收迎盛会”2022中国农民丰收节湖南主会场(衡东)活动现场。



绝佳美味的衡东土菜,是湘菜的一道靓丽风景。

### 『衡东土菜』在乡野的山水之间

衡东,得五岳独秀南岳之灵气,是一个山美、洞奇、水秀的地方,被人们誉为湖南的“小桂林”。

衡东气候温和,雨水充沛,植被茂盛,典型的江南风韵。衡东土菜就在这美丽的山水之间萌生、成长、壮大。独特的地域,秀美的山水,让她传递的是自然美和本质美,不事雕琢,不必修饰,清纯而朴实,浑然天成。衡东土菜之源之本,绿色,原汁,个性,鲜活。

衡东人杰地灵,贤达辈出。一块红色热土,涑水的滋润,山水的灵气,让这一方土地的人们,勤劳而聪颖,倔强而不屈,真挚而奋进。这亦如衡东土菜中最突出的原料黄贡椒,辣得韵味四溢,辣得畅快淋漓,辣得举桌皆惊,辣得荡气回肠。

这块土地上诞生过衡州府历史上仅有的两个状元——元代状元何克明、清代状元彭俊,至于明初兵部尚书茹若,第一个根治白喉病的医圣李纪方,世界上第一辆煤气汽车发明者冯德,被誉为“当代詹天佑”的刘铁岩,红军师长王光泽,抗日名将罗芳桂……此类名人不胜枚举,新中国开国元勋罗荣桓更是其中最为杰出的代表。

衡东的美丽不仅在于它旖旎的山水,更在于它深厚的文化底蕴,就连它端在家家户户餐桌上的土菜都很有一番说道。衡东杨桥人喜欢吃辣子肉,将肉切成半个巴掌大一块,用点酒一泡,再蘸点糯米粉和生粉,用油炸,便成了一道美味。吃时只要热一热就行,由于掺了点红糯米,红红的,很勾人食欲,美其名曰“东方红云”。亦有诗吟道:“片片红云落玉盘,糯粘辣子夹肩豚,农家大嫂精心制,湘楚如今古法存。”

“石湾脆肚”又称“三湘惊雷”,诗赞:“生肚茶油黄椒响,香融嫩脆响神州”;“新塘削骨肉”又称“夹缝生香”,诗赞:“嗅得清香三分饱,原来美味夹缝间”。以诗名菜,以菜喻人,朗朗上口、恒远流传,一道道菜肴传承了厚重的传统文化。

“三樟之河洲,黄椒之福疆;沃野含泽布气,水土氤氲迷离。独孕黄椒之特产,竟为土菜之灵方……”

衡东土菜源远流长,相传清朝年间,状元彭俊进京,从家乡带了点自产的黄辣椒作为礼物进献皇帝。皇帝开始觉得很辣,但过后食欲大开,齿颊留香,回味无穷,大悦,便要彭俊家年年进献。黄辣椒因此身价倍增,被誉为衡东土菜之魂。

黄贡椒原产衡东县三樟乡一带,由于湘江冲刷而形成的特殊沙性土壤,让这种颜色特别的辣椒具有独特的味道,它皮薄、肉厚,并具有甜、脆的特点。移栽到其他地方,颜色没有三樟那么鲜亮,味道也有些变异,不再那么地道。有人特地从三樟移栽到海南种植,亦是如此,亦如“橘生淮北”遭遇。

又是一年丰收季,三樟黄椒遍地香。9月23日,万吨黄贡椒窖藏封地仪式在吴集镇举行,这是“庆丰收 迎盛会”2022中国农民丰收节湖南主会场(衡东)活动的首场活动。

震天的锣鼓敲起来,丰收的舞蹈跳起来。衡东人民载歌载舞,现场洋溢着丰收的喜悦。

上海大世界基尼斯总部宣布三樟黄贡椒窖藏基地为全国面积最大的黄贡椒窖藏基地。

在三樟黄贡椒“尝新”环节,县委书记谭建华掀开舞台中央黄贡椒的红盖头,色泽金黄的贡椒呈现在人们眼前,散发着诱人的清香。同时,24名群众在现场做起剁辣椒,整个现场气氛热烈,喜气洋洋。

今年,衡东县种植国家地理标志产品,中国十大名椒——三樟黄贡椒4万余亩,年产量4万多吨,年产值5.62亿元,15000余户椒农,平均每户增收4000元。”县长蒋崇华介绍,如今,三樟黄贡椒超过了千山万水,走进了粤港澳,步入了北上广,香飘九州四海。“由黄贡椒延伸的衡东土菜相关产业链年产值达50亿元,规模种养专业合作社550余家;规模农产品加工企业42家,各类农产品生产基地130余个,成了乡村振兴和富民强县的支柱产业和特色产业。

### 『生肚茶油黄椒炒,香融嫩脆响神州』

“生肚茶油黄椒炒,香融嫩脆响神州。这是衡东美味‘石湾脆肚’。衡东土菜馆,是归乡路上打尖的地方,也是归乡路上的美食路标……印象最深的是,在新塘‘衡东味美思’吃土菜。几层楼的店铺,人满为患,客人要排号,等着翻台,服务员眼疾手快,神速地收拾桌面、点菜、筛茶、上菜。有一次,我们到店时还没到高峰期,我就细致研读菜谱,见有好些冠以地名的菜肴,比如,石湾脆肚、杨桥辣子肉、新塘削骨肉、大浦血鸭、水煮塘鱼……便与刚好得闲的老板聊起厨艺。老板向我推荐了几个招牌菜后,趁兴讲了几个菜品的故事,还带我进了后厨,观看大厨们炖、煮、焖、蒸、炒、拌汗如雨。”

老板说,衡东土菜有几个还很有年份与来历的故事,要追溯到清朝。比如,怀素佛塔、棋子肉,是衡东县地方宴席“八大碗”中的头菜和正菜。比如,茶油烧鸡相传与清朝末年衡山吴集化龙桥官至福建水师提督的阳新贵有关,他从小因为嗜好吃红毛叫鸡公的缘故身体疯长,不到十岁便成力举千斤、一跃三丈的神人,后来从军建立战功……

在后厨,只见几个厨师,好几个炉灶,一字排开。一只肥硕鸡三下五除二就在厨师刀下斩碎,铁锅里茶油冒烟,一顿爆炒,米烧酒和着本地干黄贡椒、野山椒、鲜葱、鲜姜的香辣味,把我熏出了眼泪。在餐桌上品尝茶油烧鸡时,那种食材的原汁原味,清香鲜辣,让我恨不能连鸡骨头都嚼碎吞了……”

这是衡东作者奉梅在征文“衡东土菜,归乡路上的美食路标”中的片段。说到衡东土菜,未免让人想起红艳艳的鱼头,以及香喷喷的腊肉,还有绿油油的菜心,让人食欲大增,大快朵颐,菜香,已经不仅存在于味蕾之间,还融入了每个人的心田。

在我国,有八大菜系,分为粤菜、湘菜、川菜、苏菜、闽菜、徽菜、浙菜等,而衡东土菜就是湘菜的一枚分支。既融入了博大精深湘菜风格,又极富地方风味和乡间特色。

“炊烟往事来,柴火烧土菜,八仙桌前月亮千里外,米酒盏盏,思乡常记心扉……”衡东土菜以“土”闻名,原料“土产”,烹饪“土制”,装盘“土式”,风味“土韵”,在米酒、茶油、黄贡椒等“三件套”的加持下,形成了“鲜、辣、美、便”的独特味道,成为湘菜领域的一道靓丽风景。

“鲜”是衡东土菜的第一元素。“猪叫叫,鱼吃跳,隔夜蔬菜不上灶”。衡东人做家常菜,极端讲究原材料的鲜活、鲜嫩。诗云:烹蔬于滴露,焯畜离于余腔。

“辣”是衡东土菜的灵魂标签。衡东土菜辣味来自独特配料“黄贡椒”,盛产于三樟乡,自清初始种,历经筛选,渐成名椒,其辣味是辣中带甜、辣中带脆、辣而不火、辣后留香。

“美”是衡东土菜的质朴内涵。衡东土菜就像衡东人的性情,朴素好客,一瞧就觉清爽、朴实自然。土菜的烹饪制作讲究本色本味,少用调色酱料,菜品清素,以保证质地纯正。

“俭”是衡东土菜的精湛技法。“不放味精会用品,一瓶酱油吃三年,烧酒调出香中甜。”衡东土菜恪守“一主一配”“一菜一法”的古老技艺,制作简便,痛快舒适。

衡东气候温和,地处衡阳盆地,水系发达,土地肥沃,适合各种土菜食材的生长。尤以黄贡椒等土生土长的食材为名,独占三湘鳌头。土菜遇名厨,巧手烹佳肴,经名厨精心烹饪后,色香味俱全。一声吆喝,直接上桌,食客们食欲大开,吃得放心,吃得实惠。

### 衡东小土菜成为支柱产业

小小乡野小土菜,也开始频登各大雅之堂。邀请衡东土菜参与交流、沟通、座谈的请柬应接不暇。衡东土菜上长沙、下广州、去上海、奔中山,均引起业内人士的高度关注。

衡东土菜的壮大和发展,凝结着县委、县政府的心血。县委书记谭建华反复强调,要把土菜作为农民致富的支柱产业来抓。县长蒋崇华就培育土菜品牌多次深入调研。县委、县政府出台了一系列政策,大力扶持土菜产业的发展。该县明确提出,到2025年,衡东土菜餐饮业年产值达100亿元。并加快原辅材料规划化种植,打造土菜餐饮产业标准体系、培育土菜产业龙头企业等一系列举措,助推衡东土菜产业实现高质量发展。

依托“小土菜”,打造“大产业”。自2004年起,衡东县开始把土菜作为新兴支柱产业来培育和打造。经过18年的发展,衡东土菜产业已经初步形成种养、加工、物流配送、体验展示、餐饮销售一条龙的全产业链。

——产业规模越来越大。衡东土菜历经多年的发展,产业规模由小变大,产业链条不断延伸,同步带动了全县农产品深加工及种养业的发展,走出了一条“一业兴、百业旺”的发展之路。目前,该县建成黄贡椒、茶油、生猪等各类农产品生产基地150余个,发展规模种养专业合作社700余家、规模农产品加工企业50家、物流配送网点40个。

——市场主体越来越多。该县通过大力支持土菜名企业、连锁企业,发展直营店与连锁店,积极向周边省市拓展。目前,衡东县内有土菜餐饮经营店500多家,县外有直营连锁店600余家,辐射到长沙、广州、深圳、上海、云南、贵州、湖北等地,年营业收入近4亿元,每年可拉动县内食材原辅材料采购9000万元左右,安排就业13万人次,餐饮业创业回流居民收入近2.5亿元。

——土菜招牌越来越响。随着该县先后四届土菜文化节的成功举办和“土菜中国行”系列推介活动的开展,衡东土菜走上了品牌化对外推广的大道。目前,衡东土菜行业已经申请41个土菜农产品商标,拥有“味美思酒店”等省级著名商标17个,“黄贡椒”成功获得国家地理标志认证并入选“中国十大名椒”,“石湾脆肚”“辣子鸡”“新塘削骨肉”等12道衡东土菜入选湖南百道名菜。衡东土菜已经逐渐成为乡间土菜的代名词。

——产业越来越强。衡东县充分发挥“衡东土菜”品牌优势,强化政策保障,积极引导预制菜产业发展。该县逐步形成以聚味堂食品公司为龙头

头的种养、加工、物流配送、体验展示、餐饮销售一条龙全产业链。目前,全县已发展较大规模标准化预制菜企业、特色食品产业酱腌菜企业11家,去年全县预制菜年产值突破10亿元,从业者达4万余人。其中,湖南聚味堂公司食品年产值达3亿元,带动相关链条产业近9亿元,其中仅一道黄贡椒脆肚预制菜,年销售额逾1.2亿元。

衡东土菜还强化创新能力,加大与湖南农大、省蔬菜研究所等科研机构合作力度,研发推出具有浓郁地方特色的预制菜产品,满足更多消费者的需求。该县以黄贡椒为突破口,已推出黄贡椒脆肚、衡东土头碗、紫苏臭鲈鱼、黄贡椒小炒牛肉等预制菜产品50余个,涵盖速冻、酱腌、水产加工及干制蔬菜4大系列品种。

食品安全事关重大,该县把加强预制菜全链条质量安全监管作为品牌工程来抓,不断完善衡东土菜制作标准和质量安全标准体系,切实把源头关,确保“衡东土菜”食品安全。

衡东土菜坚持科学的品牌战略,推动土菜及相关产业的全面协调发展。在形成自己的风格和拥有一定的规模的基础上,做大、做强、做响土菜品牌。衡东土菜既遍布全县,又相对集中,各具特色。涑水、新塘土菜馆一条街,档次较高,菜谱丰富。霞流大源渡的活鱼、石湾的脆肚、杨桥的野菜、路庄的土鸡,极具地方特色。

衡东土菜除了本地菜馆外,衡东人在衡阳、长沙、广州、深圳、珠海、郑州、北京等地开办的衡东土菜特色店1200多家连锁店和分店,在外地也可以吃到正宗的衡东土菜。如味美思分店遍及省内衡阳、益阳、株洲、长沙、岳阳、永州等10多个地区和武汉、北京、上海、杭州、广州等大城市。

为做大做强土菜产业,近年来,衡东县着手建立行业标准。省市监局标准委组织十几位湘菜大师和省发改委对《衡东土菜》地方标准进行最终审查并且一致通过,至此,衡东土头碗、杨桥辣子肉、酒糟鱼、石湾脆肚、黄辣炒蛋、大浦血鸭、青贡椒炒辣菜、新塘削骨肉、草市豆腐、豆渣蛋饼、神曲米饼等15道经典衡东土菜菜品有了正式标准。同时,进一步加强基地建设,抓好行业培



食客有滋有味品尝衡东土菜。