



以树为名，树厨 2013 年于贵阳落地生根，十三载时光里，这家扎根筑城的馆子开枝散叶，收纳贵州菜的精华与地道风味，以食材本味和质朴烹饪，稳稳俘获一众食客的味蕾。

树厨13年

把贵州乡味熬成“家的烟火气”

树厨主理人刘兴洋站在食材储备区前，抬手拿起一把毕节大方皱椒，指尖又捻过刚到货的二荆条辣椒细细端详。“从前的人家没有冰箱，每天现买食材，热锅热灶炒几个家常菜，是忙碌一天后一家人团聚的念想。”刘兴洋感慨道。树厨的“现炒热卖”，恰契合当下食客对“鲜”与“美”的追求。为让这份烟火气更透明，他将后厨搬至食客眼前，明厨亮灶间，厨师挥勺颠锅、火光起落，鲜香热气漫进堂食区。食客看着大厨翻炒烹炸，恰似儿时在家门口等妈妈端出热菜的雀跃与期待，这份看得见的烹饪过程，便是信任感的开端。

“挑肥拣瘦”是刘兴洋每日的必修课，清晨九点到店查验食材，是雷打不动的规矩。树厨的食材皆为精挑细选，从海南胡椒、四川花椒，到毕节大方皱椒、瓮安泡椒等贵州各地特色辣椒，皆是走村串寨搜罗的好料；8个月散养母鸡、山间林山鸡、山泉鲜鱼，也都是一家家甄选的心头好。这份如母亲菜场采买的细致，让树厨的味道里，藏着浓浓的家味儿。

树厨的餐桌上，辣子鸡等家常菜是常驻嘉宾，而乡村酒席上滋味醇厚的乡宴百味，才是这里的主角，每一道都映射着一方水土的饮食印记。三鲜蒸蛋卷、炆锅鱼是席间经典大菜，黔南酸辣椒大肠更是新晋“点单王”，头茬二荆条经45天古法发酵成酸辣椒，搭配肥厚有嚼劲的大肠，酸笋中和油腻，一口酸汤开胃解腻，勾出无数人的乡愁。威宁土豆炒软哨、织金盐菜扣肉等贵州各地风味齐聚，总能满足刁钻的“贵州胃”。

“无糟辣，不黔菜”，树厨的“独家自制款”糟辣椒藏着别样讲究。“我们在清镇有专属辣椒基地，每年定制12000斤以上的辣椒，专门用来制作糟辣椒。”刘兴洋说，就像制作糟辣椒的这份细致，树厨待客如家人，摒弃精致摆盘的束缚，用“在家吃饭”的松弛感，打动了无数平凡食客。

不论是猛火快炒锁住食材的鲜嫩，还是老火慢炖激发食材的内涵，树厨始终用

品质树立品牌。刘兴洋敏锐地观察到，消费者的饮食观念正在悄然改变——不再紧盯价格标签，转而更在意食材的本真、烹饪的匠心。在餐饮赛道百花齐放的当下，树厨用“卷质感”的坚守告诉食客：真正的性价比，从来不是价格的妥协，而是品质的不将就。

谈及未来，刘兴洋坦言，希望树厨成为贴近“大众”的百姓食堂，让树厨成为周边居民放心的后厨、唠嗑放松的集散地，让这份贵州家常的烟火气，萦绕在更多人的日常里。

(贵阳市融媒体中心记者)



贵州但家实业恭祝全市人民新春快乐



贵州但家实业有限责任公司是省级重点龙头企业，旗下有但家香酥鸭、川娃酱板鸭、但家伴手礼和但家生鲜白条等品牌，年产值破4亿元，现已构建了集禽类养殖屠宰、白条鸭白条鸡销售、品牌连锁等多元业务的产业格局。

但家香酥鸭是“中华老字号”品牌，也是贵州美食文化名片，享誉全国。

2025年以来，品牌重点打造的“贵州伴手礼”产品线，汇聚贵州省各市县220余款农特产品，推出“六辣三脆”等文化IP，让香酥鸭、辣椒、刺梨、土豆等系列伴手礼成为传递贵州风味的载体，深受贵州居民和外地游客的喜爱。

子品牌川娃酱板鸭销售渠道日益完善。产品以鲜香爽辣，卤香浓郁的独特风味满足多元消费需求，现已建立起稳定的生产与销售体系，已在贵州省内开店60余家，成为企业发展新动力。

长顺县但家食品产业园于2025年7月正式投产，总投资3亿元，构建起集肉禽养殖、屠宰加工、冷链物流于一体的产业链。园区采用“公司+农户”模式，科学养殖，生鲜白条鸭、白条鸡等产品年交易接近1600万羽，已在贵州省禽类市场占据重要份额。

(贵阳市融媒体中心记者)



值此新春佳节来临之际，但家实业祝广大市民新春快乐，阖家安康！我们将持续以卓越的品质，陪伴每一份顾客的幸福滋味。