

魚米鄉變身美食都

2010年湖南湘菜產值破千億

長沙是著名的湘菜美食之都

「我們高度認同，湘菜作為東方美食的一朵奇葩，是湖南重要的經濟硬實力和文化軟實力。我們一致認為，增強湘菜的影響力、輻射力、擴張力，以此促進湖南的發展，是我們的重大責任和重要使命……」日前，來自海內外的500名湘菜企業家代

表在長沙簽下《天下湘菜（長沙）宣言》。大家對繼粵、川、淮揚菜之後，湘菜將掀起中國餐飲界第四次浪潮充滿信心。據悉，在去年807億元的基礎上，湘菜產業今年突破千億元將穩操勝券。

文：李雷、張思靜

菜餚彰顯湖湘文化

孔子《禮記》講「飲食男女，人之大欲存焉」，與孟子同時代的哲學家告子說：「食色，性也」。這兩句話足見「民以食為天」的道理。中餐作為世界飲食史上的一朵奇葩，獨具魅力，長盛不衰。

湖湘飲食文化是湖湘文化的重要內容。近年來，「文化湘軍」異軍突起，



火宮殿特色小食

聲名遠播。演藝和影視娛樂給人享受，動漫和超女快男給人愉悅，出版和現代傳媒給人教益。就對人體的直接

影響而言，以上這些主要在人們的視覺和聽覺上；而湘菜美食文化則是「五覺」俱全，既有視覺、聽覺上的，更有嗅覺、觸覺、味覺上的，其影響力、感召力之強，非其他軟實力所企及。因此有人說，「要想征服一個人的心，必須先征服他的胃」。張大千則稱「吃是人生最高藝術」。

湖湘飲食文化歷史悠久，特色鮮明。其特色與湖南的地理、氣候、物產密切相關，也與人文傳統、湘人性格以及民族、民風、民俗密切相關。地理氣候條件的差異性，決定了湖南物產的豐富性和飲食的多樣性；三湘四水，人傑地靈，湖南人刻苦耐勞、開拓進取、圖變創新，利用本地資源，打造了獨具個性的主食、菜餚、調料、茶、酒和食點，形成湖湘飲食的主線。

人們在品味「辣椒炒肉」、「剁椒魚頭」等名菜佳餚的同時，可以感受到湘菜歷經千年積澱和演繹魚米之鄉的民俗風情。湘菜樂於吸收外來飲食的精華，取百家之長為我所用，兼有川、粵、閩、魯、淮揚菜系之優點，別具一格，獨樹一幟。湖湘文化作為一種開放的文化也激發着湘菜品牌的創新，湘菜藝術家們敢為人先，在弘揚湘菜美食文化的同時，努力從世界各地飲食文化中吸取營養，昔日講究大油、大味、大份、色濃的湘菜，如今逐漸轉向清淡美觀、綠色環保、時尚保健。湘菜的與時俱進，體現了湖湘文化兼收並蓄、博採衆長的傳統，亦彰顯了湖湘文化有容乃大、不斷創新的品質。

辣椒是湘菜最重要的佐料

湘菜館遍布全球

基於此，湖南湘菜產業的成績有目共睹，湖南餐飲業已經連續18年保持兩位數增長，高居社會消費品零售總額幅度之首，隨着湘菜產業的快速發展，目前湘菜在全國八大菜系中綜合排名躍居第三。據統計，2009年全省湘菜產業營業額達807億元，零售額佔全省社會消費品零售總額的11.6%，對全省GDP的貢獻率超過5%，與餐飲業直接相關的食品加工產業產值達1568億元，從業人數超過120萬。湘菜館在北京、上海、天津、廣州、深圳、濟南、太原等城市的上規模網店超過8000家，從業人員50萬，營業額400多億元。

據湖南省商務廳商貿服務管理處劉飛處長介紹，全世界現在幾乎都可以看到湘菜館了。中國飯店協會等單位發布的《2009中國餐飲企業調查報告》顯示，大衆化餐飲菜系分布中，湘菜佔了26%，位居全國第二。湘菜產業已經成為湖南的一個調結構、促轉型的活力產業，一張精美名片、一個文化符號。與此同時，湘菜還加快了「走出去」的步伐，以更加開放的姿態融入國際社會。湘籍廚師不斷輸出到德國、美國、日本、澳洲等國，湘菜館廣泛開辦，享譽海外。



火宮殿的炸臭豆腐名揚海外

美食推介

火宮殿

火宮殿是湖南省長沙市的著名特色景點，位於長沙市坡子街，同時也是馳名中外的「中華老字號」企業，也是長沙乃至湖南的集民俗文化、宗教文化、飲食文化於一體的具有代表性的大衆場所，特別是火宮殿的風味小吃享譽三湘。在這裡可以吃到各種長沙和湖南小吃，比如長沙臭豆腐、正宗紅燒肉、糍粑等等。火宮殿作為美食城現在在長沙有4處，1家總店和3家

分店。

火宮殿瀟湘特色小吃有：喜慶的八寶果飯、柔韌的米粉、綿糯的糉子、透油的珍珠燒賣、香酥的鍋巴、誘人的神仙鉢飯、荷葉包飯、八寶粥、焦脆的糖油粑粑、晶亮的刮涼粉、軟糯的姊妹糰子、嫩滑的白粒丸、香甜的米發糕、醇爽的年糕、細嫩的米豆腐、酥爽的蔥油粑粑等。



毛家飯店是湘菜最成功的代表，目前已遍布全國

毛家飯店

「毛家飯店」是湘菜最成功的代表，其原處位於毛澤東故居對面，由曾受到毛主席親切接見的湯瑞仁女士於1987年創辦。「毛家飯店」在國內首創

了濃烈主席文化氛圍，推出濃郁的具有湖南鄉土風味的「毛家菜」。代表菜有毛氏紅燒肉、臘味系列（包括臘魚臘肉臘八豆）、豆豉辣椒、韶山火焙魚等。

繼湘美食

由著名湘菜大師羅繼湘創辦。擅長經營正宗湘菜、開發特色湘菜。董事長羅繼湘在傳統湘菜的基礎上，對店內菜系進行

創新，特色菜有「蓮蓬扣肉」、「繼湘脆筍」、「尖椒臘牛肉」、「手撕鯉子魚」等。

新五豐U鮮打造高端肉品品牌

新五豐全資子公司優鮮食品有限公司自去年在湖南地區推出「U鮮」品牌高端冷鮮肉以來，銷售火爆。據新五豐負責人透露，該項目累計投資將達到3000萬元以上，優鮮食品力爭2011年實現盈利。

新五豐的傳統主業是向港澳地區供活豬，目前新五豐共擁有12個規模養殖基地，年生產規模達40萬頭，是國內唯一以養殖出口生豬為主業的上市企業。

近兩年，新五豐開始嘗試進軍豬肉終端市場。新五豐負責人表示，公司的目標是將U鮮品牌打造為中國高端肉品知名品牌。

相對於熱鮮肉品，冷鮮肉具有安全衛生、味道鮮美、口感細嫩、營養價值高等特點，在國內如北京、上海等發達城市中已被廣泛接受，是未來肉品消費的趨勢。此次新五豐推出的「U鮮」冷鮮肉品定位於8%至10%的高端消費市場，採用來自供港生豬養殖基地的優質商品豬，為確保肉品的新鮮，公司的U鮮肉品還在產品包裝上下足工夫，在長沙首家推出生鮮產品的氣調包裝，能在0至4攝氏度環境下保鮮長達7至10天。

目前，公司已在長沙市設立了5個配送站，肉品配送呼叫中心正在加緊建設當中，U鮮品牌冷鮮肉從長沙起步，今後將逐步把安全放心肉品推向長株潭及國內重點目標城市。

（張思靜）

「芙蓉杯」國際工業設計賽揭曉

第2屆「芙蓉杯」國際工業設計創新大賽頒獎典禮19日晚在長沙舉行，「Freescue Monorail 高速公路護欄應急系統」、「Line phone 線式交互手機及其界面設計」、「Hunan Perfume 湘水」三件公開組作品，分別獲得交通工具和機械裝備設計、數字產品與服務設計、旅遊文化創意產品設計三大「門派」金獎；五大「企業創新獎」由長沙中聯中科的越野輪胎起重機等作品獲得。

本屆賽事由湖南省政府主辦，湖南省科技廳承辦，以「智慧生活、和諧創新」為主題。自今年9月21日啓動以來，共收到來自意大利、美國、法國、英國、韓國、日本等11個國家和地區的3501件參賽作品。參賽者中年齡最小的才6歲，他帶來了自行設計的汽車。

大賽以創新性、實用性、經濟性、環保性為評審標準，邀請美國工業設計協會主席Eric Anderson教授、台灣實踐大學副校長官政能教授等國內外工業界知名人士擔當評委。依據參賽對象不同，分為以設計師個人名義參賽的公開組和以企業名義參賽的企業組。其中公開組分交通工具和機械裝備設計、數字產品與服務設計、旅遊文化創意產品設計三大類。

當晚，「Freescue Monorail 高速公路護欄應急系統」等18件公開組作品在頒獎典禮上嶄露頭角，獲得金、銀、銅獎；五大「企業創新獎」由湖南本土企業發明的越野輪胎起重機、86呎商務艙等作品獲得。公開組、企業組分別獲得最高8萬元和15萬元的獎金。

工業設計是現代製造與創新創意的高度融合與集成。2008年，湖南成功舉辦了首屆「芙蓉杯」國際工業設計創新大賽，獲得國際工業設計協會、國際設計藝術院校聯盟和中國工業設計協會的認證，成為繼德國紅點和美國IDEA大獎之後的全球頂尖工業設計賽事，受到國際工業設計界的廣泛好評和高度關注。

省府年撥千萬支持發展

根據不久前湖南省政府辦公廳公布的《支持湘菜產業發展的若干財稅政策措施》，湖南將從「設立湘菜產業發展專項資金、整合其他相關專項資金、規範和減免對湘菜企業的收費和對湘菜企業及從業人員實行稅收優惠」四大方面促進湘菜產業發展。

根據這措施，湖南省政府今年起每年安排1000萬元支持湘菜產業發展。一方面是支持湘菜企業擴大經營規模，對總部設在湖南的湘菜企業開展併購或開設連鎖店所發生的銀行貸款（貸款額500萬元以上的）給予適當貼息，對新獲得中國馳名商標、中國名牌產品稱號的湘菜企業從省推進新型工業化專項引導資金中一次性給予50萬元獎勵；另一方面，支持湘菜企業提高管理水平，對通過ISO9000、HACCP等國際認證的湘菜企業給予支持，支持金額不超過認證費的50%，最高限額為3萬元。此外，還對支持湘菜龍頭企業和食材基地建設、規範和減免湘菜企業收費、對湘菜相關企業和餐飲企業錄用人員實行稅收優惠等作了詳細規定。

「它為湘菜產業的進一步發展營造了更有利的環境與機遇，我們應該把「魚米之鄉」打造成「美食之都」，將湘菜產業做大做强，使湘菜真正「香遍全國、香飄世界」。在談到湖南省政府新的財稅政策措施對湘菜產業影響時，湖南省商務廳副廳長易昌倫這樣評價。