

探路「湘港」風味共生

長沙煙火氣吸引港食神

香港餐飲世家傳人陳嘉華：「這裏是值得扎根的主場」



●陳嘉華（右三）和香港餐飲同行在長沙考察。 香港文匯報長沙傳真



北上故事

9月的湖南省長沙，陽光依舊火熱。位於湘江中路的「小湘港」餐廳座無虛席。餐廳就坐落在湘江邊，透過落地玻璃窗，能望到一江碧水和江心橘子洲頭著名的毛主席雕像。中晚餐，是「小湘港」一天中最熱鬧的時段，也是陳嘉華雷打不動的巡店時間。明檔燒鵝油香浮動，滿座食客談笑風生，陳嘉華的一天，就在這片煙火氣中徐徐展開。

出身香港餐飲世家的陳嘉華，15歲入行，從燒臘、點心學徒做起，在餐飲行業深耕近二十年。2023年，他接待長沙餐飲考察團，由此與湖南結緣，在長沙打造湘港融合品牌「小湘港」。這裏的菜品不做簡單拼接，而是探路湘港風味共生，進而搭建起湘港餐飲互通的雙向通道。

「很多城市只適合試水，長沙才是值得扎根的主場。」陳嘉華坐在「小湘港」的臨江包房，望着窗外江景說。他表示，家族祖輩當年扎根屋邨、貼近街坊做餐飲，而長沙同樣是一座煙火氣濃郁的城市。這種內核的契合，讓他坚定了來長沙落地扎根的決心。 ●香港文匯報記者 姚進、譚錦屏 長沙報道

到餐廳湘港交融的獨特氛圍。

在這家店，陳嘉華沒有保守試探，而是直接高舉高打，他帶領香港資深廚師、米芝蓮星級主廚及成熟管理團隊入湘，將整套港式餐飲運營標準完整落地長沙後廚。源自香港屋邨酒樓的經典燒臘，保留皮脆多汁的本色，搭配湘式蘸料豐富口感；水晶蝦餃、奶黃包等港式點心，巧妙融入湖湘風味；湖湘小炒、特色硬菜，借鑒港式烹飪思路，減油增鮮、凸顯本味。

陳嘉華將家族代代堅守的只做精品的理念，也一同帶到長沙。如同爺爺當年在屋邨酒樓嚴控點心、燒臘品質，陳嘉華如今對後廚每一道工序都嚴格把關。燒臘爐溫定時核驗，醃製配方精準把控，點心褶子統一規範，食材全程冷鏈保鮮，食品安全台賬每日登記。

香港文匯報記者採訪時看到，到了中餐時間段，後廚明顯緊張忙碌起來，但忙而有序，香港主廚與當地廚師默契配合，港式明檔掛滿油潤燒鵝、紅亮叉燒，香氣四溢，吸引食客駐足挑選。

「能在長沙吃到地道的香港燒菜，真是有口福。」從廣州來長沙遊玩的蔡先生對香港文匯報記者說。「小湘港」餐廳的創新口味迅速俘獲食客，門店開業不久便登頂長沙燒臘熱門榜第一位。大堂裏湘音粵語交織，客人既有打卡的年輕人，也有商務小聚的賓客，湘港風味在此交融共生。

架設湘港餐飲業融合橋樑

「開店只是起步。」陳嘉華說。懷揣家族五代餐飲人的國際視野的開拓精神，他最關心的，遠不止長沙的幾家門店，而是搭建起湘港餐飲互通的雙向通道。

在陳嘉華的推動下，香港餐飲

行業協會設立湖南分會，落地「名廚湖南研究基地」。香港米芝蓮大廚與湘菜非遺傳承人定期聯合研發、切磋技藝，港式精細刀工碰撞湘菜猛火鑊氣，持續孵化湘港融合新菜品，讓兩地廚藝交流從單次活動轉為長期共創。

依託香港餐飲行業協會採購網絡，2026年他促成數千萬元湖南農產品對港採購訂單。湘蓮、湘米、湘西特色食材經標準化冷鏈運往香港，端上香港酒樓餐桌，讓湘湘田間物產对接香港消費市場，助力地方農業發展。

陳嘉華引入香港成熟餐飲職業教育體系，在長沙培育專業餐飲人才；同時搭建孵化平台，助力更多香港餐飲品牌依託長沙流量與政策優勢，開拓內地市場。

從廚藝交流、農產品貿易，到人才培育、品牌孵化，陳嘉華從一家港餐創業者，轉變為湘港餐飲間的「超級聯繫人」。延續爺爺當年扎根屋邨、聯結街坊的初心，如今他搭建的橋樑，橫跨湘江與維港。



●在湘餐廳出品的港式燒鵝。 香港文匯報記者姚進 攝

「新長沙人」的一天

特稿

事業重心從香港轉移至湘江之畔，「新長沙人」陳嘉華的一天忙碌而充實。

中午12點，在後廚俯身查看燒臘爐溫，查驗當日又燒成色，陳嘉華用略帶粵語腔調的普通話叮囑廚師把控火候。香港主廚以粵語回應，當地廚師則以長沙腔調的普通話補充，兩種方言在蒸騰熱氣中自然交融。

午餐高峰過後，下午兩點，他驅車前往農產品供應鏈基地，逐一核驗湖南當地食材品質，確認冷鏈運輸細節，敲定供港訂單交付節點。「製作正宗港餐，選料就不能將就，食材是味道的根本。」他向香港文匯報記者鄭重介紹道。

下午三點半，陳嘉華趕赴位於長沙太平古街的新店裝修工地。這是長沙著名的網紅街，陳嘉華穿過老街湧動的人潮，進入裝修現場。從明檔布局、後廚排煙到就餐區風格，他逐項核對圖紙，仔細平衡港式老酒樓氛圍感與長沙當地審美，為即將到來的試營業周密籌備。

「我計劃花兩年時間，在長沙新開十多家門店，搭建規模化品牌矩陣。第二家門店『港順昌』屬國內旗艦首店，落戶在長沙太平古街。目前正在裝修，預計今年10月試營業。」陳嘉華興奮地告訴香港文匯報記者。



●陳嘉華在製作港式點心。 香港文匯報記者姚進 攝

在陳嘉華的心目中，他的家族一直堅持出品標準。這套標準根植於爺爺經營屋邨酒樓時堅守的品質理念，燒臘、點心每道工序量化管控，爐溫、醃製時長、餡料配比全部標準化，冷鏈運輸、食品安全全程溯源。他舉例說，「小湘港」的燒鵝就一直沿用香港老酒樓傳統工藝，經多道工序烤製，確保皮脆肉嫩，守住港式風味底線。

「五代傳承是責任不是光環」

在採訪過程中，陳嘉華反覆表示，港式餐飲工作者，要對港味持敬畏之心。他向香港文匯報記者介紹，爺爺從點心師傅起家，打造50家門店的屋邨酒樓版圖，但始終堅守口味為本、真誠待客。這份信念也刻進了

陳嘉華的骨子裏，無論融合菜如何創新，他絕不簡化工藝、降低食材標準，始終把食客感受放在首位。「五代傳承不是光環，是一份沉甸甸的責任。」陳嘉華說。

「陳嘉華不僅將香港美食帶入長沙，更把成熟餐飲體系與屋邨酒樓的煙火初心注入星城長沙，為湘港餐飲融合提供可借鑒的樣本。」當地餐飲協會相關負責人告訴香港文匯報記者。

傍晚六點，晚餐客流陸續到店，陳嘉華穿梭於大堂，俯身詢問食客對燒臘、融合菜式的感受，認真記錄反饋。遇到打卡的年輕人，他會輕聲講述品牌背後香港屋邨酒樓的家族故事。

直至晚間收市，他仍回到後廚，與團隊復盤當日經營數據，敲定翌日備料計劃。走出門店，湘江晚風拂面，一天的忙碌歸於平靜。



●陳嘉華參加湖南湘米供港專場推介會。 香港文匯報長沙傳真



●延安安塞區南溝村蘋果產業連年大豐收。 香港文匯報陝西傳真

香港文匯報訊（記者 李陽波 陝西延安報道）地處中國西北黃土高原上的「紅色聖地」陝西延安，近年來正在成為新崛起的世界「蘋果之都」。根據最新統計數據，2025年延安市蘋果種植面積達332.1萬畝，產量528萬噸，約佔全國的九分之一。日前，粵港澳大灣區媒體聯盟「重走長征路」參訪團來到延安市安塞區南溝村蘋果種植基地，剛一下車，一眾記者便被滿園大、色艷的蘋果所吸引。據悉，延安位於世界蘋果最佳優生區，這裏出產的蘋果細脆、香甜、耐貯運、無污染，深受香港市民的喜愛，如今最快僅需36小時便可從延安田間地頭擺上港人餐桌。

14次遨遊太空 延安蘋果僅需36小時到港

今年5月29日晚，東風着陸場。神舟二十一號航天員乘組搭乘神舟二十二號載人飛船返回艙成功着陸。航天員張陸出艙時，手裏舉着一個帶有「平安」字樣的紅蘋果，標註日期「2026·5·29」。這顆蘋果，便是來自陝西延安的「飛天」蘋果。從2021年到2026年，6年時間，延安蘋果先後十四次搭乘飛船進入太空，成為航天員太空「出差」必備水果。

因地制宜發展山地蘋果3160畝

「延安地處陝北黃土高原，土質疏鬆深厚，光照充足，晝夜溫差大，平均海拔1,200米左右，年日照時數2,500小時以上，是世界蘋果最佳優生區之一，種植蘋果已有80多年的歷史。」據延安安塞區南溝村8號地講解員、駐村幹部思丹丹介紹，獨特的自然環境和生態優勢，也造就了延安蘋果無與倫比的「香、脆、甜」。近年來，南溝村以建設蘋果高質量發展示範園為目標，因地制宜發展蘋果產業，累計發展山地蘋果3,160畝。

貧困村十年嬗變「明星村」

站在位於南溝村最高處的觀景平台上放眼望去，黃土高原溝壑縱橫、塬峁起伏的獨有地貌，瞬間給

人一種極強的視覺衝擊力。塬峁翠翠，生機盎然。散落其間的蘋果園，恍若有一種科幻影片中才有的極致夢幻。「然而十年前，我們這裏可完全不是這個樣。」與思丹丹一樣，同為延安安塞區南溝村8號地講解員和駐村幹部的張媛媛，對十年間南溝村的蛻變深有感觸。

張媛媛告訴香港文匯報記者，南溝村總面積24平方公里，轄7個村民小組，共345戶1,009人。十年前，這裏還是一個省級貧困村，群眾口中流傳着南溝出行難、娶媳婦難、村幹部幹事難。那時，全村只有一條兩三米寬的土路通向山外，村裏手機沒有信號，打電話得爬到半山腰找信號。「晴天一身灰，雨天一身泥」是當時的真實寫照。

「轉機始於脫貧攻堅和鄉村振興戰略的實施。南溝村一方面推行『資源變資產、資金變股金、農民變股東』的『三變』改革，一方面大力發展以蘋果為主的種植業。」在張媛媛看來，這樣的改革將村民深度嵌入產業鏈中，通過全村人接續奮鬥，農村面貌發生了顯著改變，村民人均可支配收入從2014年的4,600多元（人民幣，下同）增長到2025年的24,500元。「特別是蘋果產業，2025年全村蘋果產量632萬斤，實現收入1,580萬元，人均產業收入

15,700元。」張媛媛表示，從偏僻落後的貧困村嬗變成遠近聞名的蘋果種植和文旅融合發展的「明星村」，南溝村不僅是陝西農業農村快速發展的生動寫照，更是中國鄉村全面振興的真實縮影。

全程冷鏈輸港 鎖住新鮮甜美

「這個蘋果真好吃，我想下一單，但就是不知道是不是能快遞到香港。」在南溝村蘋果園品嘗到延安蘋果的香甜之後，多位來自港澳的媒體記者一下子被折服，紛紛表達了下單的願望。「謝謝你們對延安蘋果的肯定，近年來，隨着內地農村電商網絡的快速發展，網上銷售早已成為延安蘋果的主要銷售方式之一。到港澳，沒有任何問題。」聽到香港文匯報記者對於快遞的擔憂，延安安塞區南溝村村黨支部書記、蘋果種植大戶李金亮趕緊給大家吃了一颗定心丸。李金亮表示，延安蘋果近年來外銷勢頭良好，已經出口到加拿大、阿聯酋、泰國等30多個國家和地區。

李金亮說，如今延安蘋果從田間地頭採摘算起，通過全程冷鏈運輸，最快36小時便能擺上港人餐桌，讓香港朋友們在短時間內，品嘗到來自革命老區的甜美，感受到延安人民的熱情。