

说谁“盐重好色”?

撩开湘菜的真口味

湘菜近年来在广州乃至全国的发展势头都甚为“凶猛”，颇让观者有“攻城略地”之感；相关数据显示，近年来湘菜馆的门店数已远超其他菜系位居全国第一，不过由于湘菜馆的规模大多以小而精为主，所以其经营规模屈居全国第二，但整体呈现兴旺红火的发展态势。

广州市面上大大小小的湘菜馆比比皆是，但很

多人其实对湘菜的认知非常有限，有些甚至是误解，很多人心目中的湘菜形象无非是“辣”或“咸”或“重油”，这当然是其组成部分，但仅仅是之一，是很基础的层面，是以新快报《时尚花生》特别策划了本期湘菜主题，请湘菜领域的专业人士帮大家厘清关于湘菜更深层次的概念认知。

■新快报记者 陈斌 实习生 许博桓/文 龚吉林 李小萌/图

1

你也许不知道 有30%的湘菜菜式是不辣的

在湖南宾馆4楼广东省湘菜协会秘书长肖遥的办公室里，布排着不少奖项的牌匾，都是湘菜协会近些年在推进湘菜餐饮企业融合交流过程中的斩获；成立于2010年的广东省湘菜协会，全称其实是“广东省湖南商会湘菜专业委员会”，除了为会员单位搭建相互交流学习的平台之外，在挖掘传统湘菜文化领域上也一直不遗余力。

作为地道湖南人，同时又是湘菜协会的秘书长，肖遥告诉新快报记者，从2000年到2018年间，湘菜在广州甚至在全国都可以看作是一个长足发展期，2019年下半年餐饮业普遍进入相对低迷的状态，但湘菜的门店数依然占到了全国第一；由于湘菜馆比较多

一两百平方米经营面积的小店面，故此整体经营规模位居全国第二，具有“数量大，规模小”的鲜明特点。

在他看来，湘菜最大的特点即：食材为主，辣椒为魂，选材广泛，手法大胆；但同时，湘菜当中至少有30%的菜式是不辣的，这个需要特别强调，倘若用四个字来形容湘菜，就是“盐重好色”，精准地提炼出湘菜最直接直观的菜系特征。

湘菜从区域上可以分为三大分支，一是湘江流域，包括永州、衡阳、长沙、湘潭等地；二是洞庭湖区域菜，包括岳阳、益阳、常德等地；三是湘西山地菜，包括张家界、怀化等地。

肖遥认为，湘菜要出湘，就要创新，要走融合路线，也要适当改良口味，减咸、减



■广东省湘菜协会秘书长肖遥

辣，以湖南本土特色口味为基础，以走出湖南所到的当地地域文化为延展；湘菜未来的发展走向，依然是以市场化、市民化为主，走的还是比较亲民的路线，发展高端路线的湘菜餐厅依然不会多，大众化程度高也是湘菜的特色之一，但其亲民特性绝不代表湘菜是低端菜、平民菜。

2

除了够辣、够油、够咸 湘菜最核心的是食材本质



■佬湘小院创始人汤国良

说到广州的湘菜馆，于上世纪90年代末开张的佬湘楼，大家应该都不

陌生；然而，创始人汤国良现在提起佬湘楼，却是一副云淡风轻，与己无关的姿态，因为他已经将佬湘楼的连锁店交由其他人打理，而他自己则重新回归自己的初心，创办了佬湘小院。

在他看来，佬湘楼的成功，属于时代造就，“湘菜市场走平价路线的店较多，食材和味道的缺失不可避免，这与我个人对食材品质的追求是相悖的，我一直有想要做‘最贵湘菜’的初心。”他说。

他所认为的湘菜灵魂有四：“食材、油、辣椒和食盐”，最原生态的湘菜就应该是够辣、够油、够咸，但最本质

的还是要食材好。

汤国良对食材有追求也有要求，在选择标准上，他按自认的优质去判断，比如甲鱼，低于三斤半的不要，裙边必须能拖地，翘嘴鱼，低于十斤的不要，必须要生长5年以上且鱼的重量达到十一二斤的；鸡，要放养240天的鸡龄，光鸡重量要在四斤半到五斤等。

所以新开办的佬湘小院，也算是他回归初心的作品，走娱乐与美食相结合的路线，不设大厅，全部以房间的形式呈现，用棋牌KTV和茶艺等匹配。

3

地理优势及外来人员多 让湘菜在广州有无限可能

老湘村创始人易志勇是衡阳人，对他来说，做餐饮是很小时候就已经有的梦想，“做我所想，想我所做”也一直贯穿了他23年的从业生涯。



■老湘村创始人易志勇

作为劳务输出到德国慕尼黑从而赚到第一桶金的他，自言对炒菜这件事情很有天赋，但比天赋更重要的，是对餐饮的热爱与情怀，没有后者，几乎可以肯定应付不来日复一日、年复一年作为勤行的餐饮业重复的辛苦劳动和付出。

他认为，湘菜在广州有无限可能。

首先是地理位置的优势，邻近湖南，可做到每天冷链运送新鲜食材到广州，当天到餐桌。“我们90%的食材来自湖南乡下。”他说，如衡东黄牛肉、白玉丝瓜、衡阳小螺蛳、土鸡蛋、烟熏腊肉等，“好食材才能做出好味道。”其次是如湖南、江西、四川等地的外来务工人员多，这是湘菜消费的原点人群，湖南土菜的定位加上天然质朴的出品，具有下饭、香和性价比比较高的特点，符合原点人群的消费需要，且能保证高频覆盖，“做湖南人更爱吃的湘菜”正是他们对品牌的定位。

在他看来，湘菜可以细分为长沙官府菜、常德炖钵菜、浏阳蒸菜、洞庭湖鲜、湘西腊味、衡东土菜、衡阳小炒等几大分支，尤其是后两者，他认为最能代表湘菜的镡气，此外湘菜还具备一个“素菜荤炒，荤菜素炒”的特性，前者烹饪素菜用猪油，后者烹饪荤菜用菜籽油，取荤素搭配互补之意。

以老湘村店里平均每天单店可以卖出80份的菜籽油炒超级小炒肉为例，猪肉他们选壹号土猪，辣椒他们用浏阳螺丝椒，酱油用特调的，蒜用独头蒜，最关键的是工艺，在老湘村，每一名厨师只负责炒5道菜，彻底践行熟能生巧、术业有专攻的精益求精精神，也契合了他们“为顾客创造喜悦，与伙伴创造幸福”的核心理念。

欧莱雅中国 助力生物多样性保护

欧莱雅中国第六届“说走就走”公益之旅日前首次与品牌同行，和羽西共同带领全国近30家媒体与机构伙伴走进我国生物多样性最丰富和独特的地区——七彩云南。与往年不同的是，今年的活动将可持续发展与生物多样性作为核心，特别邀请“滇金丝猴守护神”龙勇诚、知名科普博主及植物学博士史军等专家带领嘉宾进行自然考察，分享动植物保护的价值及生物多样性对生活的启示，并为面向年轻人传播生物多样性和可持续发展带来了专业的见解。

可持续理念融入到了旅程中的每个点滴细节中，主办方在活动用品、交通、食宿上都尽可能做出对环境与资源消耗更小的选择，并在旅途结束后由专业机构计算碳排放，通过碳汇或碳减排项目抵消活动所产生的碳排放。

同时，为进一步切实支持生物多样性保护，助力



环保事业的公众教育与推广，欧莱雅2020“说走就走”项目还向野性中国捐赠十万元资金，资助由野性中国与视觉中国共同发起的“中国生物多样性影像库”项目建设。

珠江琶醍 启动美食探店直播

“美食选择醒”

珠江琶醍探店直播预热派对日前在琶醍园区内的UP·新加坡餐厅举办，邀请媒体和美食达人率先体验探店直播活动。8月27日-9月2日18:00-



22:00期间，多位美食达人将以每晚4家店的频率，在大众点评上对琶醍接近30家特色餐厅进行探店直播，直播嘉宾包括歌手Jinna欧静娜、亚姐容子菲、大嘴米高等，届时观众可于直播时间内登录大众点评APP“琶醍觅食团”观看。此外，由词曲创作人林健华创作的珠江琶醍恋爱主题曲《琶醍恋曲》，在七夕当天进行了发布和演出，为七夕夜营造“无音乐不琶醍”的恋爱氛围。

资讯

