有 味 道 的 报 纸

大湘菜报

湖南日报 报业集团主管

第 381 期 本期 24 版
2026 年 9 月 星期二 | 15 | 农历丙午年 八月初五



胃知故乡是湖南

——专访湖南省商务厅厅长沈裕谋

■文/罗毅 喻亮

九月星城，辣香翻涌；一锅湘味，远渡重洋。9月19日，“味道湖南·2026湘菜国际化促进大会”将在长沙启幕。八百里洞庭、农耕记、蒸浏记等一批湘菜出海品牌与五大洲名厨齐聚长沙，共赴“让湘菜点亮世界”之约。

政府为何牵头为一道菜、一个产业出海赋能？湖南下一步怎样把辣味名片做成世界IP？9月10日，湖南省商务厅厅长沈裕谋接受本报记者专访，拆解湘菜国际化的打法与底气。

把产业聚起来
变“单店闯海”为“舰队出海”

当前，湘菜产业链年产值突破6000亿元，国内门店规模居各大菜系前列，海外湘菜馆已落户60多个国家和地区，近2000家湘味飘在异国街头。湘菜出海，已从少数老板拎锅出国，变成全行业的共同志向。

“湘菜要真正走出去，不是多开几家店那么简单。”沈裕谋直言，海外供应链断点、食品准入规则壁垒、懂经营又懂跨文化的复合型人才短缺、辣度与味型如何适配当地舌头，“每一道都是实打实的坎”。

以一盘辣椒炒肉为例：肉要从国内发还是本地采？剁椒、腊味能不能通过目的国检疫？店长会炒菜，但会算汇率、管劳工合同吗？“这些事，一家企业扛不动，必须政府搭台、产业合唱。”沈裕谋特别提到两家样本企业：农耕记在十几个国家和地区开店，辣度分级、本地改良，“湘味不丢、舌头不拒”；蒸浏记在新加坡用标准化蒸菜体系去大厨化，小店快跑、连锁复制，给湘菜快餐出海探了路。

本届大会应运而生。大世界基尼斯纪录挑战、中外大厨技艺交流、产业项目签约、主题沙龙、三大主题展览，专门设置“湘菜世界观分享会”“五洲大厨餐叙”“湘菜出海合作机制启动”等环节，把政府、企业、侨商、院校、海外渠道商拉到一张桌上，“让痛点当场碰、资源当场配、项目当场签”。

“我们要做的，是把零散的湘菜闯世界，升级成标准化、品牌化、体系化的湘菜进世界。”沈裕谋说。 （下转2版►）

华声在线股份有限公司主办、出版 出版物号:CN43-0066 邮发代号:41-119 新闻:0731-84326388 地址:湖南省长沙市开福区芙蓉中路一段 442 号 总编辑:鲁红 邮编:410005 定价:208 元 / 年