一口香乡猪 炒火一盘国民菜

——唐人神助力辣椒炒肉冲击大世界基尼斯纪录



油锅一热，几片猪肉滑下去，“嗞啦”一声腾起白烟——辣椒炒肉开炒了。肉香混着脂香瞬间漫开，这是湖南人最熟悉的一声“开饭信号”。

在湖南，这道国民菜家家会做、人人爱吃。而在9月19日举行的“味道湖南·2026湘菜国际化促进大会”上，百位大厨、百种辣椒，同炒辣椒炒肉，冲击大世界基尼斯纪录。辣椒有一百种，猪肉只选一种，来自湖南本土农牧龙头唐人神集团旗下的香乡猪食品有限公司——它是这场活动唯一指定的用肉品牌。

带着这份好奇，记者近日走访唐人神集团，听集团董事、行政总监于红清讲起，这块被选中创纪录的肉到底有何不同？

■文/何婷 生蓉

【小炒肉】怎么冲击大纪录？

一盘家常辣椒炒肉去冲世界纪录，在于红清看来，是湘菜产业的一场“战役”，展现的是湖南人敢想、敢干、敢为人先的性格。“外地人来湖南，必点辣椒炒肉。这道菜有亿万消费者一口一口吃出来的口碑，也该有一座官方的‘金杯’来背书。”他说，冲击纪录，就是给这道家常菜添一座官方“金杯”——湘菜不只有辣的底色，还有好原料的底蕴、烹饪的真功夫。

那这块被指定的肉，到底好在哪？它正是唐人神投四十亿元、在茶陵罗霄山脉养出的香乡猪生态鲜肉。说它“生态”，不是一句空话：小猪住楼房、听音乐、吃酸奶、喝山泉——吃酸奶调理肠胃，喝山泉少病害，听音乐减压少应激，获得CTI华测富有机硒认证的香乡猪养得健康舒坦，肉自然少腥膻，还有一股淡淡的奶香。

炒辣椒炒肉，最适宜的就是前腿肉——这次活动，唐人神提供的正是香乡猪前腿肉，俗称“雪花猪肉”，大火快炒，肥肉化成肉汁，瘦肉脆韧弹牙、不干不柴。于红清说，湖南人好客，待客用好菜，这次就是拿出最好的猪肉，联合全球100位大厨，一起擦亮“辣椒炒肉”这张湘菜名片。





【土湘猪】怎么炼出精标准？

一道国民湘菜的底味，关键在肉。过去湘菜重技法、重调味，却没太在意肉的来路。外地一些湘菜馆用当地普通猪肉，炒出来总觉得差口气——不是手艺不行，是肉不对。湖南是养猪大省，年出栏生猪稳居全国前三。好猪不缺，缺的是把好猪稳定送进湘菜馆的那条路。唐人神，就是在这条路上走了四十年的企业。

把时间拉回起点：1985年，唐人神集团创始人兼董事长陶一山在株洲戴家岭办起一家饲料厂，那是唐人神的前身；1992年与香港大生行合资，1995年兼并株洲肉联厂、创立“唐人神”品牌；1996年兼并株洲外贸出口猪场；2011年登陆深交所；2018年，陶业先生升任集团总裁，带领唐人神迈入转型升级新时代。

四十年下来，唐人神已是全国民营企业500强，在二十几个省有上百家子公司，从育种、饲料、养殖到加工、品牌连锁，把生猪全产业链攥在自己手里，也做出“唐人神、骆驼、美神”三大品牌——做饲料的“骆驼”、做种猪育种和健康养殖的“美神”、做肉品的“唐人神”。其中唐人神肉品形成“香乡猪生态鲜肉、唐小厨食养产品、唐人神风味制品和特色礼包”四大产品矩阵。

把“土”湘猪炼成“精”标准，靠的是实打实的体系。湘菜标准化、品牌化是大势所趋，也对猪肉提出更高要求。唐人神与多名院士合作、两获国家科技进步二等奖，科研沉淀成了硬底气——凭这套积累，它把猪肉的标准化拆到六个环节：育种、食粮、饲养、环控、分割、营养与色泽，再用流程化、数字化把每个环节锁死，稳稳托住品质。如今唐人神的产品，已铺进山姆、胖东来、盒马等头部商超，以及海底捞、巴奴等连锁餐饮的供应链。



【老品牌】怎么打出“新食养”？

唐人神把标准做精的同时，消费者的胃口也在变：从前图个美味，如今还要营养、健康、便捷。这家老牌农牧企业，正在尝试把产品战略从卖“一块好肉”延伸到做“一桌好菜”。

新战略的落点，正是“香乡猪”生态肉和“唐小厨”食养这两个新系列。香乡猪是集团40年投资40亿元，在罗霄山脉建设万亩生态养殖基地，并联合多名院士潜心研发出来“三好猪肉”——好环境、好品种、好营养。唐人神还与江南大学共建联合研发中心，用肉、鱼、蛋、豆四源蛋白科学配比，-38℃急冻锁鲜、不添防腐剂，空气炸锅10分钟就能上桌；代表产品有4P营养肉肠、4P营养肉饼、4P营养肉丸汤、4P营养鲍花肉酥，以及富硒生态肉、调理肉品和珍稀肉品（松板肉、猪板筋、大油边）等特色肉品，已通过电商走向全国。

最贴近年轻人生活的，是正在研发的香乡猪辣椒炒肉食养菜。不少年轻人爱吃辣椒炒肉，却没时间买菜、洗菜、切菜，也不擅长掌勺——唐人神便甄选香乡猪前腿肉，配湖南本地辣椒和秘制酱汁，0—4℃冷藏，长株潭线上下单、线下即时配送，不到5分钟就能炒出一道地道辣椒炒肉。“让不会做菜的小白也能轻松当大厨，让想家的湖南人在外地随时吃上这口正宗家乡味道。”

产品走向全国的同时，唐人神也在琢磨怎么把湘菜带向世界。这份念想，其实早写在品牌上了——“唐人神”这名字，源自上世纪90年代陶一山出国考察、见唐人街繁华盛景，当即为肉品取名，初心正是“中华美食走世界，肉食佳品唐人神”。

为了让更多人读懂这块肉，唐人神办起“TRS达人私享体验会”，邀请美食博主和消费者前往茶陵罗霄山脉溯源、品鉴地道辣椒炒肉，再借图文、短视频、直播分享出去。接下来，他们还将携手更多湘菜馆，把湘菜与湘菜文化一起带向世界。

唐人神四十年如一日，在一头猪上做文章。这一次，一口香乡猪，一道国民菜，一次实业与创意的大胆碰撞，大幕将启。