一口湖南土菜，闯过出海三道坎

湖南日报全媒体记者 彭可心

我的第一次出海



马来西亚首都吉隆坡，顾客在『农耕记』就餐，品尝湘菜。 湖南日报全媒体记者 田超 易昂 摄

10月初，墨尔本入春。

Box Hill（盒子山）的SKY SQR购物中心还没整体开业，沿街一间湘菜馆的灯先亮了。后厨里，5个大厨同时起锅，辣椒倒进热油，“嗞啦”一声，浓烈辛香漫开，华人食客循着香味而来。

“人员到齐，食材备好，灶台烧热，索性先开门迎客。”10月12日，农耕记董事长冯国华拿出手机向记者展示现场照片，“你看，试营业不过半小时，已经排了一溜长队。”

这一天，农耕记的灶火第一次烧到南半球。

对冯国华来说，这样的“第一次”并不陌生。2017年，他在深圳开出第一家农耕记，主打“湖南乡下菜，深圳城里卖”。如今，品牌已在新加坡、马来西亚、泰国、印尼、韩国、美国等地布局30余家海外门店，从湖南乡间灶台，走向全球餐桌。

土味勾人

衡阳人冯国华，骨子里偏爱地道乡土湘菜。采访时，他身穿印着“我是新农民”的黑色T恤，开口带着衡阳口音，言语间透露出湖南人“霸得蛮”的韧劲。

不同于不少餐饮出海品牌走新派融合、高端路线，农耕记坚持乡土本味。辣椒炒肉、雪花牛肉、茶油炒鸡、梅菜扣肉，配上高压锅煮的红薯饭，复刻湖南人家常饭桌。不刻意摆盘造型，菜，就是为米饭而生。一碗不够，那就两碗。

去年12月26日，纽约迎来近年最大一场降雪，恰逢农耕记纽约首店试营业。

冯国华心里忐忑：“雪这么大，会有人来吗？”

结果，雪越大，店越暖。

早上八九点，店门口就有人顶着风雪排队，有人一等就是两个多小时。直至深夜11点，店内依旧热气腾腾。

相似的火爆场景在海外多地复刻。新加坡首店开张，舞狮奏乐，座无虚席。“有顾客从马来西亚新山开车过来，还有湖南老乡特意从吉隆坡坐飞机而来，就为吃一口家乡味。”当时场景，冯国华历历在目。

三坎难闯

海外门店落地，筹备周期短为数月、长则数年。

“最难的不是决定出海，是出海之后怎么办。”冯国华说。

选址，是第一道坎。

2023年，他第一次去新加坡。当地朋友一句“当地华人多、湘菜馆少”，让他动了心，次日便签下一家店——农耕记海外首店。

首店落在写字楼区，前后投入约800万元人民币。白天上班族把生意带起来，午餐一座难求；但入夜后写字楼的灯一层层熄下去，店里大部分时间也跟着“放假”。

如今，该门店虽实现盈利，但这次草率选址给冯国华上了一课。今年11月初，他签下美国二店，位于曼哈顿城区，紧邻时代广场、百老汇剧院，900多平方米三层铺面。“吃过选址的亏，现在更慎重了。”

第二道坎，是食材。

湘菜既挑食材，也挑调料。湖南辣椒、腊肉、紫苏、豆制品、茶油等，样样有讲究。这些东西出国，检疫严，运价高。

农耕记采用“双线保供”：湖南基地里的辣椒、干货调料等地道食材，能运则运；鲜活食材在当地采购，按原料特性调整做法。

可有些特色食材出不了海。湖南腊肉就是其一。

“买当地猪肉，在当地熏。”几家海外门店的后厨旁，专门搭了简单熏房，每天烟熏火燎地做腊肉。

第三道坎，是人才。

海外湘菜馆最缺的不是资金，也不是铺面，是能掌勺的厨师。

冯国华算过账：海外主厨月薪7000至8000美元起，资深的过万美元；加上报税、保险等费用，一名主厨一个月的综合成本达8000至1万美元。

即便出价可观，招人依旧棘手。国内优秀厨师待遇优厚，出海意愿不强；企业办证投入大，人才未必留得住。澳洲还要求厨师劳务输出考雅思，门槛更高。“一个厨师能有考雅思的水平，可能也不干厨师了。”他苦笑。

招不到，就自己带。招当地华人厨师，由国内派大厨驻店手把手教两三个月。澳洲首店掌勺的，就是这样成长起来的衡阳小伙子。

选址、供应链、人才，三道坎层层考验。

冯国华没绕，也没等。“难也得闯，不试就永远出不去。”

从“辣”到“懂”

深圳，农耕记野宴店。冯国华理了理厨师帽，朝摄影师小李抬手示意：“等下我站这里说个开场白，刚好剪一期做菜视频。”

锅烧热，油下去，姜蒜一爆，烟火气腾起来。“兄弟们，今天我来教大家做几个家常菜。”一入镜，依然是网友熟悉的开场白。

在社交平台上，冯国华叫“农耕记·老冯”，全网粉丝超过435万。抖音、视频号、小红书、快手，还有TikTok、YouTube等平台，都能刷到他，算得上餐饮圈头部博主。他给自己标注“世界湘菜传播大使（自封的）”，直言“在我心里，湘菜就是地球上最好吃的”。

视频里，他要么穿着那件黑T恤，要么换上厨师服，内容直白接地气：教湘菜做法、探访各地风味、分享餐饮出海心得。他说，做视频不为别的，就想让人知道家乡味道好在哪儿。“在湘菜行业干了30多年，也爱了30多年。”

短视频，也成了农耕记出海的“先遣队”。不少海外食客先刷到老冯的视频“种草”。门店开业前，评论区已经攒满留言：什么时候开门、地址在哪、想去尝尝。

镜头先行，灶台后到；评论区先热，店门口再排长队。

热闹归热闹，老冯心里清楚，视频能把人引来，能不能留住，还得看锅里的东西。

长期以来，湘菜在海外的标签只有一个字：辣。

但“辣”不是全部。它有烟熏、有酸香，有茶油的厚重，有柴火气里的层次。

农耕记出海，并非把湘菜原样搬出去。“不是越辣越好。要守住湘菜的根，也要跟当地口味对话。”老冯说。

在泰国，酸甜配比调了一点，往鲜辣上靠；在欧美，下调辣度，守住锅气与食材本味。本土化，是为了让更多人读懂湘菜。

拍摄现场，茶油炒黄牛肉、老姜炒鸡、金钱蛋等菜品陆续出锅。摄制组里，来自台湾的现场导演王为茜吃得尽兴。

“我奶奶就是长沙人。小时候经常吃她做的金钱蛋、腊肉炒蒜薹等。这就是我奶奶做的味道。”她一边回味，一边问，“不考虑来台湾开店吗？”

“开！一定把店开到台湾去！”冯国华大笑，锅铲还在手里，“把农耕记开到世界各地，让湘菜走向世界。”

【记者手记】

菜能走多远 看人愿意走多远

彭可心

约访冯国华并不容易。采访中，刚坐下，手机响；再讲两句，手机又响。多是海外选址的事。他在电话里反复交代，“一定要把位置选好”。

这两年，他重心向外，国内新店开业，有时都无暇到场。身边同事笑称，老板真有干劲，像台不知疲倦的机器。

吃过亏，没被亏吓住；赔过钱，反倒更敢往外走。冯国华身上的这股韧劲，也是一众出海湘菜人的缩影。比如，洞庭春深耕美国20年，14家门店从洛杉矶铺到圣地亚哥、西雅图；味上把店开进东京；贵大厨北美首店落在加州圣地亚哥；留贵湘土钵菜把灶台支到迪拜国际城。

一家一家店向外拓，目前境外湘菜馆近2000家，遍布60多个国家和地区。

菜能走多远，看人愿意走多远。每一个人的奔跑，汇成菜系出海的浪潮。

湖南声环境质量总体稳定

城市功能区昼、夜间达标率分别为94.8%、88.1%

湖南日报11月12日讯（全媒体记者 郑旋）近日，省生态环境厅发布《湖南省噪声污染防治报告（2026）》。报告显示，2025年，全省声环境质量总体保持稳定，城市功能区声环境昼间达标率94.8%，夜间达标率88.1%，较“十四五”目标高出3.1个百分点。

根据报告，噪声污染主要源自工业、建筑施工、交通运输及社会生活等重点领域。2025年，全省噪声污染防治工作扎实推进，工业噪声治理，近9000家工业企业的厂界噪声纳入排污许可管理；建筑施工噪声治理，全年依规开具夜间施工证明2700余份；交通运输噪声治理，全省新增道路鸣笛抓拍设备12套；社会生活噪声治理，全省累计增设噪声自动监测设备或信息公示屏12套，多地针对“炸街”、酒吧经营等突出社会生活噪声问题开展查处。

2025年，全省通过12345热线、公安110、网络平台、信访等渠道受理噪声投诉18余万件。全省分三批交办52件省级典型噪声案件，覆盖14个市州，受益群众2.8万余人。

噪声污染多元共治格局加快形成。全省持续推进宁静行动，各职能部门协同开展联合执法，持续开展“绿色护考”专项行动，多部门联动营造安静的考试环境，覆盖考生170余万人次。

省生态环境厅有关负责人介绍，下一步，全省将聚焦夜间噪声管控薄弱环节，强化协同联动与科技赋能，持续改善声环境质量。

健康长沙建设交出亮眼答卷

长沙人均预期寿命提升至81.1岁

湖南日报11月12日讯（全媒体记者 唐璐）记者近日从长沙市卫生健康委员会召开的专题新闻发布会上获悉，长沙卫生健康事业高质量发展成效凸显，该市医疗卫生机构达6635个，卫生从业人员11.94万人，人均预期寿命提升至81.1岁，居民健康素养水平达到37.97%。

医疗服务更加便捷优质。长沙以国家公立医院改革与高质量发展示范项目为抓手，建成5个紧密型城市医疗集团、4个县域医共体，所有二级以上公立医院均设立会诊转诊服务中心，常态化开展“长沙名医基层行”，推动优质医疗资源下沉，持续完善“15分钟就医圈”。同时，加快数字卫健建设，推动98家二级以上医疗机构接入省“三医一张网”平台。2026年，医疗机构检查检验结果互认23.86万次，为群众节省费用约1700万元。“家医长伴”企业微信服务平台注册添加居民超百万人，主动服务近200万人次。

“一老一小”健康保障持续加强。长沙启动儿童青少年“五健”促进行动，全市1013所中小学实现健康副校长配备全覆盖；推动二级以上综合医院普遍开设老年医学科、安宁疗护病房，发展医养结合、家庭病床等服务。

全民健康支持环境不断优化。长沙深入开展爱国卫生运动和“减盐减油”专项行动，推动健康理念融入城市规划和项目建设。开展急救科普“六进”活动，在商圈、学校、地铁、公园等公共场所布设AED，并上线AED地图，方便市民查询使用。

长沙市卫生健康委主任苏敏芳表示，当前，市民健康需求已从“看得上病”转向“少生病、就近看好病、看病负担轻”。站在“十五五”开局的新起点，长沙将全面提升健康管理、疾病防控、医疗服务、医保支撑、医药创新、人才培育六大能力，持续擦亮健康长沙建设品牌，为中国式现代化长沙实践筑牢健康根基。

“黄金薄膜”国产突围

华峰PI薄膜项目在望城经开区开工

湖南日报11月12日讯（全媒体记者 金慧 通讯员 陈柄丞）全球高端电子级PI缺口超1.2万吨、海外龙头单季涨价30%之际，一张长期被美日韩“卡脖子”的“黄金薄膜”在望城按下量产启动键。今天，华峰智造特种聚酰亚胺（PI）薄膜产业化项目在望城经开区铜官化工园开工，一期建设年产1000吨高性能PI膜生产基地，计划2027年底建成投产。

聚酰亚胺薄膜薄如蝉翼、色泽金黄，耐温范围横跨－269℃到400℃，是柔性电路板、半导体封装、折叠屏、新能源电机与航天航空绕不过去的关键基材。

华峰智造是国内首家实现化学流延法PI膜规模化量产的企业，其高耐热、高耐电晕、高热通三大系列产品性能处于国际第一梯队。此次在长沙规模化量产标志着中国企业从理论、技术、原辅材料到工艺乃至专用设备的全面突破。项目一期还将建设年产1000吨新能源汽车用PI绝缘漆、200吨感光PI树脂材料生产基地；二期扩充2000吨PI膜产能。

一张薄膜向上配套AI服务器FPC与半导体芯片封装，向下配套储能与新能源汽车电机高压绝缘，成为望城新能源新材料、人工智能“两主一特”产业的关键节点。望城经开区管委会主任黄滔表示，园区将以“策划式招商”抓牢招商引资一号工程，以“股东式服务”优化营商环境，招引培育更多好项目，为高质量发展夯实产业根基。

弘扬教育家精神
班主任日志
湖南省教育厅 湖南日报社 联合推出

李慕君：美育，培养分数无法衡量的人格力量



11月6日，湘锰小学书法教室里，李慕君在上校园写生课。 通讯员 摄

【人物】

李慕君，湘潭市湘锰小学美术教师、班主任，中小学一级教师。从教7年，曾获湘潭市雨湖区美术教师基本功大赛特等奖，连续几年被评为校级优秀班主任、优秀辅导员、优秀教研组长。

【日志】

11月11日中午，我正准备眯一会儿，学生小禾跑到我跟前，开口就说：“李老师，你讲的动线真有道理。我重新布置了房间，把推门进房间后活动的路线一顺，感觉空间都变大了。”说完，她又告诉我，现在回家会主动打扫房间。

她说的“动线”，是我这几天美术课上讲的内容。课堂上我们学习设计自己的房间。农村孩子大多习惯被动接受家长的空间安排，很少主动思考怎样经营属于自己的一方小天地。但就在这几节普通的美术课后，变化悄然发生：有的孩子把书桌挪到采光最好的窗边，懂得善待自己日常学习的小角落；有的把堆在床上的杂物收进纸箱，给自己留出舒展放松的空间；还有的主动拿起扫帚，明白整洁的环境能滋养内心的感受。

所谓美育，从来不是单纯学会画画技巧，而是教会孩子看见自我、善待生活。而这份向内生长的力量，并非一朝一夕养成，故事要从我初当班主任说起。

2019年秋天，我刚走上讲台，第一次担任班主任。报到第一天，就有同事半开玩笑地问：“美术老师，也能当班主任？”这句玩笑背后，是大家固有的认知：班主任似乎就该是语数教师的模样，紧盯分数、严抓纪律。

我真能带好一个班吗？说实话，我心里也没底。

转机出现在四年级的一堂课上。同学们埋头完成课堂作业，我在教室巡视，看见后排男孩小洋正沉浸在绘画之中，连我走到身旁都未曾察觉。我俯身拿起画稿：“画得很有意思，下课教教我好不好？”小洋一愣，眼里瞬间亮起光芒。

就在那一刻我豁然开朗：我不必复刻别人的班主任模样。作为美术教师，画笔就是我最顺手的教鞭。

自此，我把整个校园开辟为第二间教室。

湘锰小学坐落于鹤岭镇，前身是锰矿子弟学校，矿山公园就在小镇之畔。我常常带着孩子们走出教室写生，描绘的都是身边寻常景致：教学楼的一角、操场边的老樟树，越是朝夕相伴的景物，孩子们画得越是专注投入。

写生带给我的触动，从来不是孩子们产出了多少幅完整画作，而是他们沉浸绘画时闪闪发光的模样。

班里一名内向寡言的男孩，平日里总是安静地躲在集体角落，可手握画笔时，便能整整一节课专注描摹；六年级的小臻生性好动，写生那天，他久久凝望着教学楼，落笔只画下一扇窗。我追问缘由，他认真回答：“我们的教室，就在那扇窗户后面。”原来他一直在找寻属于自己班级的那扇窗。

那一刻我懂得，不是孩子天性顽劣，只是还没有遇见能够触动他内心的事物。作为班主任，我所要做的，就是蹲下身子找到那份触动。

我把绘画转化为班级育人载体：绘制情绪画，让孩子直面内心，接纳喜怒哀乐，懂得爱自己；创作成长绘本，记录成长点滴；师生一同打造班级主题墙、图书角、卫生角，让每一位孩子参与共建集体家园。当孩子亲手装扮朝夕相处的教室，便学会用心经营生活，把对自我的接纳，延伸为对生活的热爱。

也常有人发出疑问：不去狠抓成绩，一味带着孩子画画，究竟有什么价值？

我的答案始终坚定：美育培育的，是分数无法衡量的人格力量。当一个孩子能够沉下心凝视万物，一笔一画表达内心，这份耐心、专注与共情，会迁移到学习、做人的方方面面。

慢慢地，质疑的声音消散。有家长和我分享，孩子在家可以安安静静作画半小时，对待作业也不再毛躁，“原来画画不是耽误学习，是教孩子坐得住。”听到这番话，我比听到表扬还高兴。

校园的风景画遍之后，我们把画板搬到矿山公园。这里曾是赫赫有名的“百年锰都”，昔日矿渣场，如今蜕变为满目青绿的城市公园。孩子们描绘漫山新生草木，也听长辈讲老矿区运矿石的火车有多长。从此，孩子们笔下的画面，画的不只是风景，也是脚下的土地、父辈流过汗的地方。

爱自己、爱生活、爱家乡……孩子们在笔墨之间读懂故土的过往与新生，看见家乡的美，感知父辈奋斗的故事，心底生出对这片土地的眷恋与归属感。这份乡土情怀，化作成长的精神底色，在他们心里埋下读懂家乡、珍惜家乡、建设家乡的种子。

其实，班主任从来没有统一的标准答案。我或许不是擅长解题的班主任，但我愿意做那个和孩子并肩坐在画板前，以美启智、以美润心的同行者。

我明白，一支画笔绘下的不只是眼前风景，它铺开的是一条层层递进的美育之路：从看见自我、爱自己，到拥抱日常、爱生活，再到眷恋故土、爱家乡。我要做的，就是陪他们一路画下去，向阳生长。

（湖南日报全媒体记者 杨斯涵 整理）

降碳“省”出配额 减排量挂牌变资产

韶峰南方水泥 实现生态与经济双赢

湖南日报11月12日讯（全媒体记者 颜石敦 通讯员 李方遒 文崇瑶）日前，湖南韶峰南方水泥有限公司完成2025年度碳排放配额核算，确认有富余配额待出售。这笔配额不是额外下发指标，而是企业通过节能减排在日常生产中“省”出来的。

走进生产现场，窑系统稳定运行，废纺替代燃料被喷入窑内燃烧，中控室大屏实时显示排放监测数据。企业负责人介绍，降碳主要沿两条路径推进：燃料端使用废纺替代燃料，减少原煤消耗；原料端按比例搭配气化渣和湿粉煤灰，降低原料环节碳排放。通过燃料、原料双向替代，企业单位产品碳排放强度降至行业基准线以下。2025年企业碳排放总量较2024年降低12%，排放强度再降0.92%。

2021年7月，全国碳排放权交易市场上线。水泥行业2024年首次纳入，当年配额按核查后的实际排放量等量分配；2025年起改为按排放强度基准分配，企业排放强度低于行业基准，方可形成可交易富余配额。韶峰南方水泥2025年度实际排放低于基准，由此形成可交易富余配额，将由第三方碳资产管理公司择机挂牌，交易价格随全国碳市场行情浮动。

“节能减排不再是单纯的成本投入，节约下来的额度成为企业真正的绿色资产。”副总经理杨战军说，下一步将稳住现有降碳成效，持续深挖减排潜力，通过工艺升级、扩大替代原燃材料应用，争取更多碳资产收益。