

湖南省委、省政府历来高度重视湘菜产业发展。

10月18日，省委书记沈晓明专题调研湘菜产业并主持召开座谈会，强调要强化系统思维，推动传承创新，促进繁荣发展，让湘菜在新时代更加发扬光大。为深入贯彻省委、省政府关于推动湘菜产业高质量发展的重要指示精神，省农业农村厅、省政府驻深圳办事处(以下简称“驻深办”)等部门在深圳联合策划举办第十九届湘菜美食文化节。作为活动主办单位之一，驻深办有关负责同志接受了本报独家专访，畅谈服务“湘深”融合、助力湘菜“入湾”。



推动湘菜更好“走出去”，不断扩大湘菜影响力 超7000家门店，湘菜稳居深圳外来菜系“头把交椅”

——访湖南省政府驻深圳办事处

■文 / 何婷 喻亮

记者：湘菜在深圳发展经历了怎样的发展历程？每个阶段的湘菜呈现出哪些不同的特点？

答：湘菜是居民消费的重要内容，也是湖湘文化的重要载体。今年3月，习近平总书记在考察湖南时对湘菜、湘米、湘茶油等给予充分肯定，党的二十届三中全会也明确提出构建多元化食物供给体系。一直以来，驻深办高度关注并积极推动湘菜在大湾区的创新发展。湘菜在深圳发展与驻深办息息相关，主要的历程可以分为三个阶段。

首先是萌芽阶段。改革开放后，首批湖南人赴深圳，一些湘菜馆应运而生。其中最有代表性的是1987年由省政府驻深办员工食堂发展而来的“芙蓉宾馆”，这家宾馆是深圳湘菜的先驱，也被誉为深圳湘菜的“黄埔军校”。第二阶段是快速发展阶段。1992年以后，湖南人大量涌入深圳，湘菜需求激增。21世纪初，湘菜馆遍布深圳，“湖南大碗菜”成为街头巷尾常见景象。第三阶段是品牌建设阶段。2010年后，深圳湘菜既坚守大众化的亲民品质，也逐步向高端化消费进军。这个时期的深圳湘菜，致力于满足多方位消费需求，菜品创新和质量把控上不断提升，诞生了农耕记等连锁品牌。与此同时，君庭、费大厨、徐记海鲜等湖南本土品牌也纷纷到深圳拓展市场、开设分店。历经40多年发展，湘菜逐渐成为深圳外来菜系代表。

记者：深圳湘菜馆数量仅次于长沙，有哪些数据说明湘菜在深圳发展得又

快又好？

答：根据深圳市烹饪协会湘菜专业委员会数据，深圳湘菜门店数量超7000家，稳稳占据深圳外来菜系的头把交椅。以深圳福田区的皇庭广场为例，商场21家中餐馆湘菜占8家。美团和雀巢联合发布的《2023中国中式餐饮白皮书》显示，深圳湘菜订单和销量同比增速分别达65%和36%，位居TOP10品类榜首，远高于面包甜点和川菜等品类。

记者：驻深办是湖南对深交流的窗口和桥梁，能否介绍一下驻深办在对深交流合作中有哪些有效举措和重要成果？

答：湖南驻深办成立以来，一直致力于促进“湘深”两地经济文化交流，为湖南引进深圳优质资源，在深圳讲好湖南故事，推动两地交流合作举措落地执行。主要表现在推动两地高层交流、促进资源合理流动、加强信息衔接沟通等方面。比如，我们多次促成深圳市委、市政府和湖南省委、省政府主要领导互访，积极推动两地经济文化深入交流；引进深圳优秀企业如华为、腾讯等到湖南发展，填补产业链空缺，助力地方产业经济发展等等。

记者：未来将从哪些方面助推深圳湘菜高质量发展？

答：未来我们将继续发挥常驻优势，从三个方面助推深圳湘菜产业高质量发展。一是推动湘菜品质建设。积极推动研制和推广“减油减盐”健康新湘菜，让湘菜既好吃又健康。

促进湘菜创新，既把“老字号”、老味道传承好，也鼓励开展工艺创新、菜品创新、传播创新。二是推动湘菜品牌建设。加大对湘菜大师、湘菜企业和湘菜文化的宣传力度，扩大湘菜在大湾区的影响力。支持优秀湘菜品牌来大湾区拓展市场，引导湘菜参与大湾区重要美食品牌节会和展销活动，推动湘菜更好走进大湾区。努力为大湾区湘菜发展排忧解难，支持湘菜品牌在大湾区做大做强。三是推动湘菜供应链产业链建设。近期我们与深圳市市场监督管理局、省农业农村厅签订了协议，将进一步深化“湘深”经贸合作，推动湖南优质农产品食品进入深圳市场。未来我们将以此合作为基础，持续推进“湘品入湾”工作，嫁接好湖南优质农产品和湾区湘菜品牌交流通道，助力打造高质量湘菜供应链。

记者：第十九届湘菜美食文化节以“大湾区 大湘菜”为主题，将对湘品出湘、湘菜出湘产生哪些积极意义？

答：湘菜产业已经成为湖南经济的重要组成部分，产业链年产值已超6000亿元。作为此次湘菜美食文化节主办单位之一，驻深办高度重视，积极衔接两地有关部门配合办好活动。湘菜是湖湘文化的重要载体，在大湾区举办湘菜美食节既能支持湘菜产业发展，带动更多就业；也能宣传湖湘文化，推动湘品入湾。我们相信，本次美食节将让更多大湾区人民进一步了解并爱上湘菜，也能让更多湖南优质农副食品走进并畅销大湾区，获得更广阔的市场，为湘粤两地合作注入新动力。