

# 广东省，是湘菜出湘最好的土壤

——访广东省湖南商会副会长、广东省湖南商会湘菜专业委员会会长陈杨

南岭以南，南海之滨，广东地处中国南大门，既是国际商贸中心，又是南海航运枢纽上的一颗璀璨明珠。早在2021年，广东省的GDP就超过了全球90%的国家。紧邻湖南的这片富庶之地，自然也成为湘菜走向全国的最肥沃土壤。在广东街头漫步，湘菜馆几乎随处可见，“满城烟火半湖湘”的名声也由此传开。

广东省的湘菜发展具有怎样的历程？未来又将面临哪些机遇和挑战？记者就此专访了广东省湖南商会副会长、广东省湖南商会湘菜专业委员会会长陈杨。



广东省湖南商会副会长、广东省湖南商会湘菜专业委员会会长、广州湖天宾馆总经理陈杨

记者：作为在粤湘菜产业发展的推动者和见证者，在您看来这几十年湘菜产业的发展都有哪些变化？

陈杨：我是20世纪90年代初，从湖南长沙来广州湖天宾馆工作的，至今有30多年。在我看来湘菜首先经历了一个“农村包围城市”的过程，从城郊接合部逐渐走进了城中心。近几年，湘菜在全国各地蓬勃发展，广州的很多湘菜品牌也在不断提升档次，有的已经从广州拓展到了全国。

记者：广东省湘菜的发展离不开一批湘菜企业的领军人物，您觉得有哪些开疆拓土的湘菜人是不得不提的呢？

陈杨：来广东发展的湖南人很多，有的是从厨师做起，有的是跨行到湘菜行业来发展的。我觉得其中比较有代表性的餐饮人有广州“佬麻雀”何威、“湘辣辣”易志勇、“湘颂”贺国强、“情湘御厨”张成建，惠州“小柴湖”曹立，东莞“湘阁里辣”邵跃明，深圳“农耕记”冯国华，珠海“回家湘”黄海鹰等等。他们年龄上虽然各有差异，但大部分都是年轻人，只用了十几年时间就快速沉淀、学习提高，并让企业走上了快速发展的道路，可喜可贺！这也是我们湖南人发扬“吃得苦，耐得烦，霸得蛮”的精神体现。

记者：在您看来，湘菜出湘在广东省具有哪些优势？您认为湘菜未来能够在大湾区甚至是全国快速发展的源动力来自哪里？

陈杨：我觉得湘菜在广东的发展优势很大，主要来源于两点。首先，湘菜本身在传统技艺和口味上，更符合现代人对于生活寻求刺激的一个诉求；其次，一大批湖南人不墨守成规，敢于创新、变化，兼容并包的去推动湘菜产业的发展。这种湖南人的性格，也将是接下来湘菜在大湾区快速发展的强大动力。

记者：目前湘菜处于广东市场一个什么样的地位？你能从具体数据上给出参考吗？

陈杨：湘菜馆的实际数量肯定远超目前各平台上的数据。我之前看到过佛山市有一个数据，目前佛山市11万家餐馆门店中，湘菜占比15%-20%，换算

下来门店约为2万家左右。以此推算，广东省可能有5万家左右的湘菜馆。如今，广东省内湘菜馆遍地开花，发展势头十分强劲。特别是疫情之后，我注意到不少湘菜餐饮连锁品牌迅速扩张，从一两家门店激增到二十家甚至更多，发展势头真的挺猛的。

记者：有人说广东的湘菜不及北京、上海高端？您觉得湖南湘菜与粤菜的餐饮文化碰撞，会塑造出在粤湘菜的哪些特点？

陈杨：高端并不能代表一个菜系的普及程度。我个人觉得在粤的湘菜是离开湖南本土之后，还原度最高、最接近湖南人口味的。高端湘菜广州也有。近几年，广东环境高端的商务宴请型湘菜馆越来越多。它们在供应链原生动力、不同菜系融合等维度也表现得都很好，既有海鲜湘做，也有湘菜粤做。另外，广州很多粤菜馆，也都可以点到很广式做法的油淋辣椒，都是共通、共融的。从某种意义上来说，也体现了湘菜在广州的受欢迎程度。

记者：您觉得在粤湘菜未来应该在哪些维度发力？如何去克服发展阻力？

陈杨：我觉得湘菜出湘，一是要保留基本味型；二是湘菜天生具备包容性，比如湘菜的祖庵菜发源，就是广府菜和淮扬菜的结合，所以湘菜以后也可以跟其他菜系之间融合创新；三是随着物流越来越发达，全国乃至世界的食材，都可以跟湘菜进行结合。我相信湘菜出湘，从这三个维度发展，将会推进得更加顺利。

记者：您觉得大湾区湘菜的市场环境是怎样的？今年“大湾区 大湘菜”第十九届湘菜美食文化节在深圳举办有什么优势？

陈杨：大湾区以不到全国0.6%的国土面积，创造了全国1/9的经济总量，市场潜力可谓巨大。数据调查显示，目前有近千万湖南人在广东发展，这无疑为湘菜走出湖南提供了最好的土壤。近年来，湘菜活动在全世界各地都有成功举办，这也表明湘菜产业的发展势头越来越好。湘菜的大众化、烟火气特点与广东文化兼容并包的基因相得益彰，再加上良好的群众基础，我们有理由相信，湘菜产业的发展未来可期，将会越来越好。