



# “湘舍壹号”伉俪创业记 品质湘菜港岛正当红

## 伉俪上阵 认准高端餐饮蓝海

朱欣欣与李单，既是夫妻，也是合作伙伴，多年来携手并进，在高端湘菜领域深耕，齐奏初心与匠心的交响乐章。

当问及“湘舍壹号”为何定位高端餐饮时，李单说起了以前香港人对湘菜的印象。香港人认为湘菜是低端，重油重辣，不能用来高端宴请。听完评价后的朱欣欣和李单深受触动，作为土生土长、自小吃湘菜长大的湖南人，又怎能允许在别人眼里湘菜是低端的存在？经过市场调研，他们发现“品质餐饮”的市场需求正在多个品类上渐渐显露。于是他们伉俪上阵，要改变大家对湘菜的刻板印象，让大家有机会吃到正宗、高级、独特的湘菜，于是“湘舍壹号”孕育而生。

为支撑高端品牌的定位，湘舍壹号对菜品的品质要求极高，其90%的食材都源自湖南，为了确保清炖甲鱼的高品质，不惜花重金在湖南围湖千亩散养甲鱼。此外，“湘舍壹号”的很多食材都带有地理标志，精选湖南每一个地方最有特色最好的食材送到客人的餐桌上。

“跨越山海，只为追寻湖南最优质食材。这也是我们一直践行的标准，一定要让客人吃到最新鲜优质的食材，尽可能少用调味料，让客人吃到食物本身的味道。”朱欣欣说到，李单在一旁连连点头。

## 家族传承 成就匠心湘菜

朱欣欣成长于餐饮世家，毕业后在家人的影响下，加入其姑妈开设的“良友水鱼城”。在这8年里，他继承姑妈烹饪甲鱼的手艺，深耕餐饮行业。2017年，朱欣欣和李单创立湘舍壹号品牌，在广州开了第一家店，刚开不过两三个月，便受到了当地人的认可，生意非常火爆。

“湘舍壹号”菜品的两大招牌，一个是闻名遐迩的清炖良友甲鱼，一个是被誉为“湘菜之源”的祖庵菜。清炖良友甲鱼这道菜是“湘舍壹号”创始人的家传手艺，只传自家嫡系亲属，不传外人，40年来不断精进厨艺，才铸就了这道镇店名菜。

“仅凭一道菜，就卖出了25亿。”提到清炖良友

甲鱼，创始人自豪地介绍说，这道菜用简单的制作方法，不放过多的调料，却极致的鲜美，40年家族传承，造就广受欢迎的经典。曾有一位北京的美食家吃过“湘舍壹号”甲鱼后立即题词“喝过良友，天下无汤”，是对这道菜的最高评价。

选择祖庵菜作为“湘舍壹号”的主打菜品，用朱欣欣话说“祖庵菜是湖南传统湘菜的一个发光点”。朱欣欣认为，祖庵菜系列从民国时期传承到现在，有一百多年的历史，是典型高端湘菜的代表。而湘舍壹号正是继承了祖庵菜“原材料选取精良、刀工处理精细、烹制技艺精湛、味道调和精准”的优良传统。“湘舍壹号”最具代表性的祖庵菜，正是被誉为祖庵菜掌上明珠的祖庵豆腐，其工序之复杂，食材之丰富，深受食客的喜爱。

“一人一生一道菜，甲鱼主厨在店只负责甲鱼的制作，祖庵豆腐的主厨在店也只做祖庵豆腐这一道菜，他们日复一日，不断精进技艺。”这正是匠心精神的最好体现。

## 跨越山海 助力湘菜香飘世界

“‘湘舍壹号’目前已经开到了香港，未来要出国到日本、新加坡、泰国等国家，让华人华侨品尝高端的、地道的家乡味。”李单说道。

“颠覆人们对湘菜的一个刻板印象，让大家喜爱高端精致湘菜。”这一直是湘舍壹号的使命与愿景。如今，“湘舍壹号”跨越海河，已经在香港开业一年有余，受到香港食客的欢迎与认可，众多大咖争相品尝，成为许多香港人心目中港岛湘菜的天花板。

如今，“湘舍壹号”全国发展的版图已经悄然形成，目前全国共有六家店，分布在香港、北京、广州、深圳、太原等地，所到之处，成为当地美食好评榜第一。李单和朱欣欣都认为，“湘舍壹号”定位为高端湘菜，未来会在方方面面都朝着这个方向去努力，让环境更有特色，让菜品更加精致，让服务更加专业。

“坚持把自己的产品，把自己的文化做好，让湘菜走向世界，让湘菜文化更好地传承下去。”在“湘舍壹号”的发展规划中，每一道菜都承载着创始人夫妇对湘菜的热爱和执着，每一个细节都彰显着他们对品质的坚守和承诺。

凭借一道甲鱼，卖出25亿元，并成为湘菜界的标杆；面向天下食客，收获无数赞誉；40年家传手艺，可谓一族一菜一匠心……

藏在深圳喧嚣之下的“湘舍壹号”，创始人朱欣欣以其传承多年的手艺和对食材的独到见解，还原湘菜最本真的味道；联合创始人是其妻子李单，凭借敏锐的市场洞察力和品牌运营能力，为“湘舍壹号”注入新的活力。

在第十九届深圳湘菜美食文化节召开之际，大湘菜报记者步入颇具江南水乡风格的“湘舍壹号”，采访品牌主理人是如何将每一道菜品实现传统与创新的完美融合的同时，也承载湖湘大地的独特韵味与匠人精神。

■文/喻亮 丁佳瑶 图/慕杰