

黄昏渲染着灿烂的天空，微风轻吟，穿梭于稻田之间，轻抚出一片片跃动的金色。他坐在田地间，深情地注视着前方，远处是满目的金色海洋，依靠着深爱的故乡。这是贺国强年幼之时的记忆，也是“湘颂”所描绘的画面。

作为在农耕文明滋养下成长的一代，贺国强深深地眷恋着脚下这片湖湘大地。他创办湘颂品牌，“颂湖南之美，颂天赐本味，颂人与自然和谐共生”，歌颂他深爱的故乡。从田园走向餐桌，贺国强用一条返璞归真的道路，让湘菜突破了地域限制，扎根于岭南广府，还原一场源于湖南田间的“稻田盛宴”。



图片场景为自有稻田，并未因本场宴席产生浪费。

「湘颂」贺国强

文 / 饶溢
陈婧琳

以稻田盛宴，颂湖湘之美

以天地为颂，用稻谷交真心

20世纪80年代，贺国强从基层岗位稳扎稳打，一路成为粮食局最年轻的粮站经理。在与粮食打交道十多年后，不安于现状的冲劲令他放弃了“铁饭碗”，南下广州发展。

到广州后，他发觉当地没有地道正宗的湘菜，家的味道常常令他魂牵梦绕。每次回湖南，一碗妈妈做的菜总是勾起贺国强身在异地的乡愁。他寻思着，在广州有多少如自己般的湖湘游子，也惦念着故乡呢？于是他和妻子在路边开了一个小店，做起了湘菜。

2018年，贺国强在家乡娄底那片熟悉的稻田中，宴请了几十桌宾客。在这场“稻田里的盛宴”中，金色的稻谷和人们吃饭的场景相映成趣，人与自然之间那不可分割、相互依存的羁绊，令贺国强深深感动：每一粒米、每一道菜肴，都不仅仅是食物的堆砌，而是大自然恩赐与人类智慧的结晶，是对生命本源最真挚的颂歌，于是“湘颂”由此诞生。

“湘颂”根植于靠天吃饭的农耕文化和饮食返璞归真的本源，将贴近自然的美好搬进城市，为都市的精英们提供一个放松惬意、雅致生活气的品质美学餐厅。“从物质丰收到精神丰收，带给人们愉悦、快乐，以及对品质生活的向往和追求，这就是‘湘颂’所勾画的一场稻田里的盛宴。”贺国强如是介绍着。

坚守为颂，用食材换品质

时至今日，湘颂品牌在市场上获得了消费者及全国湘菜同行的高度认可，连续两年的广州米其林获奖单位，被誉为高端湘菜的风向标。贺国强认为，这得益于“湘颂”始终坚守湘菜的根源，围绕品质精耕细作，在探索市场新机遇的同时，保持有格调又具人情味的烟火气息。

饮食文化是人与自然相互信任、相互弥补而产生的文化基因与结晶，“湘颂”无论发展多迅速，始终秉持着“好食材，简单做”的理念，不根据地方差异进行改良，致力于呈现食材本味、地道湘味。

为呈湘之本味，必寻湘菜之根。“湘颂”每一次的湖湘食材寻根计划，从品牌创立持续至今，坚持为食客们在湖南这片土地上，寻找最好的食材、挖掘民间特有的风味。“我们的味道远远达不到民间的那种好味道，这种美好就是品质。餐饮最重要的是回归本质，生活的本质、健康的本质、文化的本质。”

贺国强将餐饮的烟火气和人情味视为“地气”，将空间环境、食材烹饪结合所呈现的品质视为“高雅”，形成“湘颂”的品牌风格，以满足当代消费者，对更美好生活的向往。而“湘颂”的每位工作人员，更被赋予“文化传播者”的使命，他们向顾客介绍湖湘的饮食文化、食材的精挑之法和美食的道地吃法，为顾客创造着更丰富的文化获得感与情绪价值。

以故乡为颂，用真心守本心

“湘颂”最初的品牌布局以广州为大本营，继而走向深圳、上海、北京等一线城市，再向国际发展。可当品牌越来越被市场认可，贺国强发现，人们对品质生活的向往，其实无关地域。既然如此，哪里有风，“湘颂”就开到哪里去吧。“湘颂”又这么云淡风轻地将未来交给了随性自然。

二十余载春秋，贺国强的每一次尝试，虽伴随着成长的代价，却也铸就了他坚韧的内心。坎坷中，是故乡、是笑语盈盈的乡亲、是同行人的期盼、是澄澈的天空下金黄灿烂的稻田里的满足与温馨……令他心中涌动的不屈与坚持，从未有过丝毫动摇。这份源自心底的情感，如同故乡的风，轻轻拂过金黄的稻田，温柔地摇曳着沉甸甸的稻穗，也欣然抖露着丰收的喜悦。

湘菜出湘，既是慰藉湖南游子的思乡之情，也是湖湘之美在世界绽放的必经之道。温雅且带着湘音的贺国强面对记者坚定地说道：“传播湖湘文化，弘扬原味湘菜是我们的使命，也是我们的初心，‘湘颂’将以食为媒，把真正的湘菜，带给更多地方的客人，也让更多人爱上湖南菜，爱上湖南。”