

黄昏渲染着灿烂的天空,微风轻吟,穿梭于稻田之间,轻抚出一片跃动的金色。他坐在天地间,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”。



「湘颂」贺国强：

文 / 饶谧 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”每年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在地吃法,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說道:“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。”



图片场景为自有稻田,并未因本场宴席产生浪费。