

一道上好佳肴的出品讲究“色香味俱全”，处世中，做人的境界恰是如此，唯有在世事万象的煎炒烹炸间守好本心，方能成就一道耐品的“至味之境”。

湘里老饭铺创始人包克伟用半生从厨经历，诠释了一代湘菜匠人如何将创新与坚守融入湖湘风味精髓，在琼州海岛上，熬煮出跨越地域与时间的味觉乡愁。

■文/莫婉婷



包克伟

## 湘菜匠人包克伟的坚守： 老饭铺里烹制湖湘乡愁

### 一波三折，用专注成就自我

包克伟的厨艺生涯可能受父亲影响，自他记事起家里就开了一家小饭店，生意不错。16岁时，包克伟在亲戚指点下，开始学艺，初做学徒处处从基本功做起，宰鸡杀鱼，灌煤打荷，累并快乐着。

包克伟回忆：“当年，后厨排烟系统不好，十几个煤球齐燃，室内温度直窜四十多度。头上排不出去的油烟、脸上挂着黄豆般大小的汗珠、裤腿全被汗水浸透——这三样是厨房的“标配”。”在磨练与试错中沉淀，同时也收获了与师父冯品树的宝贵情谊。

2007年，包克伟在深圳福光村与师父冯品树承包了一家餐饮转让店，开启首次创业，但因经验不足遇片区拆迁，开业仅三个月便以失败告终。

辗转后，包克伟又重回衡阳，在家中原有的铺面上开了一家正宗湘菜馆，名为包公饭店。他坚持以诚信立身，当同行哄抬物价时，仍笃定走平价路线；在食材供应上，更是践行“自产自销”的原则，鸡鸭鱼肉、蔬菜瓜果一并源于自家种养。包公饭店渐渐凭借口味和定价优势，积累了扎实的口碑，而包克伟也度过了人生中最稳定的十年。

2019年前后，身边“走出去”的建议如潮水般涌来，包克伟在反复权衡与自我审视中，心底对更广阔天地的向往愈发强烈。契机下，他带着团队赴海南考察，敏锐洞察到正宗湘味在当地的发展机遇，归来后的一个月内，他便果断转让衡阳老店，毅然开启海南创业之路。短短6年，湘里老饭铺早已在海南扎根，凭借一席湖湘锅气成功拓出6家门店。

回望来时路，包克伟的话语中仍是笃定。虽说理想很丰满，现实很骨感，但总有一些人，他们不信命定，只在人为，在热爱领域中扎根，在无数曲折中坚定，更在关键时刻鼓足勇气做抉择。而包克伟，就是这一类人。

### 湘琼碰撞，用良心做好“百姓食堂”

在服务行业，“顾客就是上帝”一直被奉为圭臬，而一代又一代湘菜餐饮人，将火辣醇厚的湖湘精神浸润在待客时的质朴热忱里，他们摒弃套路，深知简单、纯粹的可贵。

追求良心本质，很大部分体现在菜品本身。湘里老饭铺的起始定位是聚焦湘菜分系——衡阳菜，衡阳菜以鲜辣突出，注重本味，具备煎、炸、焖、炖、蒸等多种烹饪技法，对食材的应用也极为考究。包克伟说：“在海南，所有门店的食材都经过了精心筛选，烹饪时所用到的菜籽油、腊肉、梅干菜等食材皆从湖南本地集中采购，以确保味型的正宗。”

正宗是不变的旋律，变化的是融合之术。品牌凭借衡琼两地食材禀赋，在菜品打磨上独具优势，将跨地域风味衔接得恰到好处。比如剁椒鱼头，选用海南当地水库鱼头，而辣椒配比，则筛选了湖南的三种特色类型：剁辣椒、泡椒、黄贡椒，按黄金比例铺陈于鱼首，猛火蒸制时，辣椒的辛香与鱼头的清鲜在蒸汽中深度交融，激发出独特的坛香味。

访谈中，包克伟还回忆了刚到海南创业时，与团队选址开店的半年里零收入，大伙挤在狭小的出租屋里苦中作乐，师父冯品树也放弃了高薪工作，与他并肩同行，这份情

谊始终铭记于心。在他看来，与团队惺惺相惜也是坚守良心的题中之义。

做好百姓厨房，根本上，就是让食材溯源、烹饪技法、团队服务等链路形成反哺空间，在互利共存中发展，虽极简但不凡。

### 持久之道，用创新守牢湘味本真

时代浪潮奔涌向前，湘菜破茧而行，在局势中焕新，其中，不乏有品牌积蓄内力，用独有的智慧寻求差异化竞争路径。

包克伟深知，如今，消费市场正处下行趋势，品牌生存要不断向下兼容。他提到，品牌要在拓店规划与运营模式上实现迭代，一方面，以中小店规模布局门店，让湘菜成为当地人的日常用餐刚需；另一方面，开创小份制菜品模式，比如将原价88元的招牌剁椒鱼头改为48元半只分装，以“精致分量+多元组合”打破传统湘菜的用餐局限。他还计划采用“明厨房”的模式，让新鲜食材更具象化。

从学厨到开创湘菜连锁品牌，包克伟用20多年时间诠释了“匠人”二字的重量。在这位不善言辞的湘菜师傅身上，我们看到了坚持：在网络营销大行其道时，他更相信灶台上的真功夫；在餐饮连锁化浪潮中，他守护着老饭铺的人情味。这种坚持，让每个走进湘里老饭铺的人，都能从一碗家常菜中尝到家的味道。

