



# 首届“太阳味”食材展成功举办 湘菜人共赴一场“阳光之约”

11月12日,以“自然之味,匠心传承”为主题的首届“太阳味”食材展在长沙高桥成功举办。本次活动由湘菜百味与餐创空间联合主办,湖南省绿色食品协会指导,向上餐链承办。展会现场汇聚了湘菜产业链上下游百余家企业,通过食材展示、技艺交流与品鉴互动,全方位展现了湖湘食材的天然本味、丰富多元与卓越品质。

■文/张贝

展会的核心概念“太阳味”,由湘菜泰斗王墨泉提出并大力推广。其精髓在于将阳光的能量融入食材之中,通过日晒、风干等自然加工方式,为质朴的食材注入全新的生命力。这一过程不仅延长了食材的保存期限,更凝练出其独特风味,使每一份食材都饱含着阳光的温暖与大地的气息,展现出湘菜独特而浓郁的自然韵味。

踏入展馆,人潮涌动,热闹非凡。各具特色的食材展位前围满了专业买家与美食爱好者,浓郁的地方风味交织弥漫。梅干菜咸香醇厚尽显山野质朴本味;湘西腊肉油脂晶莹,萦绕着诱人的烟熏风味;数十种辣度与风味各异的辣椒制品吸引着人们驻足品尝;新鲜的甲鱼、白丝鱼等水产,以及质地柔韧的米粉、米香浓郁的香米等,凸显出湖南“鱼米之乡”的物产丰饶……这些充满烟火气的湖湘食材齐聚一堂,构成了首届“太阳味”食材展最生动的主角。

“太阳味”,深刻诠释了湘菜风味形成中阳光与自然所扮演的核心角色。在嘉宾发言环节,太阳味烹饪技艺传承人、湘菜大师张小春深刻阐释了这一理念。他指出,“太阳味”是湘菜中一道温柔而坚韧的灵魂所在,它不仅是对风味的升华与提炼,更是对健康的悉心守护。在追求美味的同时,“太阳味”最大限度地减少了添加剂的使用,代表

了一种天然、本真且富有生命力的饮食美学,让人们在品尝美食的同时,也能感受到大自然的馈赠与呵护。

高桥冷链 & 餐创空间董事长黄波在致辞中表示,本次展会是“太阳味”的自然本味与“餐创空间”的创新基因的一次完美融合。他强调,食材是餐饮行业的核心竞争力与品牌根基,本次展会旨在搭建一个高效的产业对接平台,携手各方同仁共同探索餐饮创新的未来。据了解,依托高桥冷链食品市场“全省冷链物流枢纽、食材集散核心”的区位优势,餐创空间汇聚了湖南全省122个县市区的特色农产品资源。

本次活动还特别邀请了龙牌酱油董事长汪峥嵘、湖南省湘菜协会副会长黄惠明、湘菜大师罗继湘、湖南省绿色食品办公室副主任莫惠等嘉宾现场出席活动并致辞。各位嘉宾围绕展会主题“太阳味”展开交流,为湘菜产业的务实发展提供了有益参考。

从充满烟火气的食材展示,到嘉宾们对“太阳味”理念的深刻阐释,无一不彰显着湘菜产业对自然本味的坚守与对创新发展的追求。本届“太阳味”食材展的成功举办,让“太阳味”这一承载着自然力量与匠人智慧的美食理念深入人心,相信其意义将在未来的产业进程中愈发凸显。

