

从“涟源牛”到“湖南牛” 湘中黑牛成功打造 “湖南人自己的安格斯牛”



1月9日，湘中黑牛产业高质量发展暨品牌推介会在长沙融通长城宾馆隆重举行。本次大会以“科技育种引领产业升级 品牌创新赋能乡村振兴”为主题，推动湘中黑牛从种源优势向产业与品牌优势转化，为湖南农业现代化和乡村振兴注入动能。娄底市委副书记伍鹤、涟源市委书记段晓赛、中国工程院院士柏连阳、印遇龙等近300名政产学研代表参会。

湘中黑牛以英国安格斯牛为父本、本地黄牛为母本杂交选育而成，被誉为“湖南人自己的安格斯牛”。自1998年育种启动以来，已突破高档雪花牛肉生产技术，填补湖南高端牛肉市场空白。目前全市存栏量达18万头，年产值突破25.7亿元，产品进入高端商超、酒店及电商平台。

会上，涟源市委书记段晓赛表示，将推动“黑牛+文旅”“黑牛+电商”等融合发展。娄底市农业农村局局长杨萍强调聚焦全链条升级，打造全国知名品牌。核心育种企业代表湖南天华实业有限公司董事长周国斌宣布启动总投资3.69亿元的“湘中黑牛现代产业园”项目。

活动现场，“湘中黑牛长沙旗舰店”正式揭牌，并聘请贺俊贤为“高级研发顾问”、周和平为“品宣顾问”、谭谈为“文化大使”。大会还与大湾区及湖南本地企业签订渠道合作协议，拓展销售网络。

品鉴环节由七位名厨以湘中黑牛为核心食材，呈现多道融合传统与创新的菜肴，全面展示其高品质与健康特质。

此次大会是产业成果的集中展示，标志着湖南特色肉牛产业迈向高质量发展新阶段。湘中黑牛的成长之路，为特色农业转型升级提供了有益经验，成为推动农业供给侧结构性改革的重要力量。

■文/张贝

“湘品入湾”第六届 广东湘菜产业大会成功举办 共促湘菜湘品融合发展



1月8日，“湘品入湾”第六届广东湘菜产业大会、2025年广东省湖南商会湘菜专业委员会年会与湖南名优特产广州推介会，在广州湖南大厦（原湖天宾馆）隆重举行。活动以“助力湖南名优产品入湾，促进在粤湘菜行业发展”为主题，汇聚行业领导、湘菜大师及企业代表，搭建产业交流与品牌推广平台。毛主席外孙王效芝、省政府驻广东办事处一级巡视员李永东、广东省湖南商会会长陈乐田等嘉宾出席。

李永东、陈乐田、李国伟等领导相继致辞。与会领导及嘉宾前往湖南名优特产展区巡展，深入了解湖南各地的特色食材及国内流行餐饮原辅材料。“湘菜大师教与学”环节中，欧阳海林、张小春、王伏明等湘菜大师及其团队现场展示精湛技艺、分享烹饪心得，为大湾区湘菜从业者与嘉宾带来一场精彩的美食文化课堂。

企业品牌推介会上，十余家湖南优质产品生产企业面向粤港澳大湾区市场湘菜餐饮主要负责人进行展示与发布，为湖南产品进入大湾区市场搭建桥梁。湘菜专业委员会年会进行了新一轮领导班子换届选举，李国伟当选新任会长、宋伟当选秘书长。增补入会企业表决通过后，秘书处聚焦行业发展趋势、总结过往工作，推动商协会会员企业共商在粤湘菜产业协同发展与创新路径。

当晚，“名门盛宴”在二楼“湖天1991”宴会厅举行。李国伟以新当选会长的身份发表就职讲话，随后为新增补执行会长、副会长及会员企业授牌，并表彰了一批指定供应商、优秀会员单位和优秀供应商代表。晚宴由湖天1991团队为核心，邀请广州、深圳等地的湘菜名企名厨共同打造，以经典湘味款待四方宾朋，深化了情谊与合作。

本次三会同台，是湘菜产业的年度盛会，更是推动“湘品入湾”、加强湘粤两地经济文化联系的重要实践，展现了湘菜产业的蓬勃活力与湖南名优产品的独特魅力，为相关产业融合升级注入新动能。

■文/邓执君

贺俊贤烹饪大师工作室揭牌成立，师门传承开启湘菜新篇章



1月10日上午，长沙融通长城宾馆内高朋满座，湘菜界泰斗、行业精英及媒体代表齐聚一堂，共同见证“贺俊贤烹饪大师工作室”揭牌成立暨贺师门传统收徒仪式的隆重举行。活动以“一墨相承，贺往开来”为主题，湘菜泰斗王墨泉、中国饭店协会副会长丁志刚等领导与嘉宾出席。

湘菜泰斗王墨泉作为贺俊贤的恩师登台，以深情寄语表达对弟子及湘菜未来的期许。随后，嘉宾们共同为“贺俊贤烹饪大师工作室”牌匾揭幕。

拜师环节由湘菜大师王焰峰担任司仪，弟子依次向师父贺俊贤行拜师礼、呈拜师帖，彰显尊师重道的传统精神。弟子代表王海斌表态，承诺恪守师训、精进技艺。贺俊贤则在师门传承致辞中阐述“技艺为根、德行为先”的师门理念，勉励弟子以匠心守护湘菜魂脉。据了解，贺俊贤烹饪大师工作室的成立，不仅是其个人深耕行业数十载的成果，更是湘菜产、学、研融合发展的关键一步。

■文/邓执君