基于湘菜传承的长沙美食之都建设的思考

段辉煌

长沙商贸旅游职业技术学院

DOI:10.32629/mef.v3i6.1617

[摘要] 随着社会经济的不断发展,人们的生活质量有了大幅度的提升,国际交流也日趋频繁。作为八大菜系之一的湘菜和湘菜首府的长沙,如何凭借国际美食之都的基础更好的将长沙美食与城市发展融合起来,为长沙的国际化发展和湘菜产业的长远发展注入源源不断的动力,是一个值得研究的课题。本文分析了目前长沙美食之都建设中的不足,并提出解决对策,从而推动长沙的现代服务能力和实现长沙城市建设与美食文化融合的更好发展。

[关键词] 美食之都;湘菜传承;建设路径

中图分类号: TS971 文献标识码: A

Thoughts on the Construction of Changsha's Gourmet Capital Based on the Inheritance of Hunan Cuisine

Huihuang Duan

Changsha Commerce & Tourism College

[Abstract] With the continuous development of social economy, people's quality of life has been greatly improved, and international exchanges have become more frequent. As one of the eight major cuisines and the capital of Hunan cuisine, how Hunan cuisine and Changsha can better integrate Changsha cuisine with urban development based on the foundation of the international gastronomic capital, and inject continuous impetus into the international development of Changsha and the long-term development of the Hunan cuisine industry, which is a topic worthy of research. This article analyzes the current shortcomings in the construction of Changsha's gourmet capital and proposes solutions to promote Changsha's modern service capabilities, so as to achieve better development of the integration of Changsha's urban construction and gourmet culture.

[Key words] gourmet capital; the inheritance of Hunan cuisine; construction path

中国作为历史十分悠久的国家,烹饪文化在世界上的影响也颇为卓著,理应有更多的城市加入全球创意城市网络—美食之都。尤其是随着成都、澳门、顺德、扬州相继加入了世界美食之都俱乐部,如何保护和建设地方特色美食文化受到热议,作为八大菜系之一的湘菜,作为湘菜的代表城市长沙,如何更好的将美食这张名片擦亮,如何更好的传承发展湘菜,如何将湘菜推向世界,就成为湘菜美食工作者的一项研究任务。为了更好的推进长沙“美食之都”建设,本文围绕世界美食之都的建设标准展开研究,尤其是站在湘菜传承的角度来寻找长沙与世界美食之都

标准的差距,与国内入选城市之间的差距,对比后找出发展的对策。

1 长沙美食之都建设的现状与差距

1.1 饮食类非遗的影响上

长沙对比国内四大美食之都,在饮食类非遗的影响上,还存在一定差距。长沙目前饮食类非遗有3项省级,18项市级(具体见表1)。而扬州有52项饮食类非物质文化遗产项目,其中省级有6项,国家级1项(扬州富春茶点制作技艺),市级12项以上。以成都为代表的川菜中,饮食类非遗项目有3个国家级(郫县豆瓣、榨菜、豆豉),省级川菜非遗项目67

项(其中四川省31项,重庆市36项)。顺德共有18项饮食类非遗,其中省级1项,17项区级非遗,但其依托广东省丰富的饮食类非遗项目,可传承和推广的烹饪技艺十分丰富,而自古就有“食在广州、厨出凤城”之说,所以顺德的饮食文化底蕴十分深厚。澳门的特区级饮食类非遗主要以土生葡人美食烹饪技艺、凉菜配制为主,其中土生葡人美食烹饪技艺体现了东西饮食文化的融合,具有较高的国际影响和知名度。所以通过对比发现,长沙饮食非遗在数量和质量上还需进一步提升,需要进一步扩大湖湘非遗美食的影响和国际知名度。

表1 长沙代表性饮食类非遗一览表

项目分类	名称	级别
传统技艺	火宫殿八大传统小吃制作技艺、长沙玉和醋传统酿醋技艺	省级
民俗	长沙火宫殿火神庙会	省级
传统技艺	长沙玉楼东六大传统湘菜制作技艺、长沙杨裕兴鸡蛋面制作技艺、腊八豆制作技艺、徐长兴烤鸭制作技艺等18项	市级

1.2在美食文化的传播上

美食文化的有力传播是做好传承的有力抓手,也是实现创新的催化剂。长沙的美食文化传播上,也做了大量尝试,如美食街区打造、美食文旅小镇的建设、火宫殿美食民俗氛围的营造,专业和民间美食大赛的举办,湘菜美食走近联合国等文化节的举办,美食书籍的出版,湘菜文化博览园的建造;

我们再来看看四大美食之都的做法,如扬州的美食文化传播通过选择多样的旅游开发模式、构建饮食类非遗旅游产品体系,加大旅游宣传力度等三个层面来开展。通过国际化平台推广和舌尖上的公共外交等多种形式进行传播推广,具体通过兴建多个饮食类博物馆(已有淮扬菜博物馆),举办形式多样、特色鲜明的饮食节庆活动(如以其国家级、省级非遗项目为主要推介对象的美食节、运河美食文化节、扬州糕点文化节等),特色美食文化小镇建设、饮食旅游商品开发等形式来扩大菜系的影响。

成都通过国际美食节、非遗美食节等多项高规格活动来宣传川菜美食,擦亮成都的美食名片,里面有内容十分丰富的各级各类非遗技艺荟萃,依托文旅特色小镇充分展示、宣传川菜类非遗项目,打造川字特色餐饮品牌,影响力较大。还通过宽窄巷子、川菜博物馆、香香巷、沸腾里等一批美食载体,强化美食体验、文化展示、国际接待功能,分批次建设3-5个彰显国际范、成都味的美食特色街区,并支持每个区县打造一批特色美食文化街区,成立团餐专业委员会等方式弘扬地方菜系文化和提升城市的美食竞争力,并重视发展特色农产品和构建特色原料的农产品体系。

顺德的美食文化传播充分利用侨乡背景对外宣传,其带动效果好。近年又提出将围绕顺德“名菜”、“名店”、“名

厨”、“名节”四方面下功夫,着力通过“粤菜师傅”工程,向行业提供源源不断的人才支撑,打造顺德餐饮业的核心竞争力,并推动智慧美食街区、智慧餐厅建设,探索餐饮新零售模式,着力打造2~3条智慧美食街区。而澳门其自身城市的国际性和美食的融汇中葡特色已具有很好的优势,再通过澳门美食年,已连续三年举办的“澳门国际美食论坛”,与《国家地理》合作推出“绿色美食之旅”项目,以及开展了建立澳门土生菜资料库等工作来推动美食之都的建设。此外,正在筹建的职业技术教育活动中心将内设国际厨艺区,澳门旅游学院未来也会推出餐饮相关的硕士课程。

1.3美食创意教育培训体系的建设上

扬州市已经建立起多层次、多样化的美食创意教育培训体系,每年为海内外培养美食创意人才2000多名。其中专到大专、本科、研究生的烹饪美食学科体系较为健全。近年来,扬州市举办的“海峡两岸素食文化博览会”“世界中餐烹饪大师古都扬州行”“中外丝路城市美食展览会”等美食交流活动,为世界各国的美食提供交流平台,进一步促进了扬州美食文化的对外交流。成都的教育培训体系也极为发达,层次较为齐全,而且发展历史较为悠久。研究的相关书籍资料较为丰富,这都为美食文化的传承与发展提供了很好的基础,而且全年的美食活动逐渐体现出相互的关联性,以成都国际美食节为龙头,充分彰显其国际性、文化的包容性;顺德、澳门因其与融合中西饮食文化较早,地域的美食研究和推广开始的较早,创意培训体系上也较为发达,所以在基础上较长沙具有一定优势。长沙一是要完善从中专到本科或硕士的专业美食创意教育培训体系,二是要将美食文化教育渗透到城

市居民的日常生活和各级教育机构之中去。三是在各类普通院校中开设美食文化的讲座和活动;四是开发出更多的饮食文化读本,激发更多的美食创意者融入城市发展之中,形成层次更为丰富的湘菜美食生态体系。

2 基于湘菜传承的美食之都建设的对策

2.1建设特色的饮食类非遗展示馆

在城市交通较为便利之处建设饮食类非遗博物馆,将长沙的省市级饮食类非遗技艺以影音、文字、图片、实物模型等方式进行展示,并配上透明加工作坊、加工体验区等形式进行动态展示,充分的呈现饮食制作技艺,彰显其文化内涵,通过火宫殿八大传统小吃制作技艺、长沙玉和醋传统酿醋技艺、长沙杨裕兴鸡蛋面制作技艺、长沙玉楼东六大传统湘菜制作技艺等为基础,重点打造出长沙特色小吃展览馆、湖湘特色调料展示馆、特色湘菜博物馆、湖湘特色糕点展览馆,以带领旅游者观看、体验长沙传统非遗制作技艺,感受长沙饮食文化魅力,扩大知名度。

2.2创办更具湖湘特色的美食节庆活动

湘菜美食文化节是每年都坚持的一种美食节庆活动,以通过走进联合国、走进湘潭、走进南岳等多种形式开展,还有如民间烹饪大师赛、吉尼斯世界纪录、中国食品餐饮博览会等方式来扩大湘菜的影响力,取得了非常积极的效果。但如何更进一步让其深入人心,为更多的人所知道,并擦亮湖湘特色菜式的知名度,可以做以下尝试,如举办长沙非遗美食节、与省博物馆共推千年长沙王系列美食、与湘瓷湘茶融合的古潭州美食节、长沙特色食材美食节(有意识的集合长沙各类名优特色食材)等,便于湘菜出湘,形成更具特色的节庆品牌活动。同时将湘菜美食节打造成湘菜国际美食节,并将其与全年其他美食活动进行串联、与后续的总结提升产生关联度,进一步提升美食之都的文化内涵和外延高度,从而使长沙国际美食之都在全球产生更大号召力。还可以通过举办星城

大厨秀、国际范湘菜秀、新长沙味道推荐等活动和比赛来突出长沙作为国际美食之都的国际性和人才辈出。

2.3 打造美食文旅特色品牌形象。

长沙作为历史文化名城更多给世人的印象是,青年毛泽东活动的革命圣地,如橘子洲头,是程朱理学的岳麓书院,马王堆汉墓陈列馆等,长沙着力打造的旅游特色就是“山、水、洲、城”。长沙自身独特的旅游特色是红色旅游、文化旅游,如果能将我国八大菜系的湘菜特色打造的更亮,将其与“中国最具幸福感城市”、“东亚文化之都”、“国际美食之都”这些荣誉相连,将其打造成中部的特色美食之都形象,使其与武汉、郑州、南昌等中部城市形成差异,在世界旅游目的地中更具独特性。如抓住文旅特色小镇建设契机,打造能体现长沙独特美食文化底蕴的标志性区域,如现已具备一定特色规模的坡子街美食街区、太平街美食街区,但可能还要结合现在周边休闲度假游兴起的时机,依托现有的一些特色老街进行美食文化小镇设计,如打造浏阳美食蒸菜一条街、长沙铜官窑古镇美食街区、长沙特色美食小镇等品牌,展示长沙美食形象。

2.4 丰富饮食类旅游产品

在长沙旅游纪念品市场中,饮食类特产虽已类型较为丰富,但还缺乏体系,可以尝试在饮食老字号店铺中(如火宫殿、玉楼东)或专业加工作坊中,利用现场制作的形式,完整展示非遗类或其他地方特色食品技艺后,再让其带走饮食类纪念品。使其既带有加工过程的影像资料,又带走加工纪念品,让旅游者更好的了解长沙饮食文化,宣传长沙美食产品,并形成饮食类旅游产品体系(见表2)。

2.5 建立更加完善的美食创意教育培训体系

长沙应当加速完善从中专到本科或硕士的美食创意教育培训体系,并注重

表2 饮食类旅游产品体系表

产品结构	产品类型	产品内容
品牌产品	湘菜美食鉴赏游	走进博物馆和饮食生产基地,一边参观,领略湘菜美食制作的技艺,边品读湖湘饮食文化,边品味舌尖美味。
	湖湘饮食文化修学游	围绕湖湘饮食相关的博物馆,非遗饮食生产作坊、地方特色美食加工间,开展修学游,使游客在了解湖湘饮食文化进程中,获得旅游快乐体验。
	美食制作体验游	以非遗美食、地方特色美食、趣味美食制作为体验内容,以游客美食制作体验为主。
特色产品	美食美景观光游	依托长沙特色美食小镇、湘菜文化博览园、特色美食街区展开旅游体验,赏美景、品美味。
	民俗风情游	依托火宫殿、天心区非遗展厅、文和友特色餐厅为依托,带领游客感受长沙饮食风俗。
	餐旅会特色游	以各类展会为抓手,开展餐饮+会展+旅游,在特色会展中提供美食街区,形成边逛展会,边品味美食的特色旅游,拉伸展会经济。
	湖湘地方风味美食游	将湖湘各地特色美食集聚在特色美食街区或特色小镇,形成体验湖南各地美食的聚集地,有利于游客一站式享受湖湘各地风味美食。
	韵味古长沙体验游	将饮食文化+弹词+地方非遗表演相结合,让游客感受长沙古城风韵,体验一种生活韵味。
	乡村特色美食游	将靖港八大碗、平江八大碗等农家特色宴席形式融入到美丽乡村中去,形成独特乡村饮食文化游的品牌。

烹饪艺术教育的国际化发展问题。从长远考虑,在培养烹饪人才的过程中,要注意考虑不同文化背景的东西方顾客的不同需求,还应该与国际美食教育相融合,培养出新时代下适合全球美食文化传播的新型人才。

2.6 更加注重美食文化交流和传播

一是依托学校、行业、企业、研究机构,加快湘菜美食文化的研究,出版一批高质量的美食文化著作和教材,推进美食文化的传承与传播;二是在国外,尤其是到国外高校举办长沙美食路演;三是编辑长沙美食指南,通过社交媒体广泛传播;四是邀请网络红人或知名食客博主,刊登长沙美食的图片和文章。

2.7 做好湘菜的传承与发展

第一行业协会定期举办经典湘菜、地方湘菜、创新湘菜、烹饪诀窍、湘菜味型、湘菜工艺规范的培训与分享交流会。第二是要加强湘菜从业者的食安规范培训教育,不断提高综合素质。第三要支持和帮助湘菜餐饮企业走入“一带

一路”沿线国家,扎根发展,实现创新,形成品牌,从而扩大湘菜影响力。

基金项目:

2020年度长沙市社科规划一般项目(自筹):基于湘菜传承的长沙打造美食之都对策研究(编号2020csskktzc09)。

[参考文献]

- [1]刘国华,罗志.湘菜餐饮行业文化及其对产教融合的促进作用[J].湖南社会科学,2016(05):105-109.
- [2]蔡礼彬,张春光.法国美食文化遗产传承研究[J].西南民族大学学报(人文社科版),2012,33(10):7-14.
- [3]韩双斌.扬州饮食类非物质文化遗产旅游开发研究[J].大众文艺,2018(18):5-6.
- [4]姜楠.西安“国际美食之都”建设思考[J].2019全国教育教学创新与发展高端论坛论文集(卷九),2019(09):91-92.

作者简介:

段辉煌(1976—),男,汉族,湖南湘乡人,讲师,本科,研究方向:现代服务业教育教学。