

■ 責任編輯：張健 版面設計：譚向陽

General Tso's Chicken譯為「左宗棠打勝仗必以此菜犒賞官兵。如今，這道湘菜精品，已成為美國中餐館中必備的一道招牌菜。猶如「左公雞」的風靡美國，湘菜以其獨特的口味、悠久的歷史和深厚的文化底蘊，正悄然成為中國餐飲的代表，席捲全球的味蕾。

■香港文匯報記者 姚進、李程、董曉楠

飲食與火的關係密不可分，誠如恩格斯所言：火「第一次使人支配了一種自然力量，從而最終把人和動物分開。」而湖湘大地與火的特殊緣分，似乎也早已預示了湘菜如今的興盛之勢。

相傳，中國遠古有一個叫重黎的人，善於用火和管理火種，黃帝封其為火神取名「祝融」，並派他鎮守南嶽。至今，為祭祀火神所建的祝融廟仍屹立於湖南衡山之巔，香火不絕。在祝融廟300多公里以北的長沙，有一處叫火宮殿的地方，以各式湘菜及湖湘小吃聞名於世，是湘菜的金字招牌。然而，這裡最早卻是傳說中祝融的行宮，更是當地人供奉祝融的火神廟。湖南人對火的崇敬，印證了他們對火熟練的掌握和使用，也是湘菜發源的根基。

1972年至1974年，長沙市郊馬王堆的西漢古墓中出土了震驚世界的女屍和文物，其中包括大量的漢代飲食器具和食物。在各種保存完好的漆器內，考古人員發現了藕片、酒類、羹類的沉渣，還有魚、豬牛等動物骨遺骸。出土的《竹簡·食單》中對當時的飲食更有詳細的記載。《食單》中有精



■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。



■湖南人製作的全球最大剁椒魚頭創造了世界基尼斯紀錄。

## 湖湘文化盛宴

一方水土養一方人。湘菜由湖南所處的地理、氣候等自然環境與人文環境所孕育、衍化而來，既養育了一代代湘人，也以其獨特風味展示出湘人的性格和風骨，成為湖湘文化的一個重要源頭和組成部分。

餐前飲一杯安化的黑茶潤舌暖胃，品嘗由醴陵釉下五彩瓷盤所裝盛着的湘菜佳餚，伴隨着湘女詠頌的湖南民歌，小酌一杯產自湖南的米酒。與其說這是品嘗一桌湘菜，不如說是享受一場湖湘文化盛宴。現如今，越來越多的湘菜館採取了這種將湖湘文化統籌至一桌宴席中的模式，讓人們在品嘗佳餚的同時，感受其所蘊含的湖湘文化。

湘菜正成為將湖湘文化推廣到全國乃至全世界的利器，而這種深厚的文化根基也讓湘菜更具活力，讓人們更加喜愛湘菜。

# 千年百味 馳騁天下號賀客



■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。



■湖南人製作的全球最大剁椒魚頭創造了世界基尼斯紀錄。

## 湖湘文化盛宴

一方水土養一方人。湘菜由湖南所處的地理、氣候等自然環境與人文環境所孕育、衍化而來，既養育了一代代湘人，也以其獨特風味展示出湘人的性格和風骨，成為湖湘文化的一個重要源頭和組成部分。

餐前飲一杯安化的黑茶潤舌暖胃，品嘗由醴陵釉下五彩瓷盤所裝盛着的湘菜佳餚，伴隨着湘女詠頌的湖南民歌，小酌一杯產自湖南的米酒。與其說這是品嘗一桌湘菜，不如說是享受一場湖湘文化盛宴。現如今，越來越多的湘菜館採取了這種將湖湘文化統籌至一桌宴席中的模式，讓人們在品嘗佳餚的同時，感受其所蘊含的湖湘文化。

湘菜正成為將湖湘文化推廣到全國乃至全世界的利器，而這種深厚的文化根基也讓湘菜更具活力，讓人們更加喜愛湘菜。

■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。



■湖南人製作的全球最大剁椒魚頭創造了世界基尼斯紀錄。

## 湖湘文化盛宴

一方水土養一方人。湘菜由湖南所處的地理、氣候等自然環境與人文環境所孕育、衍化而來，既養育了一代代湘人，也以其獨特風味展示出湘人的性格和風骨，成為湖湘文化的一個重要源頭和組成部分。

餐前飲一杯安化的黑茶潤舌暖胃，品嘗由醴陵釉下五彩瓷盤所裝盛着的湘菜佳餚，伴隨着湘女詠頌的湖南民歌，小酌一杯產自湖南的米酒。與其說這是品嘗一桌湘菜，不如說是享受一場湖湘文化盛宴。現如今，越來越多的湘菜館採取了這種將湖湘文化統籌至一桌宴席中的模式，讓人們在品嘗佳餚的同時，感受其所蘊含的湖湘文化。

湘菜正成為將湖湘文化推廣到全國乃至全世界的利器，而這種深厚的文化根基也讓湘菜更具活力，讓人們更加喜愛湘菜。

■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。



■湖南人製作的全球最大剁椒魚頭創造了世界基尼斯紀錄。

## 湖湘文化盛宴

一方水土養一方人。湘菜由湖南所處的地理、氣候等自然環境與人文環境所孕育、衍化而來，既養育了一代代湘人，也以其獨特風味展示出湘人的性格和風骨，成為湖湘文化的一個重要源頭和組成部分。

餐前飲一杯安化的黑茶潤舌暖胃，品嘗由醴陵釉下五彩瓷盤所裝盛着的湘菜佳餚，伴隨着湘女詠頌的湖南民歌，小酌一杯產自湖南的米酒。與其說這是品嘗一桌湘菜，不如說是享受一場湖湘文化盛宴。現如今，越來越多的湘菜館採取了這種將湖湘文化統籌至一桌宴席中的模式，讓人們在品嘗佳餚的同時，感受其所蘊含的湖湘文化。

湘菜正成為將湖湘文化推廣到全國乃至全世界的利器，而這種深厚的文化根基也讓湘菜更具活力，讓人們更加喜愛湘菜。

■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。



■湖南人製作的全球最大剁椒魚頭創造了世界基尼斯紀錄。

## 湖湘文化盛宴

一方水土養一方人。湘菜由湖南所處的地理、氣候等自然環境與人文環境所孕育、衍化而來，既養育了一代代湘人，也以其獨特風味展示出湘人的性格和風骨，成為湖湘文化的一個重要源頭和組成部分。

餐前飲一杯安化的黑茶潤舌暖胃，品嘗由醴陵釉下五彩瓷盤所裝盛着的湘菜佳餚，伴隨着湘女詠頌的湖南民歌，小酌一杯產自湖南的米酒。與其說這是品嘗一桌湘菜，不如說是享受一場湖湘文化盛宴。現如今，越來越多的湘菜館採取了這種將湖湘文化統籌至一桌宴席中的模式，讓人們在品嘗佳餚的同時，感受其所蘊含的湖湘文化。

湘菜正成為將湖湘文化推廣到全國乃至全世界的利器，而這種深厚的文化根基也讓湘菜更具活力，讓人們更加喜愛湘菜。

■馬王堆出土文物證明了湘菜至少有2000多年的歷史。

美菜式近100種，其中內羹一項就有5大類24種，另還有72種食物，如魚膚、牛腰、鹿駢、灌雞等；烹調方法有羹、炙、煎、熬等16種；調料有鹽、醬、豉、蜜、桂皮、花椒等。這些都證明當時楚人，烹飪技術相當發達，兩千多年前湘菜就已有這麼高的起點，而後不斷發展，成為獨具特色的一大菜系而馳名天下，也就不足為怪了。

時至「同光中興」，在曾國藩、左宗棠等名將不自覺的引領之下，湘菜迎來了第一次「出湘」的高潮。相傳，有人為討好曾國藩，向其廚師了解曾的飲食愛好。廚師說：「你隨便送一道菜來就知道了。」此人端來一碗燕窩，廚師拿出一隻竹筒，將裡面的東西往燕窩裡撒。並說到：「這是辣子粉，大帥每飯只要有辣子粉，就可以邀賞。」當時全國所屬18行省中曾出現16省巡撫以上官員盡皆湘人的局面。隨着政治重心傾向湖南，生活習慣尤其是飲食習慣也趨向湖南，各地士紳紛紛競相雇請名廚主理湘菜，湘菜成為了當時的主流。

1978年國家商業部召開全國餐飲服務工作會議，第一次確定湘菜為中國八大菜系之一，自此湘菜也迎來了全新的發展機遇。湖南歷屆省委省政府對此也相當重視，除了制定扶持政策、發展規劃外還撥出專款扶持。如今，湘菜在北上廣深等大城市越來越風行，在美國幾乎每個州都開設了湘菜館。在國內形成一片火紅態勢之際，湘菜在海外亦有所發展。從上世紀七十年代，台灣湘菜「大哥大」彭長貴在紐約44街開設第一家湘菜館開始，湘菜便敲開了海外大門。1980年，周家萌把湘菜館引進新加坡後又開到了印尼；1988年，譚添三在德國為湘菜打下一片立足之地；1997年，李小牧在東京創辦了第一家正宗的湖南菜館……湘菜不僅成為了餐飲業一道亮麗的風景線，也成為了一個超過千億元產值的產業集羣。

