

“湘菜之源”为何芳名不响

株洲日报全媒体记者/陈洲平



千年國飲始於茶陵

一款祖庵肉粽，在端午市场掀起不小波澜。“光去年就创下60万元的销售额，今年更是订单满满，我们不得不提前备货。”6月10日，在茶陵祖庵菜总店祖庵肉粽非遗馆内忙碌的大厨刘晓花心里抑制不住喜悦。

祖庵肉粽特色在“奥肉”，奥肉原名熬肉，由湘菜鼻祖谭延闿改良而来，2021年被评为湖南省非物质文化遗产。

尽管有这样一块金字招牌，但祖庵菜并未像祖庵肉粽一样飞入寻常百姓家。“墙头开花墙内香，把祖庵菜推广出去真的太难啦！”祖庵菜总店及旗舰店相关负责人感叹。

其实，这种无力感困扰茶陵多年。今年3月，省农业农村厅、省商务厅联合发布“十大湘菜名县”评选结果，有着“湘菜之源”美名的茶陵榜上无名，而醴陵悄然上榜。

是徒有虚名，还是蛰伏蓄势？是折戟沉沙，还是背水一战？谜底需从谜面开始。

湘菜里的“劳模精神”

走进祖庵菜总店，复古建筑、名人雕像、历史文化墙……无不彰显着祖庵菜深厚的历史底蕴。

祖庵菜源于茶陵，是晚清至民国时期名人谭延闿及其家厨创制的、具有丰富食补营养及文化内涵、对湘菜的形成与发展起着重要影响的私家菜系。

谭延闿生于宦宦之家，经常与家厨共同探讨、研制菜肴，但真正让谭家菜名声大噪的是谭府的家厨曹琴臣。谭延闿在日记中记载：“曹厨来自杭州，留之治庖。”依托谭延闿的高位和曹琴臣精湛的技艺，谭家菜成为极具盛名的官府菜，“祖庵鱼翅”“祖庵豆腐”“祖庵菜胆”等菜肴声名鹊起。

祖庵菜以“原材料选取精良、刀工处理精细、烹制技艺精湛、味道调和精准”的美食理念赢得了人们的青睐，是官府湘菜的代表菜品，被称为“湘菜之源”。区别传统的猛火快炒，热辣生煎湘菜，祖庵菜展现出湘菜雅致的一面。每道菜从选材到成肴，最少需要3个小时，如此慢功夫完美诠释“食不厌精”。

如今，湘菜能够跻身中国八大菜系之列，可以说得益于谭延闿和曹琴臣。谭延闿任职期间，不论走到哪里，就把谭家菜带到哪里。他在南京任职时，南京街头开有数家湘菜酒楼。曹琴臣在谭延闿身边几十年，两人“强强联手”，不断创新，打造出200多道祖庵菜，成为湘菜中的重要流派。当时的祖庵菜与北京谭家菜的“谭家菜”、成都黄敬临的“姑姑筵”、广州孔府的“太史蛇宴”齐名，并称“四大天王”，被视为顶级珍馐。

1930年，谭延闿去世之后，其子谭伯羽“以曹厨伙食太贵，无力留之，次年遣之还乡”。曹琴臣回长沙后，在坡子街开设“健乐园”湘菜酒楼，将谭延闿平时所尝之菜，皆以“祖庵”两字冠之，生意兴隆，将湘菜风味传播得更广，祖庵菜也从官府流进民间。

1938年，文夕大火后，“健乐园”未能幸免，掌握祖庵菜传统制作技艺的厨师越来越少，直到2016年10月，一批茶陵老饕出于热爱和对非遗文化的保护，多方寻找曹琴臣的菜谱，再根据民间遗留祖庵菜技艺、谭延闿的日记等，创新还原出祖庵菜，并在高陵镇祖安村谭延闿故居设立祖庵菜总店，并挂牌营业。

虽然祖庵菜颇具渊源，但如今似乎不太受百姓追捧。在茶陵街头，记者随机采访了不少居民，发现超五成的人不太了解祖庵菜的由来，对谭延闿和曹琴臣的历史也知之甚少。

由于祖庵菜总店为企业运营，其还原的菜谱是否权威，菜品是否正宗，也有待考



厨帅刘晓花制作祖庵奥肉。



▲古香古色的祖庵菜总店。 通讯员 供图

量。而在茶陵秧塘、高陵等乡镇，一些农家乐也号称做祖庵菜，不少食客表示，想吃正宗的祖庵菜还得去百姓家。相较于炎陵黄桃，茶陵祖庵菜品牌塑造的权威性、百姓认可度还有待加强……

小众与大众的抉择

祖庵菜前身为官府菜，以精致闻名，然而成也萧何，败也萧何，其精细的特性决定了它难以走进寻常百姓家，只能由专业厨师烹制，推广有难度。

在茶陵县炎帝路与犀城大道交汇处祖庵菜旗舰店一楼进门口，一面菜单单矗立在楼梯旁，沿着楼梯上到二楼用餐区，楼梯顶部悬挂着菜品木牌。菜品繁多，名称响亮，但售卖的祖庵菜并不多。

“主要是制作困难！”门店负责人陈先生（化名）介绍，祖庵菜对味道要求极高，如祖庵菜胆，头天晚上就要开始准备，因为夜里采摘的白菜鲜嫩。菜胆，意为菜中最嫩的部分，烹饪一份菜胆，需要35斤白菜，去边只取嫩心来烧，可谓难中之嫩。

如“祖庵豆腐”，看似寻常，实则蕴藏匠心。单说熬制汤料，要以老母鸡、猪骨、瑶柱和火腿等8种精选食材为原料，加入40斤水，小火慢熬12小时，仅得10斤浓汤。豆腐制作费尽心思，取豆腐若干块，去掉四周的粗皮，只留豆腐芯，用密漏过滤成细茸，鱼肉刺成鱼茸，加入鸡汤、蛋清和豆腐细茸一起拌匀后，蒸制成型。最后取之煎熬好的醇厚汤汁，淋于豆腐之上，才制成这道佳肴。

由于工艺繁琐，祖庵菜总店与旗舰店内的不少祖庵菜菜品需提前预定，平时店内仅备有易于保存、工艺简单的菜品，如祖庵奥肉。销售的以大众化湘菜为主，食客难以品尝祖庵菜，又怎会认可它？这是祖庵

家菜推广第一难。

前些年，受疫情影响，餐饮业受到冲击。虽然祖庵菜总店每年开展厨艺培训，由于经营和生活压力，耐得住寂寞、愿意学习的厨师很少，不少厨师学会了炒几手传统湘菜就上岗，而真正能做好祖庵菜的厨师不多，此为第二难。

第三难是企业经营压力大。据陈先生透露，相较于“疫情”前，旗舰店销售额下滑，祖庵菜总店营业额不足县内旗舰店六分之一，而旗舰店销售额更多靠大众化的湘菜支撑。企业的生存压力大，无法花大精力、财力研发和还原菜谱，推广力不从心。2018年以来，两大店推出的祖庵菜菜品仅20余道，至今未增加。

去年，该店尝试转型，推出了祖庵奥肉粽的小吃系列，期望打开市场，让更多人了解祖庵菜，并在长沙等地开设小吃摊，销售奥肉粽、胡辣汤等简易菜品，销量慢慢有了起色，但不少厨师并不看好：这样快餐式的祖庵小吃能真正代表祖庵菜吗？

对此，株洲市餐饮协会相关人员也颇有同感：小吃摊的路子有点走偏！作为官府菜的祖庵菜不适合快餐式发展，这样做有可能舍本取末。

品牌推广缺乏合力

2023年12月15日，一场没有预热的节会在沅江茶业公司“悄无声息”开幕——第九届祖庵菜美食节。这场暂停了三年的美食节，采取民间办官助方式举办，显得有些冷清，参会人员不多。

与之鲜明对比的是，醴陵去年举办的炒粉节风声水起。据相关数据，为期3天的炒粉节，该市接待游客78.3万人次，同比增长362.12%；实现旅游综合收入9.67亿元，同比增长362.29%。以“一碗粉”为载体，打造美

食品牌，带动产业发展，大量流量关注度涌现醴陵，醴陵迅速“出圈”。

不止是醴陵，攸县豆腐文化节、炎陵黄桃大会热闹程度不遑多让，声势不小。而在这方面，茶陵似乎太过于低调。

其实推广祖庵菜，茶陵并非没有作为。早在2010年，茶陵就开始组织人员挖掘、编撰祖庵菜菜谱，此后连续举办多届祖庵菜美食节，吸引了成千上万的人来品尝。美食节不仅提升了祖庵菜的知名度，而且带动了生姜、大蒜等食材生产。

2014年8月，央视消费栏目摄制组来茶陵，以《茶乡访古 湘菜溯源》为题，对茶陵悠久的历史、美味的佳肴进行了全方位报道，祖庵菜更加广为人知。

为了擦亮“祖庵菜”这张名片，2017年，茶陵县旅游产业委员会下发了《关于推进茶陵祖庵菜产业发展实施意见》，文件规划了祖庵菜产业发展思路，促进祖庵菜产业实现标准化、专业化、实体化、产业化发展，力争让官府菜走进寻常百姓家。

根据该《意见》，茶陵县计划采用连锁经营模式，打造一个祖庵菜总店、两个旗舰店（茶陵县城、长沙市区店），在长株潭发展吸收若干个直营店、加盟店。对总店、旗舰店、加盟店的设计、功能区和开业时间，也进行了设定，还颁布了奖补措施。祖庵菜总店、旗舰店、加盟店，经政府有关部门验收合格后，奖补经营主体企业80万元、40万元、20万元。同时，为了助力菜品研发，对出台祖庵菜四季菜谱标准体系的，奖励10万元。选派优秀厨师参加市、省、国家级厨艺比赛，参赛作品为祖庵菜，获得金银铜奖励的，政府给予不等奖励。产业规划，政府奖补，擦亮了“祖庵菜”这张名片。

然而时过境迁，记者采访发现，这些政策似乎没有很好落地，也难怪有人坦言：政策出台当年有过“水花”，以后就“风平浪静”了，鲜有“新动作”，全靠商家“自娱自乐”。

祖庵菜是茶陵的一张特色名片，其挖掘和发展确实面临着诸多困难，推广需要合力，若仅靠企业发力，显然力不从心，独木难支。

习近平总书记强调：“旅游是综合性产业，是拉动经济发展的重要动力。”

文旅产业的繁荣关乎着百姓的幸福指数。当前，全国各地都在发力城市品牌建设，擦亮城市名片，积极拼流量，提升知名度，远的有淄博的烧烤、天水麻辣烫，近的有炒粉节、厂BA、龙舟节、豆腐节，株洲各县市区争先恐后，全力以赴。

其实，流量爆发的背后离不开政府的支持，更需要形成合力。在此背景下，祖庵菜为何芳名不响？值得人们深思。

其实，像深口这样借智强县的创新做法，在株洲其它县市区还有不少。如茶陵县与中车株洲所签订框架合作协议，借助央企力量，在人才培养、技术指导、产品供销等方面提升园区能力，从而实现双赢。如炎陵创新建设黄桃大数据中心，打造核心产区及出口基地，减少流通环节，降低流通费用，促进黄桃产业做大做强。还有“茶陵三宝”之一的豆腐乳，过去一直用坛子包装，产业“涛声依旧”多年，一直没有做大。可改变源于创新，前年，生产企业与外地客商携手，借鉴性的创意，弃坛改袋，实施精细化服务，充分考虑了食客需求，再通过线上推广，业绩斐然，产值上亿。

强县域是一个系统工程，牵涉到方方面面，笔者不好一一赘述，但认为可从两方面着手：

一是培养意识。县域地方小，不太卷，人们的生活过得安逸，工作喜欢按部就班，创新意识不强。长此以往，县域发展势必会“慢慢游”，如何改变这种局面呢？唯有创新，因为创新是永恒发展的动力，培养人们的创新意识，才能激发人们潜能，促推工作开展。

二是因地制宜。鞋子合不合脚，穿了才知道。上世纪30年代，为了拯救苦难的中国，一代代中国人以天下兴亡匹夫有责为己任，前赴后继，赴汤蹈火，探索救国救民之路，有人提出拿来主义，全盘照抄外国经验，也有人提出完全自力更生，不学外国经验。在长期革命斗争中，以毛泽东同志为主要代表的中国共产党人，把马克思主义基本原理同中国具体实践相结合，开辟了农村包围城市、武装夺取政权的正确革命道路，为夺取新民主主义革命胜利指明了正确方向。县域经济的壮大，也是同样的道理，县域创新发展离不开当地实情，否则，就是无本之木，根基不牢，难以持续，甚至会坍塌。

那县强，则天下强。强县域，关键是强产业；强县域，关键是精准施策，找准产业发展的“精准赛道”。只有打破空白，激发活力，创新思维，县域才能实现高质量发展。

强县域需创新思维

戎哥

6月12日，深口(长沙)飞地孵化器正式启动，作为株洲首个入驻岳麓山大学科技城的孵化平台，未来将借助岳麓山大学科技城的资源、人才等优势，推动高校院所科技成果转化、培育科技创新型企业，发展壮大深口区支柱产业。

“青春深口 创业新城”，这句广告语生动地阐述了深口区的定位，也让深口人意识到自身的不足。借巢孵蛋、借梯登高、借脑益智之路，正成为深口突破行政区划壁垒和空间限制，实现本地资源、政策与外部技术、人才有机融合的“关键一招”。

其实，像深口这样借智强县的创新做法，在株洲其它县市区还有不少。如茶陵县与中车株洲所签订框架合作协议，借助央企力量，在人才培养、技术指导、产品供销等方面提升园区能力，从而实现双赢。如炎陵创新建设黄桃大数据中心，打造核心产区及出口基地，减少流通环节，降低流通费用，促进黄桃产业做大做强。还有“茶陵三宝”之一的豆腐乳，过去一直用坛子包装，产业“涛声依旧”多年，一直没有做大。可改变源于创新，前年，生产企业与外地客商携手，借鉴性的创意，弃坛改袋，实施精细化服务，充分考虑了食客需求，再通过线上推广，业绩斐然，产值上亿。

强县域是一个系统工程，牵涉到方方面面，笔者不好一一赘述，但认为可从两方面着手：

一是培养意识。县域地方小，不太卷，人们的生活过得安逸，工作喜欢按部就班，创新意识不强。长此以往，县域发展势必会“慢慢游”，如何改变这种局面呢？唯有创新，因为创新是永恒发展的动力，培养人们的创新意识，才能激发人们潜能，促推工作开展。

二是因地制宜。鞋子合不合脚，穿了才知道。上世纪30年代，为了拯救苦难的中国，一代代中国人以天下兴亡匹夫有责为己任，前赴后继，赴汤蹈火，探索救国救民之路，有人提出拿来主义，全盘照抄外国经验，也有人提出完全自力更生，不学外国经验。在长期革命斗争中，以毛泽东同志为主要代表的中国共产党人，把马克思主义基本原理同中国具体实践相结合，开辟了农村包围城市、武装夺取政权的正确革命道路，为夺取新民主主义革命胜利指明了正确方向。县域经济的壮大，也是同样的道理，县域创新发展离不开当地实情，否则，就是无本之木，根基不牢，难以持续，甚至会坍塌。

那县强，则天下强。强县域，关键是强产业；强县域，关键是精准施策，找准产业发展的“精准赛道”。只有打破空白，激发活力，创新思维，县域才能实现高质量发展。

深口区向青年人才送“贺礼” 50对新人免费住 朱亭五号山谷蜜月房

株洲日报讯(全媒体记者/邹怡敏 通讯员/王雨喧 郭璋) 6月23日，位于深口区朱亭镇的五号山谷民宿迎来一批特殊的客人，他们是参加了第三届株洲青年人才集体婚礼的9对新人，因获赠深口区送出的倾心蜜月房券，他们特地选择这个周末来近距离感受千年古镇的魅力和深口的诚意与热情。

下午5时，廖岳和向菲菲来到民宿手作区，体验拓染工艺。夫妻二人一起去大自然里找花寻草，再用锤子敲出植物汁液，印染到棉麻帆布袋上。

廖岳和向菲菲分别来自邵阳、湘西，3年时间里，两人在株洲安家立业，成了新株洲人，见证了株洲的变化，也坚定了发展信心。“株洲产业实力强劲，城市热情、包容、开放、有活力，让我们很有归属感。”廖岳表示。

另一对新人蒋永伟、沈添伊分别来自山东、福建，两人相恋于大学校园，2021年大学毕业时，恰逢株洲企事业单位组团进京揽才，两人看中株洲的历史底蕴、产业实力和城市活力，便相约来株洲安家置业、追求理想。

“株洲是个很出名的工业强市，也是一个很实在的城市。”对于入住的五号山谷，蒋永伟、沈添伊夫妇则表示，这里景色太美了，很适合约上三五好友，一起喝茶聊天赏景，深度感受从身体到心灵的放松惬意。

连续举办了三届的“青年人才集体婚礼”已成为株洲一张靓丽名片，深口区为“建设幸福株洲”目标添砖加瓦，为参加集体婚礼的50对青年人才各送上一套价值1680元的朱亭五号山谷倾心蜜月房券，以表达美好祝福，新人们可以在5月20日至6月30日的周日至周四，任选一个合适时间体验入住。

攸县

智慧粮仓护粮有方

株洲日报讯(全媒体记者/王军 通讯员/李青 夏笛) 粮食颗粒归仓后，减损和保鲜至关重要，这需要储粮仓库不掉链子。最近两年，攸县推动低温储粮仓建设并对原仓储设施提质改造，提高收储环节粮食品质保障能力，耕好了“无形良田”。

6月19日，在攸县省储粮购销公司本库，工作人员带领记者登上一截狭窄阶梯后，打开仓门进入了1号仓库。此时正值下午3时，户外温度已飙升至30摄氏度以上，然而1号仓内却凉爽舒适，阵阵飘香扑鼻。

“仓温在20摄氏度以下，粮温大概是16摄氏度至17摄氏度。”湖南攸县省储粮购销有限责任公司副总文剑波介绍，1号仓由过去高大平房仓改造而来，改造后安装了气凝胶隔热板，可有效阻断热源，同时仓内采用了粮面控温和整体降温的制冷工艺，有效地解决了仓内谷物堆积造

成的升温问题。

过去，谷粒堆积极易造成温度升高，容易滋生虫害，产生损耗，同时粮食代谢速度也因高温而加快，其色香味容易受到不良影响。

“为了便于粮食通风，工作人员会将粮食挖成一条条沟，沟深1米左右，每半个月就要重新挖沟利用自然通风条件降温，现在工作人员可以直接在电脑或手机等终端远程查看粮食温度、湿度等，实现一键操控。”文剑波告诉记者，粮仓内的电子测温的电缆线，“触角”直达粮食深层。

智能化的技术让粮仓变得越来越“高大上”。攸县高度重视粮食安全，把粮食储备库改扩建项目作为一项重要的民生工程、民心工程加快推进。从2023年10月份开始，攸县启动了6万吨低温储粮仓储设施提质改造、1.4万吨的低温储粮仓建设等工程，为粮食的“产后处理”提供有力保障。

茶陵

植保无人机保粮稳产

株洲日报讯(全媒体记者/陈洲平 通讯员/刘莹 谭斌斌) 眼下正值水稻田间管理的关键时期，茶陵不少人拿起了遥控器，用植保无人机精准施肥，用科技手段促进农业生产提质增效，促进农田丰收。

6月24日，在虎踞镇黄石村的双季稻万亩示范片，一片片绿色的稻田随风轻摆，不远处的田埂上，合作社工作人员将复合肥料倒入植保无人机药箱里，娴熟地通过遥控器操纵无人机对水稻作业区域开展高空喷洒。只见植保无人机在农田上空4米左右高度来回穿梭，白色的颗粒复合肥随着气流均匀洒向田间。

“以前背着喷桶施肥，背背子勒得肩膀都肿起来了，一天撒不完三亩田，现在用无人机，手指一推就行，速度快，还省

肥料，一个人一上午就能撒完三百亩。”农民飞手谭祥说，一架无人机装载上50公斤肥料，一次能对7到8亩农田进行追肥。

虎踞镇黄石村党总支书记、主任谭君介绍，该村共种植早稻1721亩，通过无人机作业，只需两天就能完成农田植保作业，相比过去人工作业，效率提高了几十倍。村里运用无人机施肥、无人机打药，加上科学管理，今年的水稻长势非常好，预计产量大增。

据了解，今年，茶陵县早稻种植面积约为17.5万亩，该县坚持科技兴农，持续推广先进农业技术和智能化农机设备，推动传统农业向现代农业转变，助力农民增收增产，促进农业产业绿色优质发展。



醴陵再添 14位省工艺美术大师

株洲日报讯(全媒体记者/刘毅 通讯员/李兰薇) 湖南省工艺美术协会日前传来喜讯，来自醴陵市的陈利、黄龙等14人荣获“湖南省工艺美术大师”称号，其中陶瓷类13人，漆器工艺类1人。至此，醴陵市共有省工艺美术大师46人。

省工艺美术协会于2023年发布第六届湖南省工艺美术大师评审通知，根据《第六届湖南省工艺美术大师评审实施办法》，组织开展了本次评审工作。在各市州牵头单位推荐申报基础上，经评审委员会综合评审打分、监督组监督、评审领导小组审议，此次全省共54人获评，其中醴陵14人位列其中。

湖南省工艺美术大师称号由政府部门和行业组织授予，是在工艺美术领域具有高超技艺和突出业绩创作者的荣誉。

“不仅彰显了我们在工艺美术领域的深厚底蕴和人才优势，也为做强做优工艺美术陶瓷产业、繁荣工艺美术事业注入了新的活力。”醴陵市工艺美术协会相关负责人坚信，未来将涌现更多的工艺美术大师人才，创作出更多精美作品。