

湘菜有多好吃？

独具风味的臭豆腐、糖油粑粑，鲜香热辣的剁椒鱼头、辣椒炒肉，裹满辣椒油的小龙虾、甜到心坎的“茶颜悦色”、地道细软的手工米粉……特色湖湘烟火、浓郁“湘汁湘味”蔓延大江南北。

作为中国八大菜系之一，湘菜以其独特辣味、鲜美口感闻名遐迩。在2000多年的烟火传承中，湘菜通过精选食材、精细刀工、精妙烹调形成了独特饮食文化。

名品

蒸

灵秀湖南，滋养了无数让人垂涎欲滴的美食。涵盖蒸、煮、炒、煎、炖等多种烹饪方式的湘菜，体现了湖南人对吃的精致追求。

“瓜果样样能清蒸，干菜清蒸味道好……蒸菜不用铁锅，原汁原味营养多，食油不会被烧焦，健体卫生不上火……”在湖南省浏阳市，“蒸”这一看似平凡的技法被演绎出千般滋味。相传浏阳蒸菜起源于明朝，以精细和健康为特点，使用竹篾蒸笼，最大程度保留食物的原味原态。

30年前，18岁的浏阳达浒镇人何阳根拜师学厨开始钻研浏阳蒸菜。2018年，他代表浏阳在联合国总部制作浏阳火焙鱼和豆豉蒸腊肉。

“蒸菜有三宝：豆豉、茶油和剁椒。”何阳根从小吃蒸菜长大。在他看来，浏阳豆豉这种浓郁的发酵物盖在蒸菜上，能成就一种独特酱香；本地剁椒则颠覆了外界对传统蒸菜口味清淡的印象，热辣的滋味包裹味蕾，再淋上几滴茶油，让水汽与油脂完美融合，便成就了蒸菜不同于小炒的鲜亮嫩滑。

在浏阳，各式腊味、家禽、河鲜鱼皆可蒸，家家户户的竹篾蒸笼里藏着一个个活色生香的味觉宇宙，碗碗有特色，碗碗各不同。长红单品“梅菜扣肉”，经煮、炸、上色等多个步骤，氤氲蒸汽让梅干菜滋味浸入肉中，猪肉自带的油脂香气又进一步激发梅干菜的清甜，味道充满层次感。

“仅梅菜扣肉这一单品，我们的年销量就超过2亿元。”湖南新聪厨食品有限公司负责人唐步聪说，公司推出的“梅菜扣肉”无论是在线上电商平台还是线下商超门店都深受消费者青睐。近年来，浏阳市出台了多项政策支持蒸菜产业发展，打造了“从田间到餐桌”的特色产业链，并成立蒸菜研究院，收集整理具有蒸菜源头的当季菜、特色菜，与湘菜学院、餐饮行业协会等开展产学研合作。

从田间到餐桌，每一道湘菜都承载着湖南人对味道和食材的极致追求。辣椒是湘菜的灵魂，湖南辣椒品类多达200余种，从适宜爆炒的衡阳黄贡椒、保靖朝天椒，到用于调味的剁辣椒、酱辣椒，满足着不同食客的口味喜好。其中最

有名的，要数岳阳湘阴的樟树港辣椒。

岳阳市湘阴县樟树镇与湘江相连，一江一港两湖，形成了独特的小气候，出产的辣椒皮脆肉嫩、香软微辣。

“我们的樟树港辣椒还首次出口欧洲走上英国人的餐桌。”湖南省阳雀湖农业开发有限公司董事长曾立宇说，面对市场的火热需求，2019年，他与“辣椒院士”邹学校开展创新研发，从100多个辣椒品种中选育出一款可四季种植的辣椒，让辣椒成为当地农民稳产增收的致富产业。如今，樟树镇发展樟树港辣椒种植标准化面积1.18万亩，带动本地就业超过1.2万人，辣椒全产业链年产值超过5亿元。

名厨

“噉——”，将刚煸炒过的猪肉倒入热油翻滚的铁锅，晶莹肉片伴着螺丝椒上下飞舞，香气瞬间喷薄四散，淋上几滴酱油，一道口感鲜辣、脆滑的辣椒炒肉出锅了。

今年9月发布的《中国炒菜餐厅行业发展白皮书》显示，“炒”是中国烹饪的主要手法，2023年，约60%的中餐餐厅收入来自炒菜，按餐厅销量份数对消费者心中的国民炒菜进行排序，湘菜代表作——辣椒炒肉居第一位。

天下小炒看湖南，湖南小炒看衡阳。以辣椒炒肉出圈的“费大厨”便是从衡阳走出的湘菜连锁品牌。

透过门店厨房的透明窗可以看到大厨们切肉、切辣椒；墙上挂着大厨的照片、厨具、“战袍”……“辣椒炒肉，湖南人餐桌上的一道再平常不过的家常菜，却在费大厨的餐厅里成为‘爆款’，传承和创新是关键。”费大厨辣椒炒肉创始人费良慧说，“费大厨”坚持专业大厨炒，一家门店通常配备至少15名大厨，每名大厨仅负责2道至3道菜品，所以对每道菜足够专业。目前，费大厨在全国直营门店超过150家，平均等位时长超过1个小时。

“我们的优势就是现炒，大厨更是灵魂。”费良慧说，从创业第一天起，他就将“大厨文化”注入品牌基因。目前，形成了专业大厨培养“四步法”：校企培养、专业培训、内部测评、大厨承诺。在费良慧看来，大厨是一个餐厅的核心资产。湖南聚味记负责人瞿涛与费良慧的观点不谋而合。从11年前的10平方米夫妻档夜宵摊，发展到今天拥有800多名专业湘菜厨师、22家直营连锁门店的餐饮品牌，“聚味记”设置了研发室，组建了10多名优秀厨师组成的研发团队负责应季开发新产品、深度提炼老菜品，每年仅投入菜品的研发学习经费就达千万元。

“湘菜的生命力在于推陈出新、传承创新，而推动创新的正是庞大的湘厨群体。”瞿涛说。

名店

作为城市文化符号，“老字号”是市

场与人文的结合体。

目前，湖南有9个湘菜品牌入选“中华老字号”，27个品牌入选“湖南老字号”。

被誉为湘风小吃的源头、传统湘菜代表的长沙火宫殿，集传统民俗文化、火庙文化、饮食文化于一体，是我国第一批“中华老字号”。

如今，有着400多年历史的火宫殿依然宾客满堂。但在2001年，这里曾一度人不敷出。当时，总经理谭飞作出一个大胆的决定：关店从头再来，再造一个老长沙味道的全新火宫殿。

“作为湘菜百年老店，我们不能放弃传统菜肴。”谭飞说，火宫殿的重生，离不开创新，更需要传统。

为确保传统菜肴的原汁原味，火宫殿请来了王墨泉、许菊云、聂厚忠3位湘菜大师，为店里的大厨传授毛氏红烧肉、黄焖鳊鱼等30道传统湘菜做法，还将三湘四水的地方美食、小吃引入火宫殿，但在制作技法上又有所改良：将糖油粑粑的“糖油炸”改为“糖油煮”，还创新性地将邵阳猪血丸子与湘西腊肉一起蒸，这种融合创新大受市场欢迎。

节假日庙会、早茶游园会、烟火夜市、小吃王国——以美食为媒介，火宫殿一直在不断进行新的尝试，除了推出新场景、新菜品，还跨界做起文创，通过其特有的火庙文化、饮食文化、民俗文化吸引更多年轻人。

“为了一道菜，奔赴一座城”，充满怀旧气息的文和友、烟火气十足的笨萝卜等一批深受年轻人喜爱的湘菜店，也如雨后天春笋般发展起来。今年国庆长假期间，长沙网红夜市的收摊时间从凌晨2点推迟到凌晨4点。

长沙黄兴路步行街是游客打卡地标，街口“炊烟小炒黄牛肉”的巨幅广告牌格外显眼，这个近1000平方米的店铺，常年上榜“长沙湘菜排队王”。“小炒黄牛肉是一道经典湘菜，据文献记载，在清代就已经很有名气。不过在农业社会，牛是重要的生产资料，因此普通人难得享受这道美味佳肴。”炊烟小炒黄牛肉品牌创始人戴宗说，他要做的就是通过现代化的科技、标准化的管理，让消费者能尽情享受高品质的小炒黄牛肉。

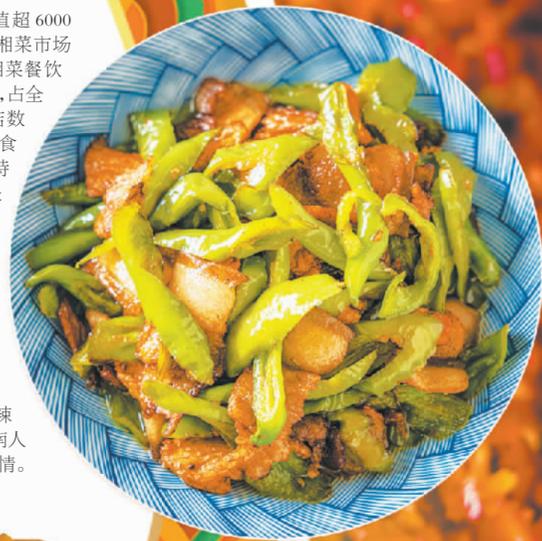
为了让顾客享受大口吃肉的快感，戴宗带着团队反复试验，最终确定选用深山放养的湘西小黄牛，只选3个最嫩的部位，借鉴了炒茶中的揉捻手法与潮汕手打牛肉丸的工艺，让牛肉更加嫩滑可口。

“小炒黄牛肉的油、盐、大蒜、辣椒、打底酸菜用量都精确到克，牛肉下锅急火快炒，时间控制在30秒。”标准化为品牌持续助力，2018年，炊烟小炒黄牛肉代表湘菜登上了联合国晚宴餐桌，向全世界展现了湘菜的实力与

魅力。

数据显示，湘菜产业链年产值超6000亿元，全国菜系中湘菜市场份额占到17.6%，湘菜餐饮门店数约11.8万家，占全国中式正餐总门店数的18.5%……从好食材到好味道，独具特色的湘菜不再只是湖南人的一日三餐，而是火遍大江南北，更表现出巨大“食力”。

总要尝一尝湘菜吧！那不只是餐桌上的风景，更是湖湘文化的传承。每一勺辣油背后，蕴藏着湖南人对生活的火辣与激情。



本版编辑 陈莹莹 姚亚宁 美编 王子莹
来稿邮箱 fukan@jrbns.cn

巨轮靠港

刘成

“呜……呜……”随着两声长长的汽笛声，一艘装满集装箱的大船缓缓靠上了码头。大船停稳，靠近海侧的自动化桥吊轻巧地抓起船上的集装箱，稳稳放到滑过来的自动导引车(AGV)上，“背上”集装箱的AGV匀速驶向堆场……这是山东港口青岛港自动化码头的一幕。

走近码头抬头望，大船更显庞大。“这是从日本神户港过来的土明轮，长330米，能装11700个标准箱。”正在码头巡检的青岛港自动化码头工程技术部副经理王延春说，“最大的集装箱船可装24000个标准箱，也常在我们这里停靠。”

登上靠近码头的交流中心三楼观景平台，整个装卸动态尽收眼底。分布在堆场的自动化高速轨道吊，沿着轨道前后移动，时不时吊起集装箱放到AGV上，几十台AGV有序按照各自的轨迹穿梭于堆场与海侧的桥吊之间，海侧桥吊则吊着集装箱上船下船来回倒腾……“高速轨道吊、AGV、自动化桥吊，这三大自动化码头的主要设备支撑起码头装卸作业。”青岛港自动化码头固机工程师周林说。

这是一个自然禀赋优良的港口地区。作为全球规模体量最大的海洋港口群，山东港口去年实现吞吐量超过17亿吨，居全球第一位；集装箱吞吐量实现4000多万标准箱，居全球第二位。

青岛港自动化码头总长2088米，有6个泊位，94台高速轨道吊，18台自动化桥吊，85台AGV。“我们屡次打破世界纪录，现在仍保持着桥吊平均单机作业效率每小时60.2自然箱的世界最高纪录。”周林自豪地说。

这么多设备如何维持自动运转？在青岛港自动化码头操作中心，青岛港自动化码

头流程优化副经理韩哲说：“电脑装载的是自主研发的全自动化集装箱码头智能管控系统A-TOS，工作人员只需轻点电脑鼠标，依据系统指令，码头就可以自行运转。”

“阿联酋预配中心，你们靠泊青岛港的‘阿联酋上海’轮，重点仓42贝作业量太大，船舶装卸会超出7个小时，建议调整到22贝50箱量，请确认是否同意。”船舶计划员王目溪正忙着打电话与公司沟通。重点仓即作业量比较大的仓位，“贝”类似于集装箱的座位号，船公司有些“座位”安排的装卸量太大，造成装船时间延长，可能导致下一站延误船期。“调整重点仓就可以提高效率，避免这一情况发生。”王目溪说。

“世界级效率就是这么一点点抠出来的。”韩哲笑道：“堆场对效率来说也至关重要，我们创新了精细化的堆码策略，最大程度减少了倒箱作业，才能屡破世界纪录。”

“停靠世界级的大船，不仅要有世界级码头，还得有世界一流的管理水平与工作效率，智能化是我们实现目标的途径。”正在青岛港自动化码头调研的山东港口集团公司总经理李奉利接过话茬，“20万吨级的邮轮，30万吨级的油轮，40万吨级的矿石船……世界上有多大的船，山东港口就有多大的码头！这背后不仅是能停靠大船的码头，各货种码头的智能化系统也提供了高效支撑。”

“绿色化也是我们重要的发展目标，氢能、风电和光伏都已大范围应用到港口运行中，今年年底风电和光伏发电将达到2亿千瓦时。通过持续优化用能结构，2025年清洁能源将超过65%。”李奉利说。

生活中的经济学

先买后付谁得益

徐晓燕

电商平台买东西“先用后付”，点外卖“先享后付”，住酒店“先住后付”……先买后付，顾名思义“现在购买，稍后付款”，是近几年兴起的一种消费方式。

这种方式允许用户以0元价格先行体验商品，待用户确认收货后再支付货款。对迟疑不定的消费者来说，先买后付是促使其下单的临门一脚，“反正不花钱，试一下也无妨”。

其初衷是让消费者在体验产品后再决定付费还是退货，从而降低消费者的决策门槛与购物风险。各电商平台先后推出了先用后付服务，如果消费者收到商品不满意可以直接退回，省去了付款退款的过程。

一定程度上，先买后付提高了销售转化率。便捷丝滑的支付过程，不知不觉中完成的整个购买流程，延迟

的付款时间，大大减轻了支付痛感，因而也被网友戏称为“无感”支付或“无感”消费。消费者只需选中商品，一个“手滑”就能直接下单。

所谓“支付痛感”，是指人们在付钱时心理上即刻产生“疼痛感”，这种感觉会降低人们从消费中获得的喜悦感。先买后付因为“没付钱”这一点，减轻了消费者花钱的支付痛感，从而增加了购物冲动。

先买后付还利用了虚拟所有权效应。看到漂亮杯子幻想它摆放在餐桌上的场景；脑补穿上一件衣服的样子；刷到带落地窗的海景房图片，已经开始畅想住在里头的舒心愉悦……这就是“虚拟所有权”的体现。选购商品的过程中，人们已经开始想象将该物品编织进自己的生活中。先买后付这种体验式购物，更是强化了人们的虚拟所有权心理。一

些人即便对商品没有那么满意，但出于“买都买了”的心理，也会留下来。

乍一看，拥有灵活性及便利性的“先买后付”利于三方：消费者可以降低成本试用某商品，减轻了经济压力与购买风险；提高了销售转化率，对商家也是利好；平台借助这一模式获客，也多了流量。

不过，这一模式在社交平台上也不乏争议。人们常在各平台求助的内容包括但不限于“付款方式莫名其妙变成了先用后付”“某平台先用后付如何关闭”等。

消费者对先用后付的担忧主要有两点。其一，在缺少支付痛感的情况下，很容易过度消费，也很容易忘记退货。其二，消费者开通先用后付服务，平台往往会进行提示，但关闭通道却难称快捷，不少网友担心老人误操作造成损失，也会因为对购物全

过程失去掌控而感到不安。

对商家来说，近些年电商平台竞争激烈，消费者需求多样化，获客成本整体呈上升趋势。先买后付、运费险、7天无理由退货等服务推高了商家的运营成本。为了防止先买后付带来的退货，商家需要在服务上下功夫，尽量精确描述商品、耐心解答消费者咨询等。

随着电商竞争走向深水区，原来靠单纯抢夺消费者流量的模式逐渐行不通。作为连接消费者与商家的桥梁，电商平台的角色至关重要。不仅要注重平衡商家和消费者双方的权益，还需要保证产品体验的流畅。完善消费者开通和关闭服务的通道，“先买后付”“0元付”既能“一键开通”也可“一键关闭”，这项服务才能真正体现便利、快捷的初衷。