

“十四五”期末考试民生答卷来了
请您阅卷

株洲市芦淞区枫溪街道七斗冲社区创新成立民族融合长者食堂——

一碗热饭里的民族情

湖南日报全媒体记者 廖义刚 张永琼 通讯员 罗金鹏 余姣

10月30日，气温骤降，记者在株洲市芦淞区枫溪街道七斗冲社区“红石榴之家·幸福时光长者食堂”感受到浓浓暖意。中午12时许，一群身着民族服饰的老人排队取餐，其乐融融。

“在小区就能吃到家乡特色菜，以前是不敢想的。”苗族老人龙奶奶说，在长者食堂，不仅能吃到本民族美食，还能品尝到其他民族的特色菜肴。

【时代命题】 多民族聚居区老人如何“吃好饭”

七斗冲社区地处株洲市城郊，总人口4100余人，60岁以上老人1500余人。社区有少数民族居民307人，涵盖土家族、苗族、侗族、瑶族、布依族、回族、壮族等，其中以苗族和土家族居多。

一个城郊小区，为何成为多民族聚居社区？

原来，该社区居民主要是原国营五三机械厂的职工。30多年前，国营五三机械厂从怀化沅陵县整体搬迁至株洲七斗冲，不少职工是少数民族。由此，七斗冲社区成为株洲市最大的多民族聚居社区之一。

2004年，国营五三机械厂破产改制。20多年过去了，这些职工大多已退休，他们的儿女不少在异地工作，老人们如何“吃好饭”的问题日益突出。

“苗族偏爱酸辣，土家族喜食腊味，侗族习惯糯食，这些不同饮食传统使得普通食堂难以兼顾所有老人的需求。部分老人因口味不合或食材不便采购，长期饮食单一，甚至影响健康。”七斗冲社区党委书记、主任肖张兰告诉记者。

由于各民族饮食习惯差异显著，不少老人面临“做饭难、吃饭难”的问题。

【政府作答】 开办民族融合长者食堂

2023年底，七斗冲社区一次居民会议上，苗族居民代表向德志提议：“很多老人做不了饭，口味上又有各自民族独特的习惯，咱们能不能想想办法？”

这个建议引起共鸣。议事会充分讨论后决定，开办一个兼顾多民族饮食习惯的长者食堂。

社区迅速整合资源，免费提供场地和厨具餐具，聘请厨艺精湛的苗族大姐作为食堂主理人。民政部门根据《株洲市“幸福食光”长者餐厅实施方案》，拨付3万元建设补贴。



方案》，拨付3万元建设补贴。

2024年4月，七斗冲社区“红石榴之家·幸福时光长者食堂”开业。瑶族三色米饭、土家族腊肉、苗族灯盏窝等特色美食香气扑鼻，食堂墙上悬挂着各民族特色服饰，桌上摆放着土家族小背篓等手工艺品。开业当天，身着少数民族服饰的居民，跳起竹竿舞，唱起欢快民歌。

“五菜一汤，70岁以上老人10元一餐，70岁以下15元一餐，提供上门送餐服务。”肖张兰介绍，食堂每周有3到4天提供少数民族特色菜，并建立微信群方便老人点餐。

一年多来，食堂送餐服务风雨无阻。厨师和社区干部成了“外卖员”，将热乎乎的饭菜准时送到行动不便的老人家中。

社区积极对接各民族居民，了解其饮食禁忌与偏好，制定轮换菜单，确保不同民族老人都能吃到符合本民族习惯的菜肴。

“三月三是壮族的重要节日，我和食堂主理人一起做了很多五色糯米饭，跟大伙一起分享。”壮族居民石凤权说。

“具有浓厚民族元素的长者食堂，在全省是首家。”芦淞区委统战部相关负责人介绍。《湖南省民族工作“十四五”发展规划》提出，推进新时代党的民族工作高质量发展，全面深入持久开展

民族团结进步创建工作。近年来，七斗冲社区通过创办民族融合长者食堂，创立团结诗文社，开展“民族文化、民族工艺”活动，打造“红石榴”民族团结品牌等一系列创新举措，构建了各族群众共居共学、共建共享、共事共乐的良好社区环境，先后获评“湖南省同心社区示范点”“湖南省民族团结示范社区”。

【百姓评卷】 “希望食堂能一直开下去”

10月30日中午，刚到饭点，不少老人结伴而来，一边享用可口饭菜，一边唠家常。

“有时想去食堂吃饭，会提前跟主厨沟通，请他们做牛羊肉，食堂很快就会安排。”回族居民杨勇说。

“很多特色菜的原料，都是老人找家乡的亲戚朋友寄来的。吃着家乡的食材，老人们缓解了思乡之情，我们看着也开心。”刚给社区老人送完餐的主厨郑六也告诉记者。

“怀老家的亲戚让长途大巴司机捎来了山里的枞菌，非常新鲜，一早我就请食堂师傅帮忙炒上了。”土家族居民向明华开心地说。

七斗冲社区长者食堂开办后，居民积极参与



七斗冲社区长者食堂正式开业当天，苗族灯盏窝、黄辣子等特色美食新鲜出炉。

七斗冲社区开展“燃情篝火·共舞民族风”活动，居民在跳竹竿舞。

本文配图均为蔡奕 摄(湖南图片库)

食堂运营。“灯盏窝是沅陵传统美食，食堂头一天晚上就开始准备，社区老人也带着家里的厨具来帮忙，指导食堂师傅烹制。”苗族大姐向梅说，这一口油炸小吃，勾起了她的童年回忆。

如今，七斗冲社区长者食堂远近闻名，不少周边务工人员经常到食堂用餐。“和社区老人聊天得知这里有食堂，我们就过来了。这里不仅价格实惠，还能品尝到各种民族菜肴，太好了！”从事砂石场耐磨件加工的孙小海说。

“希望食堂能进一步扩大餐位面积，增加特色菜品，一直开下去。”最早提议建民族融合食堂的苗族老人向德志说出了大家的心声。

肖张兰介绍，社区正积极向民政部门申报60岁以上老年人就餐补贴，计划新建基础设施，拓展经营方式，增强食堂自我循环能力。

“食堂不仅能吃饭，还是我和老朋友的活动中心。”食堂楼上的活动室里，刘建根老人挥动乒乓球拍，和老友“激战”正酣。“吃完饭后，老伙计们在楼上打球、跳舞、练字，幸福感满满。”苗族老人张晓红说。

“社区还组织了幸福邻里节、民族手工作品展、篝火晚会、打糍粑等活动，让大家真切感受到‘民族团结一家亲’的浓厚氛围。”壮族居民石凤权深有感触地说。

新湘菜闯世界

曾永强 匡芳 张福芳 欧阳林



2023年10月，长沙商贸旅游职业技术学院在英国成立湘菜产业学院英国分院。

本文图片由长沙商贸旅游职业技术学院提供

毛氏红烧肉、腊味合蒸、麻仁香酥鸭……这些耳熟能详的湘菜，光是听名字，就仿佛能闻到扑鼻的香气，令人垂涎欲滴。

作为中国八大菜系之一，湘菜以其鲜明的香辣鲜爽风味，广受食客喜爱。

然而，随着“减盐减油”理念日益深入人心，以“重口味”见长的湘菜，如何应对？

长沙商贸旅游职业技术学院党委副书记、校长崔德明表示：“要进一步处理好‘传承’和‘创新’、‘做强’和‘做活’、‘口感’和‘健康’、‘本土市场’和‘省外市场’这几对关系，传承湘菜文化精髓，持续深化产教融合，大力推动菜品研发，积极倡导‘减盐减油’生活理念，助力打造健康新湘菜。”

今年以来，长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院积极主动响应健康饮食新风向，在守正中创新，于传承中突破，着力培育兼具技艺与理念的新一代厨艺技能人才，坚定迈向健康化、标准化、国际化的发展道路，助力湘菜“湘满中国，香飘世界”。

新在健康 湘菜风味的破局之路

一道菜品，一重山水；盘中诗画，尽显潇湘。

在今年9月举行的世界职业院校技能大赛总决赛上，来自长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院的学生团队，以其作品《潇湘八景雅宴》，将湖湘韵味化入舌尖艺术，将湖湘山水化入盘中诗画，向人们展示湘菜在传承与创新中迸发的活

（黑山羊、黑兔、黑鸭）食材开发低脂低钠菜品，打造健康饮食与地域文化结合的新IP，为乡村旅游和产业发展提供动能。

新在人才 课堂即职场的模式之变

11月6日上午10时许，湘菜学院的实训室内烟火升腾。锃亮的灶台前，学生们身着雪白厨师服，在导师指导下翻炒、调味、摆盘。

对于2332班的张亮珍而言，这里不仅是课堂，更是她职业梦想的起点。毕业后，她将直接进入美心集团，自由选择后厨或前厅岗位。“学院与企业搭建的平台，让我们实战经验丰富，未来方向更明确。”谈起职业规划，她笑容满面。

前厅模拟餐厅接待流程，后厨严格按企业标准布局——这种“课堂即职场”的模式，源于学院与湘菜头部企业的深度合作。

近年来，徐记海鲜、冰火楼、松子料理、绿草地等企业纷纷与学院共建订单班，建立产业学院，投入资金支持实训室建设与人才培养。美心集团、新陪厨、瑞幸咖啡等企业也积极参与专业课程设计，让学生学习内容紧贴市场需求。

“湘菜产业需要既有文化底蕴又能创新的人才。”湖南相约绿草地餐饮有



新在全球 湘菜文化的出海之道

鱼片薄如蝉翼，在滚烫的红油中轻轻一涮，便泛起诱人的光泽；剁椒鱼头端上桌时，自制剁椒红艳如火，宛若湘江边烧透的晚霞；糖油粑粑外脆内糯，一口咬下，仿佛置身于长沙老街的黄昏。

近年来，湘菜如一缕温暖的炊烟，跨越山海，

在异国的土壤里悄然生根。

长沙商贸旅游职业技术学院湘菜学院，也成为“湘菜出海”的推动者之一。

该学院“随企出海”，先后在英国与日本成立湘菜产业分院。每年，资深的教师们怀揣对家乡味道的虔诚，将湖湘大地的热情与细腻，融进异国厨房的烟火之中。

该学院还探索出“3+1+1”专本硕衔接的湘菜国际人才培养模式，开发输出14门特色课程，通过线上线下混合教学，依托国家级餐饮智能教学资源库与海外授课相结合，培养兼具文化认同、技艺传承与国际视野的复合型人才。

同时，制定开发餐饮智能管理、烹饪工艺与营养两个留学生招收专业课程标准，开发11门双语课程；依托萨摩亚厨师培训项目，为太平洋运动会制定厨师职业标准与运动员营养配餐标准；组织学生参加东盟职业院校烹饪赛、国际青年烹饪大赛，斩获多项国际奖项。

该学院连续数年协办亚洲食学论坛，教师赴马来西亚吉隆坡等地发表《中国湘菜美学风格浅谈》等主题演讲，让来自16国的百余位代表领略湘菜魅力，将湖湘饮食文化的研究成果传播至世界角落。

“走出去”之外，湘菜学院也积极“请进来”。

湘菜学院承接商务部援外培训项目，为萨摩亚厨师学员开展技能培训，被授予“湖南省对外体育技术援助工作优秀训练基地”。

该学院还接待了东南亚多国考察团，承办肯尼亚食用菌菜品培训、意大利烹饪教育项目、巴西中国饮食文化与烹饪研修班等国际交流活动。

守正之根愈深，创新之叶愈茂。

当健康、人才与全球视野交织共鸣，健康新湘菜的故事，在一蔬一饭、一朝一夕间，书写出中国饮食文化自信自强的新篇章，飘香万里，历久弥新。

长沙商贸旅游职业技术学院湘菜文化展示厅。

湖南再添两项国家工业遗产

开发前景广阔

湖南日报11月9日讯（全媒体记者 谢卓芳）近日，工信部公布第七批国家工业遗产拟认定名单，湖南省衡阳市的“核工业七一二矿”与益阳市的“湖南省白沙溪茶厂”两个项目成功入选，新增数量全国第四、中部第一。截至目前，全省已拥有9项国家工业遗产、15项省级工业遗产、6家国家级工业旅游示范基地、137家省级工业旅游示范点。

衡阳七一二矿是我国核工业首批建设的“三矿五厂”之一，为新中国第一颗原子弹爆炸和“两弹一艇”事业提供了关键核原料。其留下的“七一二矿旧址群”规模宏大，苏式建筑风格鲜明，吸引了《暴雪将至》《奔腾年代》等多部影视剧前来取景。当地政府计划充分利用“独立工矿区”政策支持，对周边环境及道路进行提质改造。如修缮工人俱乐部，打造以“铭记奋斗历史，传承核工业精神”为主题的展厅，将七一二矿旧址与罗荣桓故居等周边景点串联，形成特色旅游线路，积极申报爱国主义教育基地，弘扬“两弹一星”精神和核工业精神。

湖南省白沙溪茶厂始建于1939年，开开了中国第一片黑砖茶、湖南第一片茯砖茶和中国第一片花砖茶的历史。茶厂老厂区建筑群融合苏式风格与安化古民居特色，是国内安化黑茶行业规模最大、保存最完整的工业建筑群遗存之一。目前白沙溪茶厂已建成茶文化博物馆、非遗技艺体验馆、大师工坊等配套景观，获评国家AAA级旅游景区，每年吸引游客约18万人次。白沙溪茶厂计划在未来5年设立专项资金，通过工业旅游、研学实践、文化创意等方式，进一步传播安化黑茶非遗技艺与文化。

据省工信厅介绍，今年我省还将新认定10项省级工业遗产。到2030年，湖南将建成200个省级工业旅游基地。