

“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，他们的儿女不少在外工作，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，侗族偏爱糯食，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议事会上，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，请聘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。

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。

“怀化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！”从事砂石场耐磨损加工的孙小海说。

“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。

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，开创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。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。

开发前景广阔

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‘海外市场’，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响应健康饮食新风尚，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”。

这些改变，承载的正是湘菜学院对传统技艺的敬畏与对现代健康饮食需求的深刻洞察。

面对传统湘菜“油脂略重”刻板印象，团队展现出惊人的创新智慧。一道麻仁香酥鸭，改“炸”为“烤”，外皮依旧酥脆，内里柔嫩多汁，油脂含量却大幅降低，而香气分毫未减；红烧肉则严选宁乡地标花猪肉，并融入现代脱脂工艺，肥瘦匀停，入口香醇丰润，回味悠长而不腻。

这些改变，承载的正是湘菜学院对传统技艺的敬畏与对现代健康饮食需求的深刻洞察。

为推动湘菜健康化转型，湘菜学院积极推动研制和推广“减盐减油”健康新湘菜，充分发挥行业协会、知名企业、湘菜大师示范引领作用，大力宣传和倡导文明、健康、科学的饮食消费新风尚，并与政府相关部门紧密合作，共同制定“减盐减油”技术标准，让湘菜既好吃又健康。

该标准通过量化用盐用油，探索风味替代品，如使用芹菜、山胡椒油增香，以及利用虾皮、柠檬等天然食材提鲜等

手段，为湘菜烹饪提供科学、可操作的健康指南。

与此同时，湘菜学院积极承担社会责任，致力于健康饮食理念的公众普及。11月5日，在相关部门发布的《健康百问》手册中，湘菜学院贡献了其中20个问题的专业解答，从“如何平衡菜肴风味与健康”到“家常湘菜如何减盐减油不减味”，系统性回应了公众关切的饮食健康问题，进一步巩固其在湘菜健康化研究与推广领域的引领地位。

该院还持续深化湘菜历史文化研究，完善“老字号”传承体系，推动工艺、菜品与传播方式的多元创新。

今年暑假，湘菜学院实践团师生走进浏阳市小河乡，通过座谈、问卷和实地考察，推广“减盐减油”理念，收集不同职业人群的饮食健康需求数据，挖掘当地优质食材与工艺特色。

实践团发现，小河乡的生态优势为蒸菜提供了“黑鸭”“竹笋”“芥菜”等优质食材，但传统烹饪中高盐高油的习惯亟待优化。团队后期将依托学院研发力量，立足浏阳蒸菜研究院，聚焦“三黑”

（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，为乡村旅游和产业振兴提供动能。

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，学生们身着白雪厨师服，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，后厨严格按照企业标准布局——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

限公司董事长吴东明指出，校企共建产业链学院通过“大师工作室实训”“真实项目教学”等模式，让学生在湘菜文化研究、食材认知、菜品研发中掌握核心技能，实现“毕业即上岗”。

为深化产教融合，湘菜学院重点推进四大板块建设：共建产教研学一体化基地、完善特色课程与人才培养体系、打造“双师型”师资团队、建立双元教学模式，搭建就业与产业服务平台。

在这一创新机制下，学生不仅习得精湛技艺，更深入理解湘菜文化的深厚底蕴与行业发展趋势。

产教融合的良性循环正在形成！

宋中坚、杨凯旋等优秀毕业生在企业历练后，又被聘任回校任教，将最新行业经验反馈到教学中。

而湘菜大师王墨金之孙王铭隽的成长轨迹，更是这一模式的生动诠释——求学期间加入“湘菜之子”实践团传播湘菜文化；毕业后融合祖辈菜传统与创新理念，创立“墨泉峰味”餐厅，凭借“发丝百叶”“茉莉烟熏鳕鱼”等创意菜品征服食客，最终带领餐厅获评“黑珍珠”。

如今，在湘菜学院，产教融合以其强大的生命力，为人才培养开辟出一条极具特色的路径，让每一位学子在真实的产业土壤中生根发芽，成长为既懂技艺又通文化、既能守正又能创新的新时代湘菜人才，为湘菜产业的繁荣与发展注入源源不断的青春力量。

“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。

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，



长沙商贸旅游职业技术学院湘菜文化展示厅。