

# 湖北这碗汤,凭啥让北京深圳排长队

长江日报记者袁满 秦璟 通讯员刘芬 汤惠琴

12月23日晚8时,来菜·湖北头牌藕汤(以下简称来菜)北京首店的线上排队页面显示,该店还有5桌客人正在等位。同一时间,来菜朝阳区合生汇店有10桌等位,深圳首店有6桌等位。来菜负责人告诉长江日报记者,在周末和节假日,其最火的门店排队等位上百桌。

等位的客人都为一碗湖北藕汤而来。作为来菜的招牌菜品,湖北藕汤随着来菜在各大城市布局脚步的加速而香散全国,藕条、藕盒、莲藕净菜等一系列湖北藕产品纷纷出省。

武汉市农科院水生蔬菜专家、正高级农艺师黄新芳介绍,莲藕产业被纳入湖北省十大重点农业产业链,综合年产值280亿元,种植规模和产量稳居全国第一位。当前,湖北藕正在步入品质更高、品种专用化、品牌化发展的新局面。

## 湖北藕汤在全国开店 外地游客来武汉点名吃藕

北京9家门店开业一年多,来菜至今仍是当地最热门的湖北菜。门店评价里,湖北藕汤人气排名第一,吃过的食客纷纷分享排队等位的经历,“超级火的一家店!尽量早点来或者线上拿号。”“桃子筒骨藕汤是必点。”

来菜藕汤味道融合了湖北菜四方包容的特点,汤底咸鲜浓郁,粉藕香甜软糯。来菜品牌负责人杨亦风介绍,藕汤房每天早晨6时起火,经过6大核心工艺、20多项小流程,当日煨足三个半小时才能出品。一天500份藕汤,来晚了就售罄了。

2018年,来菜将藕汤作为主菜品写上招牌,打出了湖北菜餐饮的一张新名片。2024年,来菜陆续进驻北京、深圳等核心城市,累计服务超2000万顾客。2026年全国门店预计达到60家,2027年冲刺100家。今年,来菜签约洪湖2000亩新的莲藕种植基地,充分应对湖北藕持续上涨的人气。

走出湖北的藕汤不止来菜。北京一家名为“清水亭”的湖北菜馆,鱼头藕汤半年售出8000份。蔡林记杭州首店将藕条、藕汤作为招牌菜推出。不少打着藕汤招牌的湖北菜,都在当地风味地方菜排名前三,还会出现其他餐厅未上客、藕汤店已经排队的现象。

据来菜统计,新店开业初期湖北籍顾客占比约为三成,运营3个月后,门店所在地的本地人客群比例就升至九成以上,喝藕汤已不只是湖北人的习惯。

藕汤名气高涨,也带动游客对武汉本地的“正宗藕汤”产生向往。今年“十一”假期,黄鹤楼脚下的“知音藕先生”蔡甸藕汤馆里翻台不断,每日160份藕汤售罄。看着碗中浓白如玉的汤色,夹起一块粉糯拉丝的莲藕,江西游客赞叹:“武汉味道!”

黄新芳介绍,湖北种藕历史悠久。气候上,莲藕到4、5月份才开始生长,北方温度低,南方阴雨时间长,莲藕长到手掌大就不长了。只有湖北日照气温都恰到好处,让湖北藕具备品质佳、味道好的优势。

## 七成湖北藕供往全国 不同品类保障四季供应

清晨6时,蔡甸区戴湾生态农业专业合作社的藕塘里泛起一阵涟漪,挖藕工人下水了。齐腰深的水下,一切都只能靠手摸索。把气管往水里一插,高压气体搅动淤泥,一根根洁白的藕浮上水面。采用半人工半机械的方式挖藕,保障了莲藕品相。这里是蔡甸区莲藕标准化种植基地,3000亩藕塘种植鄂莲系列品种,亩产约3000斤。经过培育挑选的鄂莲,比传统地

方品种增产30%—50%。

挖藕工作一直持续到中午11时30分,挖够28000斤就不挖了,每天新鲜发货。下午工人对莲藕进行分拣处理后,晚上6时30分,经销商的电话开始接连不断打到合作社负责人孙昌军手机上。蔡甸莲藕连夜赶路,次日一早出现在湖北、湖南、广东、福建的批发市场或餐饮企业冷库里。

一部分莲藕则送往莲藕加工厂。在距离戴湾半小时车程的永安街道武汉绿乐农业科技产业园生产基地,每天4吨莲藕经过清洗、去皮、切块、真空打包,坐上冷链车送至朴朴、大象、盒马等线上超市的冷库中。真空包装把莲藕保鲜期从1天延长至3天,身居城市轻点屏幕,也能立刻尝到最新鲜的蔡甸莲藕。

还有一些个头特别小的藕,孙昌军将其打包卖给藕粉厂,经过精深加工后变成即食产品。每个月,他也要去几趟农科院或莲藕研究所,看看有哪些新农机、新种子。孙昌军在安徽、湖北、湖南都种过藕,“湖北种出来的藕外观,个头匀称,味道好,产业也最成熟。”

“湖北莲藕品种最优、类型最丰富。”黄新芳说。湖北产的藕七成供往全国,全国85%以上莲藕品种也来自湖北。众多国家及省级重大科研项目,聚焦湖北莲藕种质资源、育种、栽培、机械、植保、保鲜加工全产业链。不同品类的湖北莲藕,已经可以保障全国四季鲜藕供应。

## 香粉王炖汤,藕吸藕粉即食 小品类高品质的蔡甸藕叫响全国

“细长粉藕属于湖北藕的一个细分品种,近些年在餐饮端的带动下热度见长。蔡甸区解决了粉藕采收成本高等种植端问题,带动农民种植的积极性。”黄新芳认为,“粉藕的变化,代表着湖北藕正在向多样化、高品质的新阶段发展。”

莲花湖2号(香粉王)是蔡甸区独有的新品种,味道粉糯如板栗,久炖不散,深受市场欢迎,种植采收也更方便。传统品种采收深度达到60—90厘米,香粉王在泥下30厘米就能生长,戴湾莲藕种植合作社已经开始推广种植。电商平台上,粉藕价格比脆藕高一倍。

12月底是传统粉藕品种集中采收的时间,但在蔡甸,香粉王已经采收近半年。近期,绿乐农业副总经理赵兰一直在外奔波,在上海参加了一场农产品博览会后,就赶去与当地莲藕经销商谈合作,她正在向全国推广这一粉藕新品种,“合作落地后,每天至少供应5吨蔡甸藕”。

藕粉、藕饮、即食藕制品等产品越来越多元。仍以蔡甸为例,武汉绿乐农业科技研发的“藕吸”饮品,插吸管即饮,产品远销澳大利亚、迪拜等国际市场。武汉福味食品有限公司专注生产藕汤、藕饼、芝麻藕条等深加工产品,年产值达数千万元。武汉民食为天食品有限公司开发出莲藕粉条、香辣藕粉、热干藕粉等20多种特色产品,产品销往全国并远销韩国。目前,蔡甸区已引进30余家莲藕生产加工企业,全产业链产值突破20亿元。

蔡甸莲藕还与“哪吒”IP联动登上央视元宵晚会,对培育出3.473米长的“藕王”挑战吉尼斯世界纪录等事件进行营销,极大提升了品牌知名度。

蔡甸区农业农村局相关负责人表示,蔡甸是“中国莲藕之乡”,作为国家地理标志保护产品的蔡甸莲藕,其品牌全国化之路,是当前该区推动农业产业现代化的重中之重。“这不仅是简单的销售渠道拓展,更是一场覆盖育种、种植、加工、营销全产业链的系统性产业升级。”



## 莲藕消费时尚背后是创新

湖北自古以来就是我国莲藕的主产地,独特的气候、土壤、水源等自然条件孕育了湖北莲藕的独特品质。

随着生活水平的提高和生活方式的改变,消费者对莲藕的需求正在由单一的品类选择向高品质、多样化方向发展,跟藕汤的藕要粉,做藕条的藕要孔小等等。莲藕育种家和种植者,须根据消费时尚的变化不断调整自己的方向,高产已经不是唯一目标,类型多样化、品质高端化已成为新的发展方向。

产业的发展,离不开科技的支持。湖北围绕莲藕产业链布局创新链,通过实施“湖北省十大重点农业产业链”和“院士专家科技服务农业产业发展‘515’行动”等项目,密切对接国家特色蔬菜产业技术体系等国家重大项目,在莲藕全产业链开展科技攻关,为我省莲藕产业的高质量发展提供了强有力的科技支撑。

(武汉市农业科学院水生蔬菜专家黄新芳)



来菜·湖北头牌藕汤外地开店,店门前排起长队。

## 针对滑雪爱好者需求设计 甘露山引来湖南雪友开定制民宿

长江日报讯(记者李婷 郝天娇 通讯员张小小)刚运营2个月,双休日期间入住率达80%。近日,位于黄陂区的武汉甘露山文创城内,一家专为滑雪爱好者量身定制的民宿上新,试营业期间已吸引大批来自湖南、江西等地的雪友。

这家名为“一间房”的民宿,位于甘露山文创城西麓里商业街区。32间房和一个公共空间分布在三栋两层楼建筑内。走进“一间房”,记者看到,房间紧凑明亮,装修简约时尚。与普通酒店房间不同,该民宿针对滑雪爱好者的需求,设置有雪板专用挂钩和置物架,并提供雪具寄存、保养等服务。

在“一间房”的公共空间,设有酒水吧台和看湖的观景阳台。“滑雪群体以年轻人居多,我们不仅做民宿,更愿意做雪友交流的平台,让大家滑雪体验更丰富多元。”“一间房”主人刘黎说。

刘黎是来自湖南的滑雪爱好者,此前和雪友在张家口冰雪世界旁开设了一家专门为雪友设计的民宿。去年,得知黄陂开了华中地区最大室内滑雪场后,刘黎和朋友来现场考察了3次,便决定将第二间雪友民宿落在此处。

“甘露山国际滑雪场的硬件设施和配套都很好,雪场品质在全国都排在前列。而且武汉的区位优势非常突出,这里不仅可以吸引江浙沪地方雪友,还能辐射湖南、河南、安徽、江西等地,客源更广。”刘黎说。“我们也特别看中武汉的大学生市场,这里有百余所高校,有着巨大的滑雪市场和人群,这也是我们选择武汉的原因。”

武汉甘露山文创城相关负责人介绍,文创城自去年10月开业以来,累计接待游客已超790万人次。目前,文创城内带私汤的花间堂·岚雪酒店、乐贝亲子民宿、千里走单骑民宿等酒店民宿产品均已运营。近期,为游客营造“日间品咖、夜间碰杯”的“星天外”民宿也已开启试运营,这些各具特色细分定位的民宿产品可满足不同游客的度假需求。



“一间房”民宿位于甘露山文创城西麓里商业街区。受访者供图

## 从“知”到“行” 洪山区推动 干部素质能力双提升

长江日报讯 近日,洪山区“支点·知行讲堂”系列培训收官。该培训历时近四个月,围绕科技创新、招商引资、城市更新等8个领域,为区级领导干部和各单位“一把手”量身定制能力提升套餐。

讲堂结合洪山全面建设现代化大学之城实际需求,邀请高校学者、领军企业开展专题辅导。通过系列专题研修,引导干部开阔发展气场,奋力挺膺担当,以工作主动赢得发展主动,为武汉全力打造“五个中心”,全面建设现代化大武汉展现更大作为。

培训开展以来,洪山区率先在全市完成政务大模型本地化部署并应用于智慧治理,实现市民热线智能分拨效率显著提升;纵深推进“拨改投”改革,支持早期硬科技项目,成功引导超大规模社会资本跟进布局,加速低空经济等新赛道场景创新与产业集聚……一系列立足区情、聚焦前沿的实践探索,彰显了“学以致用、以干促学”的浓厚氛围与实效导向。

洪山区委组织部相关负责人表示,全区认真落实省市“干部素质提升年”部署要求,开展一系列高强度、高频次、高质量的前沿培训,旨在引导广大干部深入学习贯彻党的二十大精神,打破“思维围墙”,克服“本领恐慌”,主动适应新形势、学习新知识、研究新问题,提振“四气”精神。努力成为懂经济、懂产业、懂创新,善抓发展、善谋未来的行家里手。

(蔡嘉雯 李君 赵浩宇)

## “我现在很少喝冷水了,温水让我感觉更舒服” 外国新手妈妈在汉坐月子

长江日报记者秦璟

“我现在很少喝冷水了,温水让我感觉更舒服。希望加拿大也有这样的月子会所。”产后一个多月,来自加拿大的新手妈妈安娜仍保留着不少坐月子时留下的习惯。今年11月,她和丈夫浩今在武汉迎来首胎宝宝,原本只打算在月子中心休养一段时间。在做针灸、吃中餐、产后康复的过程中,安娜恢复了身体健康,更感受到了这项中国传统蕴含的科学育儿理念。

安娜是加拿大人,在武汉一所学校当外教。丈夫浩今是巴勒斯坦人,正在武汉读博。两人在国家都没有坐月子的习惯。11月19日,考虑到没有育儿经验,他们在中国同事推荐下到月子中心休养一段时间。

生产后的安娜患上比较严重的产后关节炎,刚到月子中心时,两只胳膊都不能伸直,走路困难。月子中心安排中医给安娜进行理疗,几针便让安娜的胳膊活动自如,避免后遗症。月子中心的一日三餐都是中餐。

早餐小米粥,午餐有清炒山药、海参、鸡蛋羹等,荤素搭配,口味清淡。

“我觉得最有趣的事情是不能喝凉水。比如今早我想喝冰橙汁,月嫂说不可以。在此之前,我和浩今都从来没有喝热水的习惯。”安娜笑着说,“但喝温水确实让我感到很舒服。我相信她们是专业的,很快接受了这个习惯。”

长江日报记者与安娜见面时,她还专门化了淡妆,步态轻盈,聊天时语气十分轻松。看到安娜没穿袜子走在外面时,院长胡海珍会拿条毯子给她,防止吹到凉风。双方很少有语言交流,无言的默契传递其中。

“坐月子这段时间我得到了非常好的照顾,身心很快从糟糕的状态中恢复过来。”安娜说。浩今也补充,“起初是想解决没有家人帮忙带孩子的问题,但在这里我们感受到以妈妈为主的产后恢复,我学到了很多照顾妈妈和孩子的知识,这次在中国坐月子的

经历非常宝贵。”

武汉优加月子会所院长胡海珍说,这是她从业8年来第一次遇到父母都是外国人。她曾是三甲医院护士,此前也曾对坐月子有认知误区,觉得坐月子只是中国人的传统,而外国人不坐月子是因为体质不同。

“实际上,坐月子是非常重要的产后恢复时期,中外父母都应该重视这段时间。”胡海珍说,“外国人虽然没有坐月子的习惯,但父亲非常愿意参与照顾工作,让母亲多休养。安娜就经常跟我说‘浩今又去跟女儿争宠了’。”

优加月子会所已经连续4年承担省级服务标准化试点项目“母婴照护服务标准化试点”建设工作,也是武汉市目前唯一一处建设点。

“中外理念或许有不同,但本质上都是期待让一个新家庭过得更好。我们正在不断探索建立科学合理的母婴照护标准化体系,帮助新生家庭消除生育中的未知和迷茫。”胡海珍说。



坐月子的安娜目前身心状态都非常好。长江日报记者秦璟 摄