



第四届湖南旅游发展大会  
The 4th Hunan Tourism Development Conference

# 大美江湖·天下岳阳

## 第四届湖南旅游发展大会

The 4th Hunan Tourism Development Conference

### 湖南·岳阳

HU NAN YUE YANG

## 卷首语

### 烟火长街上的江湖史诗

当暮色漫过洞庭湖的水面，岳阳城的烟火便醒了。沿着炮台山石阶拾级而上，烤架间腾起的白雾裹挟着牛油的焦香，铁签撞击的脆响混着江湖儿女的谈笑，一串串跳动的炭火将这座城市最鲜活的记忆，烙进了五十年的光阴褶皱里。这是独属于岳阳的深夜叙事诗——没有精致的摆盘与繁复的礼节，唯有一把铁签串起的江湖豪情，在孜然与辣椒的狂欢中，书写着生生不息的市井传奇。

上世纪80年代的庙前街，当第一簇炭火在竹篾箕搭成的烤架间亮起，谁也没料到这会成为改写城市味觉基因的星火。岳阳人把渔家对风浪的豁达、码头对四方的包容，统统揉进了烧烤的改良中：新疆的粗犷遇见洞庭的婉约，西域的香料邂逅湖南的剁椒，竟在牛油滴落炭火的瞬间迸发出惊人的生命力。老匠人至今记得，当烤牛油在舌尖炸开第一重焦香时，围观的人群爆发出“这里是烧烤，简直是打劫舌头”的惊呼——江湖气的味觉革命，自此拉开帷幕。

四十载光阴流转，岳阳烧烤的进化图谱里藏着整部市井生存哲学。从最初五毛钱三串的牛肉小串，到如今300多种食材在烤架上各领风骚，这场味觉革命始终遵循着江湖法则：板筋须烤至边缘微卷方能锁住胶质，牛油须在将燃未燃时精准离火，连蔬菜都要在竹签排列间隙里寻找水分蒸腾的最佳节奏。在四大烧烤街区的霓虹灯牌下，定三毛烧烤用三十年老卤腌制出时光的重量，纸厂烧烤以铁板与炭火的双重奏颠覆传统，洞氮胖哥则在牛油串里注入分子料理般的精准控温——五千烧烤匠人，五亿年营业额，这些数字背后是数百种对“江湖气”的个性诠释。

当您翻开这本特辑，不妨将书页间的油墨香想象成烤架升腾的烟火。我们记录的不仅是牛肉串的焦香秘辛，更是一座城市在时代浪潮中的锚定与突围。正如洞庭湖水永远孕育着新的浪花，岳阳烧烤的故事亦将在变与不变的辩证中持续生长——因为真正的江湖，从不在固守中凋零，而在每一次炭火重燃时新生。

楼观

2025年（特刊）

主办：中共岳阳市岳阳楼区委员会

岳阳市岳阳楼区人民政府

承办：中共岳阳市岳阳楼区委宣传部

总编：贾敏

主编：吴鹏翔

执行主编：尹萍

责任编辑：莫流洁 刘楨丞 花江柳

编辑部地址：

岳阳市巴陵中路523号

岳阳楼区融媒体中心

准印证号：（湘F）LK20250015

发送对象：市四大家领导 市直单位

辖区单位

编印单位：岳阳市岳阳楼区融媒体中心

印刷单位：岳阳辉达传媒广告有限公司

印刷册数：1300册/期

投稿邮箱：804642415@qq.com

电话：0730-8245359

出版日期：2025年4月30日

# 目录

## CONTENTS

### 领导调研

4 / 洞庭渔歌文创周暨“味道湖南”啤酒烧烤嘉年华系列活动筹备工作调度会召开

6 / 白再兴现场督导旅发大会项目建设

### 江湖烟火录

8 / 岳阳烧烤，凭什么笑傲江湖

### 经典瞬间

12 / 来岳赶“烤”！往届啤酒烧烤节

### 味道岳阳

14 / 烧烤的魂在江湖，江湖的烧烤在岳阳

16 / 这些岳阳美味烧烤，谁是你心中的“头牌”？

### 食光留声机

20 / 魔性烧烤神曲《遇见岳阳》

### 我与岳阳烧烤

24 / 岳阳烧烤记忆：一半是火焰，一半是湖鲜

26 / 精火慢烤“快意人生”

28 / 炙夏·岳阳烧烤的江湖烟火

### 视觉档案

30 / 岳阳值得吃货一游！岳阳四大街区全新升级

33 / 岳阳烧烤历史变迁

### 建言献策

34 / 岳阳烧烤产业化发展的思考与策略

36 / 关于将岳阳打造成“中国烧烤之都”的建议



### P10 江湖烟火录



### P12 经典瞬间



### P20 食光留声机



## 洞庭渔歌文创周暨“味道湖南”啤酒烧烤嘉年华系列活动筹备工作调度会召开



5月4日下午，区委书记曾平原主持召开洞庭渔歌文创周暨“味道湖南”啤酒烧烤嘉年华系列活动筹备工作调度会，听取活动整体筹备情况汇报，协调解决难点问题，部署下阶段重点任务。区领导胡晓明、童六祥、刘娟出席。

曾平原指出，定于5月下旬举办的洞庭渔歌文创周暨“味道湖南”啤酒烧烤嘉年华系列活动，是展示全区文旅融合发展成果、促进消费升级的重要平台，对打造区域品牌、推动经济发展具有重要意义。他强调，各责任单位要严格落实分工方案，强化统筹协调，形成工作合力，确保筹备工作高效有序推进。

曾平原要求，要系统做好谋划，加快工作进度，重点围绕“创新创业大赛”“广场舞大赛”“烤神大赛”等特色活动，细化流程设计、展演内容及应急预案，确保文艺演出内容健康向上、文化元素有机融

合，打造沉浸式消费新场景。要突出活动实效，坚持“文化搭台、经济唱戏”理念，通过渔歌非遗展演、鱼鲜美食展销、岳阳烧烤文化体验等特色

内容，提升活动品质，增强经济效益，塑造具有影响力的美食文化IP。要强化宣传推广，多维度展现楼区文化底蕴与城市活力，切实将本次活动打造成为展示区域高质量发展成果的亮丽名片。 (彭晨曦 陈鑫) ■





## 白再兴现场督导旅发大会项目建设



4月25日，区委副书记、区长白再兴现场督导第四届湖南旅游发展大会我区重点项目建设工作。区委常委、副区长邓建华，相关部门负责人参加。

在洞庭南路、3517路相关项目建

设现场，各施工点位机械轰鸣、车辆穿梭，呈现一派火热建设景象。白再兴详细查看项目进度、关键环节修缮进展，现场协调解决发现的问题。

白再兴指出，第四届湖南旅游发展大会的召开是展示全区文旅品牌、推动产城融合的重大机遇。



各责任单位要深入学习贯彻习近平总书记对旅游工作作出的重要指示，认真落实省、市工作要求，树牢“安全为先、品质为要”理念，全面排查风险隐患，严格落实安全生产责任制，在确保安全和品质的前提下加快施工进度。要紧盯时间节点，配强力量、优化设计方案，以精细化、标准化建设提升城市文化品位，以精品工程展现楼区文旅融合新风貌，努力实现“办会兴城、办会兴业、办会惠民”工作目标。  
(彭晨曦 袁梓杰) ■





## 岳阳烧烤，凭什么笑傲江湖

“牛油香，牛肉有嚼劲，铁板韭菜鸡蛋鲜嫩可口，和北方烧烤很不同！”2月1日20时许，河南游客徐媛媛一家三口来到网友推荐的岳阳“定三毛烧烤”总店，点上一桌特色烧烤，吃得酣畅淋漓。



谈起岳阳，不仅有人文底蕴深厚的岳阳楼，还有烧烤界“顶流”般的存在——岳阳烧烤。

夜幕降临，烧烤店纷纷生起炭火，巴陵古城背街小巷飘散着孜然混合干辣椒粉的味道。比炉中炭火更旺的，是烧烤店红

火的生意。数据显示，春节期间，岳阳市烧烤品类门店销售额同比增长约50%。

### “老掌门”坚守初心，用情怀续写传说

据岳阳本地“老口子”介绍，岳阳最早的烧烤摊大多由新疆老板经营，此后岳阳人根据本地的食材与

口味进行改良，形成岳阳烧烤独具“江湖气”的味道。

岳阳烧烤从岳阳楼附近庙前街兴起。后来，有的做大做强成为连锁品牌；有的店则“深藏功与名”，数十年仍然由老板亲自烤串，成为老食客之间心照不宣的“秘密基地”。

老字号“阳历烧烤”是一代又一代人心中正宗的岳阳老烧烤味道。如果烧烤江湖有自己的传说，那么王阳历一定是排得上号的“老掌门”。火爆全网的纪录片《人生一串》中，就有“阳历烧烤”的身影。

王阳历骄傲地告诉记者，店里的牛油采用公牛的胸脯部位，有时一头牛只取0.3千克牛油。好的原材料加上对火候的精准掌控，他烤出来的牛油，入口后奶香和油脂香快速充盈整个口腔，肥而不腻，让人欲罢不能，直到现在依旧是店里的头号招牌。

王阳历一烤就是38年。多年来，他教出许多徒弟，让烧烤技术不断发扬光大。他认为，让更多人掌握一技之长，有个安身立命的路子，是件很值得的事。

夜色里，人们邀上三五好友，卸下疲惫，享受一天中最惬意的一顿。许多岳阳人不管多远，都要驱车到城矶陵老李烧烤店撷上

几串。桌椅在路边一字摆开，食客满座，老李本尊就坐在店门口现场烤制。

记者问老李每天最多烤多少串，他头也不抬地答道：“8000串。”

不同于炭火烧烤，老李烧烤是用铁板烤制，锁住肉的原汁原味，撒上简单的佐料，就能征服老食客挑剔的味蕾。

高手出招，粗犷中透着讲究。肉筋肉质软嫩多汁，烤虾仁香嫩鲜辣，牛肉鲜嫩入味，烤串从身经百战的老李手中直接送到食客桌上，热气腾腾，香气扑鼻。

一位岳阳资深食客告诉记者，像“胡子烧烤”、不挂招牌的“猪肉婆婆”这些老店，品类或许不丰富，但出品很实在，一直坚持做自己的味道。“岳阳烧烤起点高，食客嘴巴刁。从腌制、串肉到烤制，功夫都藏在细节里。只有耐得住寂寞的人，才能一直坚守烧烤。”

### “头部”品牌扛大旗，岳阳烧烤走向全国

岳阳烧烤有多火？看长沙满街打着“岳阳烧烤”名号的店铺就能窥见一二。

“洞氮胖哥烧烤”从1989年起经营至今，已有34个年头，生意越来越火，在岳阳主城区开出4家直营店。





许多从小在“洞氮胖哥烧烤”总店附近长大的食客，过年回家第一件事就是来店里吃烧烤。还有许多食客从父辈起就是店里的“忠实粉丝”，与老板胖哥成为多年好友。“吃到这一口烧烤，才算是回家。”一食客与记者分享道。

如果随机请一位岳阳人推荐一家烧烤，得到的答案很可能是“定三毛烧烤”。

岳阳炮台山路附近的烧烤宵夜一条街，霓虹灯门头鳞次栉比，“定三毛烧烤”总店是“打头阵”的一家。每天都有大批外地食客不远千里而来，只为撸这一串。

实力与名气从何而来？

1990年，“定三毛烧烤”创始人定光雄在庙前街摆起烧烤摊，那时的三毛烧烤小摊一晚只能卖出1公斤牛肉；如今，岳阳炮台山“定三毛烧烤”总店一晚可卖出300公斤牛肉。

定三毛饮食服务有限公司招商加盟部总经理李云告诉记者，2002年该公司成立，2007年注册商标，从“三毛烧烤”



改名“定三毛烧烤”。如今，公司已有4家直营店、120多家加盟店，省内覆盖岳阳、长沙、株洲、益阳、常德等城市，省外开拓到甘肃、广东、江西、湖北等地。

自从在湖南卫视《天天向上》惊艳亮相，“定三毛烧烤”更是声名鹊起，外省加盟者蜂拥而至。今年2月初，来自湖北的商家交付加盟定金。“去年12月以来已经敲定2家，娄底的加盟商已进入装修阶段。”李云透露。

“大串肉筋要烤8分钟，翻面速度要快，多刷油才香。”年近古稀却宝刀未老的定光雄，是岳阳最

早一批烧烤人，2月1日晚，他向记者“露一手”，亲自烤制一手大串肉筋请记者品尝。

定光雄告诉记者，曾经，岳阳烧烤品种单一，他创新烤牛肉筋（牛排骨附近的肉）、烤羊排等品类，大受欢迎：“食材是第一位。为了保证肉质，我们的肉筋只用来自内蒙古和新疆的。”

定光雄说，“定三毛烧烤”炮台山总店大年初二开门营业，等位的食客排到300多号，其中外地食客多达80%。从下午4时营业至次日凌晨3时，正月以来总店每天营业额达16万元。

以“定三毛烧烤”“洞氮胖哥烧烤”为代表的烧烤品牌不断壮大，不仅吸引五湖四海的食客，还扛起岳阳烧烤的大旗，带来更多的就业机会。

### 新派烧烤入局，“夜经济”吹热烧烤摊

岳阳“80后”新派烧烤人兰焯，深耕本土餐饮市场多年，经营多家餐饮门店。但在他心中，“岳阳饮食的标签还是烧烤”。2022年1月，“枯张子烧烤”应运而生。

兰焯介绍，“枯张子”在岳阳方言里是“严格要求、做得突出”的意思。要在岳阳“出圈”，必须有自己的“独门秘籍”。

秉持对岳阳烧烤的敬畏与传承，“枯张子烧烤”把食材新鲜度、菜品品控作为基本功课。而门店复古工业风的装潢、暖色调灯光，让氛围感瞬间拉满，吸引不少年轻人前来探店打卡拍照。

“年轻人当然更了解年轻人。”兰焯说，“除了花心思打造场景，我们还有漂亮的酒水、丰富的菜品，用心营销，创新融合。”

汨罗长乐甜酒冲蛋、湘阴炖肠、岳阳县腊肉炖粉皮……“枯张子烧烤”发挥新派烧烤的想象力与创造力，搜罗岳阳三区六县市独具特色的地道小吃，以更

丰富多元的形式展现。

出于个人爱好，兰焯运营的抖音号“恰饭的员工餐”制作了一个烧烤合集，记录着岳阳各具特色的烧烤店故事。

“食物需要场景衬托，不同的场景会产生不同的化学反应。”兰焯对烧烤场景的运用有着独到的见解，“带家人聚餐首选场地明亮宽敞的大店，本地‘老饕’则更青睐路边摊那一口。其实，烧烤还是那个烧烤，只是不同的场景满足了不同的需求。”

2022年12月卡塔尔世界杯期间，岳阳市民任可在颇受年轻人欢迎的“熊猫烤串”，与朋友一起看球、撸串、喝酒，度过惬意的夜晚，工作的疲惫一扫而空。

大到连锁店，小到烧烤摊，烧烤行业的准入门槛和人均消费一样，“丰俭由人”。

随着“夜经济”兴起，岳阳市洞庭南路的人流量在这个春节又一次“破峰”，户外烧烤摊主也赚得盆满钵满。一位摊主透露，春节期间一晚营业额可达8000元。

岳阳味道美食季暨岳阳楼区美食周·岳阳网红美食节、“岳阳烧烤”技能竞赛、洞庭渔火季·洞庭美食节等活动层出不穷，不断培养烧烤知识型、技能型、创新型的从业队伍，打造出岳阳旅游美食新形象。

（湖南日报全媒体记者 马如兰）■





# 来岳赶“烤”！往届啤酒烧烤节

2023年8月1日晚，“洞庭渔火季·夏之夜”岳阳楼区啤酒烧烤节在岳阳港工业遗址公园开幕，精彩表演和各类美食吸引上万群众参加。





## 烧烤的魂在江湖，江湖的烧烤在岳阳

“老板，来一把牛肉筋、一把牛肉、一把管筋，还来一把牛油……还搞点啤酒。先这个样子，少了我们再点，要快点啊！”岳阳人顺溜地喊着最喜欢的招牌烧烤，也顺溜地自己找个桌子安排好。“要得要得，莫催、莫急！马上就上！”烧烤师傅一边招呼着客人，一边熟练地数着肉串，架火、喷油、撒料，在猛火炙烤之下、在光影与烟雾的缭绕中，烤肉经过 360° 不停地翻转与拍打，逐渐弥漫开炭火逼出的诱人焦香。

这就是岳阳烧烤最熟悉的人间烟火图。扎根于街巷深处或是马路两旁的烧烤摊，是寻常百姓的江湖道场。这里少了酒店的拘谨，却有江湖的热烈；少了精致的摆盘，却有直抵人心的温度。正如食客所言：“在岳阳，烧烤是生活，是故事，是江湖的魂。”

岳阳的烧烤文化，始于上世纪 80 年代，从岳阳楼附近的前街火起，延伸到大桥底下，再扩展到城陵矶纸厂、原洞庭氮肥厂等大型企业内外，不仅成为岳阳



人最喜爱的美食，也成为“江湖打工人的深夜食堂。庙前街烧烤、纸厂烧烤、洞氮胖哥烧烤、三毛烧烤等经典老店……承载着两代人的味觉记忆，也诠释着岳阳人对烧烤的执着。

岳阳人对烧烤的执着，更源于对老味道的执着。

岳阳人喜爱的新鲜牛排骨筋，经烧烤师傅改刀、腌制、慢烤，入口软糯弹牙、鲜嫩多汁。无辣不欢的岳阳人，还会不时提醒老板多加辣椒，即使辣得冒汗也不停下撸串的节奏。而鲜香与火候的极致代表作，必属炭烤牛油——暗火逼出牛油粒的油脂焦香，烤至焦黄透亮，来上一串，一口咬下牛油瞬间爆浆，让整个口腔充满幸福与满足。岳阳烧烤特色还有管筋、板筋……这类食材不能烤太久，火候的把握非常考验烧烤师傅的功力。岳阳本地老饕最懂吃，从不错过爽脆而有嚼劲的“这一手”。

岳阳烧烤界的大咖们在传承的同时，也在创新与融合。网烧、铁板烧、串串烧等技艺百花齐放，辣而不燥的湖湘特色菜纷纷登场——姜辣蟹、姜辣鸡爪、油焖大虾极大地丰富了食客的味蕾需求。烤鲫鱼、烤茄子、芥末烤鱿鱼、烤玉米粒等家常演绎，更为岳阳烧烤锦上添花。这些味觉密码，巩固了岳阳烧烤的江湖地位。



在岳阳，烧烤不仅是食物，更是生活方式的写实。夜幕下的洞庭南路，炭火与孜然的气息弥漫，食客围坐畅谈。瓶口相撞的脆响与炉火的噼啪声，交织成市井交响曲。这里承载着几代人的记忆：少年时的意气风发、中年时的疲惫慰藉、老友重逢的欢笑唏嘘，皆在一串烤肉、一杯酒中升华。正如网友所言：“岳阳的夜，从不清寂冷淡，袅袅烟火气是布景，烧烤摊是人生的舞台。”

更深远的是，烧烤已成为岳阳文旅融合的符号。央视《走遍中国》将“岳阳一桌菜”推向全国，岳阳烧烤与铁山鱼头、平江香干并列为城市名片。第四届湖南旅游发展大会即将在岳阳举行，前来考察的媒体人士盛赞岳阳“既有千年文脉的厚度，又有现代文旅的活力”，而烧烤正是这种“江湖气”的最佳注脚。

江湖不远，岳阳很近。若你向往江湖，不妨来岳阳。岳阳不只有楼——来岳阳也不能只看楼，还要吃吃烧烤。一炉炭火、几串烤肉，足以让你读懂这座城的豪情与温柔。

（来源：红网论坛）■





### 01 烤牛油

烤牛油是岳阳烧烤中的一绝。牛油经过精心挑选和处理，取牛胸口油，烤制时香气四溢，入口即化，肥而不腻，奶香味足，是岳阳烧烤中的一道必尝美食。

### 02 烤牛肉筋

烤牛肉筋同样令人难以忘怀。烤牛肉筋是岳

阳特有的烧烤产品，选取的是优质牛肋条，经过调味和烤制，变得软糯而有嚼劲，香辣可口，让人欲罢不能。

### 03 烤牛板筋

烤牛板筋也是岳阳的烧烤特色。选取的是牛背上的一条筋，在铁板上烧制，口感软绵香辣，在岳阳很受欢迎。



## 这些岳阳美味烧烤， 谁是你心中的“头牌”？

在岳阳的美食江湖中，烧烤无疑占据着一席之地。岳阳烧烤种类繁多，各具特色，其中烤牛油、烤牛肉筋、烤牛板筋、烤牛管筋、烤鲫鱼、烤韭菜鸡蛋、烤五花肉等更是备受推崇。这些烧烤不仅保留了食材的原汁原味，还融入了岳阳独特的烹饪技艺和调味方式，让人回味无穷。





#### 04 烤牛管筋

烤牛管筋也很独特，外地不常见，但在岳阳经常见到。烤牛管筋选用的是牛的喉管，做法为铁板烧制，用辣椒、孜然、香葱以及铁板粉调味，口感爽脆，唇齿留香，别有一番风味。

#### 05 烤牛肉

烤牛肉选用上等的新鲜黄牛肉，肉质鲜嫩多汁，烤制时火候恰到好处，保留了牛肉的原始风味，又增添了炭火的香气，每一口都是对味蕾的极致诱惑。

#### 06 烤鲫鱼

烤鲫鱼则是岳阳烧烤中的又一亮点。鲫鱼是岳阳特有的湘鲫，鱼肉鲜美细腻，搭配岳阳特色的鱼粉、辣椒和葱花，味道香辣鲜美。

#### 07 烤韭菜鸡蛋

烤韭菜鸡蛋是一道别具一格的烧烤菜品。在岳阳的烧烤店，自助是这道菜的灵魂。先将铁板烧热，放好油，加入韭菜和特制的铁板粉，再打入鸡蛋，自行翻炒，增添了趣味性。韭菜和鸡蛋的搭配既营养又美味，烤制时韭菜的清香和鸡蛋的鲜嫩相互融合，口感丰富。



#### 08 烤猪肉串

烤猪肉串是岳阳烧烤中的经典之作。主要有炭烤和铁板两种做法，不同的风格给食客带来不同的体验。炭烤做法，选取肥瘦相间的猪肉，烤制时油脂溢出，香气扑鼻；铁板做法，猪肉、大蒜和辣椒在铁板上滋滋作响，充满烟火气。

此外，烤茄子、烤小黄鱼、烤基围虾、烤生蚝等也是岳阳烧烤中的佼佼者，茄子烤得软糯香甜、小黄鱼肉质鲜嫩、基围虾焦嫩适口、生蚝鲜美多汁，每一道菜品都让人流连忘返。

岳阳烧烤，魅力无穷。不光有着独特的口味和丰富的种类，其背后的文化底蕴和人情味也是加分项。在岳阳的大街小巷，你可以看到人们围坐在一起，品尝着烧烤，畅谈着人生，享受着这份来自味蕾和心灵的双重满足。  
(岳阳晚报) ■





## 魔性烧烤神曲《遇见岳阳》

近日，一首充满烟火气与文化梗的烧烤主题歌曲《遇见岳阳》在全网掀起热潮。创作者胡峥与李歌也别出心裁，邀请岳阳本地七家知名烧烤店老板组成“烧烤天团”，更让周瑜、屈原、范仲淹等历史名人穿越千年，化身“资深吃货”，用幽默歌词、湖湘曲调诠释“不以物喜，不以己悲”的豁达心境，打造出一场古今交融的味觉与听觉盛宴。

MV里，红灯笼虾蟹城的牛油在炭火上滋滋作响，庞家烧烤的油焖大虾泛着诱人红光，定三毛烧烤的烤鱼外皮焦脆、肉质鲜嫩……镜头扫过滋滋冒油的烤串、香气氤氲的餐桌，搭配魔性洗脑的旋律，直勾得网友们直呼“看饿了”。歌词中“周

郎不恋八百里战场”“屈子望江不再有惆怅”的俏皮改写，将历史人物的经典形象与岳阳烧烤的治愈力巧妙绑定，那句“没有什么烦恼是一顿烧烤解决不了的”的网友热评，更成为岳阳人洒脱生活哲学的生动注脚。

“我们想让全国都知道，岳阳不仅有岳阳楼，还有让人欲罢不能的烧烤文化。”谈及创作初衷，团队坦言源于对家乡美食的热爱。这首歌曲的曲调，结合了岳阳话的基调和习惯，有着浓厚的湖湘味道，尤其是副歌“恰么哩、恰么哩”非常的魔性洗脑，

也反映出了岳阳人的风趣、幽默和热情，当“鱼虾烤出锦绣文章，范相哪管江湖庙堂”的歌词响起，厚重的人文历史与活色生香的市井烟火激烈碰撞——千年之前，文人墨客在岳阳楼上书写家国情怀；千年之后，缭绕的烧烤香气里，是普通人用美食治愈生活的智慧。这首“魔性神曲”不仅是一张舌尖上的城市名片，更让古老的《岳阳楼记》精神，在滋滋作响的烤架旁，化作了最鲜活的人间烟火。

这首歌曲让岳阳人共情，打捞对家乡的记忆，点燃对家乡的情怀，唤起游子对家乡的眷恋、对家乡美食的期盼，让外地游客更多地了解了岳阳烟火气，展示了岳阳的历史底蕴和美食文化。

这首歌曲充盈着独特的民族性、烟火气和精气神，说的是身边的人和事，唱的是熟悉的曲调与旋律，让一座拥有2500多年历史的古城重新鲜活。歌曲用接地气的语言表现了一座历史文化名城的特质气韵和时代风貌，使这首歌既富人间烟火气，又具文雅书卷气，也昂扬着新时代的浩然正气。这首歌将进一步提升岳阳城市的知名度、美誉度和影响力，全方位展现城市魅力、聚集文旅人气、推动经济发展，让“洞庭天下水、岳阳天下楼”的城市名片更加闪亮。

（何进）■



扫码观看







## 岳阳烧烤记忆：一半是火焰，一半是湖鲜

“食货”与“吃货”两词虽一古一今，但于美食而言还是相通的。一个地域的美食如果往文化里深究，“一方水土养一方人”首先是食物，然后才见性格。

特色美食一般可分两大类，一类是官方认定传承悠久的，一类是民间公认影响力大的。岳阳烧烤，就属于后者。

岳阳古称巴陵，传说后羿为解救黎民于水患，射巴蛇于云梦泽，巴蛇尸骨堆成山陵而得名。从“洞庭天下水”的称赞中一路走来，得水之利的岳阳烧烤在“一半是火焰，一半是湖鲜”的意境中做活了水与火的文章。

上世纪80年代，岳阳烧烤勃发于小龙城一带。原来分布在湖岸小巷的烧

烤摊，经过政府部门的引导，汇聚在小龙城，蔚为壮观。哪怕骄阳似火的盛夏，在小龙城的凉篷之下，几个好友啤酒佐烧烤，也要喝得大汗淋漓。经年过去，我没有再去过当年的小龙城，但岳阳烧烤的品牌早已占据湖南主要城市的大街小巷，虽不与大餐争芳，绝对敢与臭豆腐比美。

在摩天大楼耸立的湖南金融中心，湘江水拍打的长沙西岸，岳阳烧烤的虾尾馆里，人影幢幢；穿过大楼，一字排开的岳阳烧烤排挡里，炭火闪闪，人声鼎沸，朋友酒后有诗“古今多少事，都付烧烤中！”

岳阳的烤鱼传承久远。多来自洞庭湖捕捞船的鱼儿，鲜味十足，经过烘烤，金黄的鱼皮包裹着洁白鱼肉，皓齿轻咬，肉刺自动分开，香气四溢，那种火候真是恰到好处，把油、肉、火巧妙相煎，佐以各色调味。

对岳阳烧烤，我有着五味杂陈的记忆，轻易不敢触碰。



上世纪70年代初，我在距家20余公里外的分场中学读初中。那时，家里没钱，也缺油，七八口人主要靠身体羸弱的父母挣点工分来糊口。每天早上，母亲都会为我们在学校的中餐伤透脑筋。平时积攒的鸡蛋往往抵做了学费，热天里腌制的萝卜白菜带去学校，中午已变味。当人家拿着菜票买到新鲜的饭菜时，我端着白米饭蹲在见不到人的墙角，咀嚼难以下咽的变味的饭菜，泪水咸了米饭，伤了心扉。有次跑到正在田间锄草的母亲身边，哭着喊着要买菜票，母亲把我搂在怀里，一样咸的泪水、一样悲怆的天空。

正值我们长身体的时候，母亲发愁，想办法在沟港密布的洞庭湖里找吃食。打鱼出身的她，一早从湖汊里弄来半筷子长的游弋，麻利地收拾干净之后，放在早晨煮完猪潲后的木柴上，手里不断翻动着用木签穿好的鱼儿。等我洗完脸背好书包时，母亲已用黄草纸包好烤熟的三条鱼，并叮嘱我做午餐。

学校的课即便再精彩，也难抵书包

里的烤鱼香。终于下第一节课了，我偷偷拿出烤鱼，两下就吃得只剩下一个鱼头。鱼没经过油煎，越吃越饿，往往到了午餐时，就只能靠几个鱼头咽下四两白米饭。

1978年，改革的春风绿了洞庭城乡，家里的日子越来越红火。我读完大学，远离家乡走上了工作岗位。当烧烤成为一种时尚与我邂逅时，相对无言的母亲不知内心有多少感慨。对尝遍洞庭烧烤的酸甜苦辣的我而言，要感谢那个时代的历练，感谢洞庭鱼虾和那一腔炉火，给了我前行的力量。

华发已生的我，每每回到老家，欢心的是和同学朋友在夜深人静时坐在岳阳的街头，点几份烧烤，任大大小小的竹签像芦苇般生长；嗜好的是手持钓竿得几许鱼获，回到母亲身边用炭火烤制出家的味道。

随着时代进步，岳阳烧烤所用的燃料从煤块、木炭变为了卫生炭、电烤炉；加入岳阳烧烤的从业者，也不再是单一的岳阳人，有了五湖四海的元素；烧烤的“钱”途也越走越宽，店家们凭借诚信与特色，在市场经济大潮中攻城略地，把烟火味十足的烧烤做成了一道独特的湘菜名片。

不论世事如何变幻，给我忧郁给我欢乐给我领悟的岳阳烧烤，依然有着让我泪流满面的力量。

（舒灵）■





## 精火慢烤 “快意人生”

每逢朋友到长沙做客请吃宵夜，我的第一选择都是领着去吃“岳阳烧烤”。外地朋友不解，我笑着说，“他们烤的不止是品牌，是匠心，更是人情世故。”

与岳阳烧烤的缘分起于2023年的一次公派出差，近半年的岳阳工作让我有机会对当地烧烤来一次切身感受，毫不夸张，这是座烧烤之城。入夜，璀璨灯光点亮这座洞庭湖畔的历史文化名城，三三两两的人群谈笑着走入一家家烧烤店，有慈氏古塔石板路的怀旧，有炮台山的儿时味道，也有路边摊的随意。空中飘来若有若无的炭火香，食材在烤熟过程中缠绵溢汁，烧烤师傅指点葱姜蒜辣，一串串烧烤便轮番上桌。食客们撸起袖子，本性释放，配上一壶扎啤，一声“干杯……”是深夜路边的那份得意，也是平凡热辣的市井人生。

一天晚上，我跑步路过南湖游船码头，一个户外帐篷灯火闪烁，没吃晚饭的我馋得不行，忍不住停下脚步。肉串在炭火上滋滋作响，油脂滴落，激起细小的火星。老板的动作很慢，翻面、撒料、刷油，每一个步骤都一丝不苟。我有些着急，频频看表。老板好像没看见似的，慢悠悠地说：“这



烧烤啊，急不得。火候不到，味道就进不去。”肉串在炙烤中油亮焦香，终于递过来，我一口塞进嘴里，热辣滚烫在舌尖上跳舞。

满足完过瘾，我微信绑的信用卡却扫码支付不了，急得我汗水直冒，应该是听到我打电话让家属发红包的尴尬，老板低声说，“下次路过再给！没事的。”我更加不好意思了，点开红包完成支付。他额外送我一瓶水，叮嘱道，“小伙子，下次来时坐下吃，不着急。”我赶紧道谢并扫码了一瓶水的钱转身就走，老板一把拦住我，递来个烤好的鸡翅，“拿着，咋还瞧不起人？”

我愣了一下，索性一屁股坐在湖边草地，边吃

烤翅边欣赏南湖夜景，远处的九孔桥就像一根玉带倒映在水面，味蕾触发的多巴胺令人神清气爽，那是我吃过的最好吃的鸡翅。

龙年春节前夕，岳阳遭遇大雪，我乘的高铁蠕行到了岳阳东站，马路上压垮的树枝横七竖八占据大幅路面，辗转换乘公交，到市中院站已是晚上9时了，路过几个饭店都已打烊，推门进到一家烧烤店，老板端上一杯热茶，送上一盆炭火，那一刻，我对“雪中送炭”有了具象化的感知。

还未坐暖，一群穿着环卫衣服的人进来，每人点了一碗蛋炒饭，聊天中我得知他们铲雪和清理树枝耽误了饭点，我跟老板交代给环卫工每人加一个烤鸡腿，等我走了再向他们解释。扫码付款，我消失在雪夜里……刚到宾馆，手机收到信息，我付的鸡腿钱被原路退回。直到现在，我也不知是环卫工出了钱还是店里老板自掏腰包。但我肯定的是，换成现在，我一定不会那么急着走，留下来陪环卫工吃顿烧烤，兴许喝上一杯。

这一晚，我破天荒地没有在酒店加班。坐在雪花飘落的窗前，仿佛听得着炭火的噼啪声，我忽然明白了什么。生活就像这烧烤，火候不到，味道就进不去。我们总是急着赶路，急着完成一个又一个目标，却忘了停下来，让生活慢慢入味。

如果说，那段时间的岳阳之行让我收获了江湖壮阔的大视野，那么岳阳烧烤更是一个充满爱的侠客江湖。以至于离开岳阳前我想还这里一份人情，却未能如愿。如今，我和一起来岳阳出差的同事都很怀念南湖的时光，当然，更有那里的岳阳烧烤和与我们一起吃烧烤的人。

（邓志刚）■





## 炙夏·岳阳烧烤的江湖烟火

去年八月，出国之前我便料想到对家乡风味的挂念，于是和朋友们在家约了好多顿烧烤。旧城改造，疏通了主干交通的同时保留了部分小巷原有的风貌。我和朋友轻车熟路地穿梭在最多只容二人并行的巷道。这里的砖石、花墙、住房都透着平和从容的古意，让人哪怕脚步匆匆行走其间也倍觉妙趣，油然而乐。

暮色漫过湖岸，铁盘下隐燃的炭火为炎夏又多添一成暑意。汗涔涔而下，我们却觉得痛快酣畅。在岳阳这座城市，烧烤的烟火气总是格外浓郁。往来食客去留随性，身上透着湖湘子弟的自由洒脱。

也许是透支了食欲，尽管这边的超市里有已经将食材穿好用作烧烤的西式肉串，一盒盒方正整齐地躺在冷柜里，尽管它们在灯光下透着点精致好看的油光，各色彩椒配着肉块颜色鲜亮，却始终难以让我将之与“烧烤”画等号。忽然的又像是蓄谋已久的，我想念起岳阳的夜，炭火哗卟爆出的火星如千万颗星子坠落在街头巷尾的烧烤架上。

每当夜幕降临，街头巷尾的烧烤摊便热闹起来，炭火的红光映照出烧烤师傅娴熟的手法，空气中弥漫着各种调料的香气。住在这座城市的人们，早已将烧烤融入生活，成为不可或缺的



一部分。竹签串的羊肉已在炭火上卷起金边，油珠坠入炭火堆炸开的瞬间，唤醒了沉睡的孜然香，酒杯碰在一起叮叮当当，惊散了浮在湖面的月光。

食客们在这里短暂地卸下白天的疲惫，围坐在摊位旁，烤肉滋滋冒着油花，酒杯碰在一起，叠着零碎的祝词与玩笑便能畅聊至深夜。烧烤摊上的烟火气便是流动的盛宴。渐渐地，摊位变成店铺，见证了城市的变迁，也见证了无数食客的悲欢离合，带着些与世俗烟火气混融的静气。

离家万里之遥，我在米其林餐厅见过佐栗子酱炙烤的羔羊，在网红酒馆尝过裹着酱汁的烧鸟，可那些装在鎏金瓷盘里的



精致，总让我想起家乡的夏夜。前日收到朋友寄来的包裹，层层油纸里裹着半包辣椒盐。深褐色的粉末沾在纸缝，一恍神便叫人陷落在时间的褶皱里。我站在窗前，对着静谧清冷的圆月，忽然明白那些年吞咽下的辛香热辣，早已在血肉里长出细小的根须，抚触着游子的寸寸肌骨，每当午夜肠胃空空，便化作千万点烟花，在身体里掀起温热的潮涌，散发着粗糙的生命力。

于我而言，岳阳烧烤的魅力就在于，她像个大家长一样，看顾着一桌桌食客，目送游子，迎接归人，抚慰众生。所谓行远心亦有归处。

这个夏天，要回家见爱的人，要和他们流连在各家店铺摊位，要炙烤不再孤悬云端幻梦的辛香炎夏，要热烈地长长久久地生活着。（晏离）■





## 岳阳值得吃货一游！ 岳阳四大街区全新升级

### 1. 小港粮库夜市

洞庭南路，旧貌换新颜！

走进小港粮库夜市，仿佛穿越回了那个热闹喧嚣、烟火气十足的旧时光。这里，是岳阳烧烤的天下。

摊位间，炭火熊熊，烟雾缭绕，师傅们手法娴熟地翻转着烤架上滋滋作响的串串，香气四溢，勾人魂魄。

岳阳烧烤讲究的是食材的新鲜与调料的独特，每一口都是对味觉的极致挑逗。



羊肉串外焦里嫩，香辣可口；茄子、韭菜等蔬菜，在炭火的洗礼下，也变得异常鲜美，让人回味无穷。在这里，每一串烧烤都承载着岳阳人对生活的热爱与执着，是人间烟火最真实的写照。

### 2. 热辣滚烫的炮台山夜市

如果说小港粮库夜市是岳阳烧烤的代名词，那么炮台山夜市则是岳阳小龙虾的狂欢场。夏日傍晚，炮台山夜市灯火通明，人声鼎沸，空气中弥漫着小龙虾的鲜香与辣味。

岳阳小龙虾，个大肉肥，色泽鲜红诱人，经过秘制调料的精心烹制，辣而不燥，鲜中带甜，每一口都是对味蕾的极致满足。

食客们围坐一桌，剥壳吮指，谈笑风生，那份畅快淋漓，是岳阳夏夜独有的风情。在这里，小龙虾不仅仅是一道菜，更是一种生活态度，一种对美好时光的珍惜与享受。





### 3. 活力多巴胺满满的洛王新天地夜市

洛王新天地夜市，则是岳阳夜市中的一股清新之风。这里汇聚了各式各样的美食与娱乐，但岳阳烧烤与小龙虾依然是不可或缺的主角。

不同于其他夜市，洛王新天地更加注重氛围的营造与体验的升级。五彩斑斓的灯光、动感十足的音乐，让这里充满了青春的活力与多巴胺的释放。

在这里，品尝烧烤与小龙虾的同时，还能感受到城市的脉动与时代的变迁，是年轻人聚会、休闲的理想之地。

### 4. 活化 IP 的天伦美食街

天伦美食街，作为岳阳夜市文化的又一亮点，以其独特的 IP 活化策略，让传统美食焕发出新的生机。这里不仅保留了岳阳烧烤与小龙虾的经典味道，还通过创意包装、文化挖掘等方式。将传统美食与现代元素巧妙融合。

漫步在天伦美食街，你会发现，每一个摊位都仿佛是一个小小的故事馆，讲述着岳阳的历史、文化与风情。在这里，品尝美食的同时，也是一次文化的探索与心灵的洗礼。



## 岳阳烧烤历史变迁



20世纪80年代岳阳烧烤



20世纪90年代岳阳烧烤



千禧年岳阳烧烤



21世纪10年代岳阳烧烤



21世纪20年代岳阳烧烤





# 岳阳 烧烤 产业化发展的思考与策略

岳阳市发展烧烤产业要坚持政府引领、市场主导。在发展烧烤产业时，必须尊重市场规律，充分调动市场主体积极性，同时坚持有为政府和有效市场结合，政府着力在优化环境、培育品牌、健全标准、示范引领、夯实基础等方面下功夫。推动岳阳烧烤朝着标准化、连锁化、产业化、规模化、国际化方向转型升级。

## 一、推动岳阳烧烤原料产业化发展

坚持全市“一盘棋”发展布局，以岳阳烧烤原辅料需求为基础，通过编制《岳阳烧烤食材种养殖产业发展规划》，按一企一策工作机制，研究制定扶持政策，推动岳阳烧烤食材种养基地发展。发挥湖南省农业科学院岳阳分院、岳阳国家农业科技园区科研等优势，加大优势品种的研发和推广，通过引导岳阳烧烤食品加工企业与各乡镇合作建立原材料食材、香料等烧烤原辅材料种养基地，不断做大一产规模。

## 二、推动岳阳烧烤生产企业产业化发展

推动建设岳阳烧烤产业园，以做强岳阳烧烤食品加工业为核心，通过平台招商、贡献奖补、政府配套服务等方式持续吸引烧烤相关二产企业进驻，培育龙头企业，带动岳阳烧烤二产企业规范化生产、规模化升级，推动岳阳烧烤配料基地建设。

持续研发特色岳阳烧烤调料、配料产品、特色预包装新品等，推动岳阳烧烤核心产品及系列调味品标准化建设，打造岳阳烧烤爆品。不断壮大本土烧烤食材加工企业规模，打造岳阳烧烤产业食品专业园区。同时，延伸加工产业链条，围绕岳阳烧烤生产企业、经营门店需求，推动装备制造、产品包装、用具服装等配套产业发展，构建岳阳烧烤配套产品专业园区，壮大岳阳烧烤二产集群。

## 三、推动岳阳烧烤三产产业化发展

一是推动岳阳烧烤品牌、门店发展，推动北京、上海、广州、长沙、武汉、厦门等地岳阳烧烤品牌旗舰店建设，提升岳阳烧烤品牌美誉度；推进岳阳烧烤品牌在高校、社区、场站等的多场景应用。二是推动岳阳烧烤与文旅文创产业融合发展，充分挖掘岳阳烧烤非遗文化，以营养、健康、美味为主题，大力发展烧烤文化旅游和康养产业，推动岳阳烧烤和文旅文创产业融合发展。三是积极与中央部委及相关部门、中国烹饪协会等三大协会对接，争取让岳阳烧烤进驻每个国家的驻外领事馆和国内的大使馆，提升岳阳烧烤品牌海外美誉度；持续对接华人华侨社团与海外华人企业开展品牌合作，开展海外市场，进一步做大海外品牌门店规模，提升岳阳烧烤品牌海外知名度。四是完善供应链体系建设。用好数智平台，整合岳阳烧烤产品产供销渠道。通过在上海建设岳阳烧烤运营中心，在海南三亚等重点城市建设配送仓，扩大仓储规模，进一步提升配送服务能力；联合全市所有烧烤相关企业共同推动岳阳烧烤产品、预包装产品进入上海市场，拓展销售渠道。五是培育发展岳阳烧烤专业市场和集采平台，健全岳阳烧烤产品营销体系，降低原料采购成本。（王翠丽）■



## 关于将岳阳打造成 “中国烧烤之都”的建议

邓了了

岳阳美食文化源远流长,美食资源丰富多样,特别是拥有“定三毛”“阳历”“纸厂老李”等诸多烧烤著名品牌,可以说是岳阳人夜生活的灵魂,更是岳阳的骄傲,跟着烧烤来岳阳的人越来越多,让岳阳这座古老的历史文化名城焕发了新的活力。建议岳阳充分学习淄博等地成功经验,做好烧烤文章,将岳阳打造成名副其实的“中国烧烤之都”,让岳阳烧烤进一步成为文旅市场新的“引爆点”。为此建议:

一是打造岳阳烧烤美食城。方案一选址洞庭渔歌小镇。洞庭渔歌是国家非物质文化遗产,洞庭渔歌小镇位于岳阳楼街道办事处西瓜山社区,经过提质改造后成为网红打卡地,成为文旅小镇,是第四届湖南旅发大会的分会场,将会成功举办洞庭渔歌文创周暨“味道湖南”啤酒烧烤嘉年华系列活动,“洞庭渔歌”杯烤神大赛也将在这里举行,具备举办大型节会活动的条件,具备建立烧烤美食城的现实基础。方案二选址庙前街。岳阳楼区庙前街是岳阳烧烤的起源地,承载着老岳阳人的记忆和情怀,相距500米有人气最旺的岳阳楼、汴河街、步行街,与之一路之隔有待改造的文庙景区和待重启的汉森宾馆,周边区域美食布局可利用空间大,停车场等配套基本完善。建议将岳阳烧烤美食城纳入文庙片区整体业态发展规划,在庙前街(东抵拟建中的文庙集

市,南抵巴陵西路,西抵保利西街,北抵古玩市场)规划打造高标准烧烤美食城,使之成为岳阳文旅新高地。

二是加大政策扶持力度。出台相关优惠政策,例如通过减免3—5年租金、提质改造现有场地、实施“点亮庙前街”等措施,吸引知名烧烤店、粥铺店、火锅店以及各种小吃店等入驻烧烤城集群式发展,让游客在这里充分享受岳阳地方特色美食,让市民在这里真正体验城市会客厅的感觉,让食客在这里流连忘返、乐不思蜀。

三是持续扩大品牌影响力。成立岳阳市烧烤品牌创建办公室,将“岳阳烧烤”申报为国家地理标志商标。同时,配合第四届湖南旅发大会,举办岳阳烧烤节、“岳阳烧烤”技能竞赛、岳阳网红美食节等节会,利用微博、微信、抖音等社交媒体,全方位、立体式宣传推介,持续擦亮岳阳烧烤亮丽名片。

四是加强行业监督和管理。支持和指导烧烤行业协会,引导市场经营主体加强行业自律自治,共同制定“经营公约”,主动协调经营事务,自觉维护经营秩序、环境卫生,保证产品及服务质量。建立完善刚柔并济的监管机制,对轻微违规行为以教育劝导为主,对涉及食品安全问题严惩不贷,守护食客“舌尖”安全,护航岳阳夜间经济,塑造和维护岳阳城市良好形象。

