

# 湖南味道碰撞时尚巴黎

## ——“感知中国”湖南文化走进法国

刘显全 周翔



双面全异绣（熊猫面）



双面全异绣（老虎面）

文化大省湖南正以更加积极的姿态走向海外，8月底，“感知中国—湖南文化走进法国”系列活动将在法国巴黎拉开帷幕，向法国民众隆重推介湖南独特文化资源和特色文化产品。

“感知中国—湖南文化走进法国”系列活动，是“感知中国”2016年系列活动的一部分。中国国务院新闻办自1999年以来先后在法国、美国、德国、俄罗斯、巴西、阿根廷、瑞士等国举办了以“感知中国”为主题的系列文化交流活动，将中国优秀的文化艺术介绍到世界各地，受到各国政府、有关国际组织、新闻媒体及公众的欢迎和好评。

此次活动内容主要包括文化展览、美食推介、舞剧演出等。活动期间，湘瓷、湘茶、湘绣等非遗精品将亮相浪漫巴黎，广电湘军、出版湘军创新成果将集中展示，更有湘菜大师掌勺，与法国大厨舌尖论道，带来一场中法文化交流的盛宴。

### 湖湘非遗产品惊艳亮相

湖南是文化遗产资源大省，非物质文化遗产资源十分丰富，拥有人类非物质文化遗产代表作名录项目3个，国家级非遗保护项目118个。近年来，湖南大力培育外向型文化

市场主体，积极推动湖湘特色文化产品走向海外，烟花、湘绣、醴陵瓷、黑茶、岳州扇、油纸伞、蓝印花布等具有浓郁湖湘文化特色的传统文化产品在海外受到热捧。此次赴法亮相交流的有：湘绣、醴陵瓷、铜官窑、安化黑茶以及土家织锦、苗绣、苗族银饰等非物质文化遗产精品，参展的法国观众拥有了一次难得的机会近距离触摸湖湘文化。

“我们与法国同行进行交流，切磋技艺，也希望寻求湘绣与巴黎时尚品牌的结合点，比如将湘绣应用在服装、灯饰、包袋等高端品牌上。”湖南湘绣博物馆副馆长方善表示，此次赴巴黎展出是湘绣首次在国外举行大规模的高端推介会，希望能有更多的法国民众了解湘绣。方善介绍说，为了让法国民众近距离感受湘绣，现场有湘绣大师与巴黎市民互动，教授刺绣技艺。

作为湘瓷的代表，经过精挑细选后选出的27件醴陵釉下五彩瓷精品力作在巴黎展览。醴陵市政府新闻办主任张斌表示，醴陵陶瓷一方面注重传统工艺的保护，一方面注重新技术的应用，此次活动让更多的欧洲观众重新认识当代中国陶瓷，知晓醴陵陶瓷。

象，成为中国最具创新实力的广播电视内容生产、播放平台和传媒业最具影响力的品牌之一，其品牌价值位列亚洲电视品牌第4名。此次赴法交流，一批具有代表性的湖南优秀电视节目以及反映湖南民俗风情的《天门狐仙》、《边城》等大型实景演出将向法国民众推介。

### 湘菜有望打开法国市场

毛氏红烧肉、剁椒鱼头……拥有3000多年历史的湘菜是中国八大菜系之一，菜肴风味鲜辣浓香。近现代湘菜已发展到4000多个品种。

作为“湖南文化走进法国”的重头戏之一，8月27日晚，“湖南味道——湘菜美食品鉴会”在巴黎华天中国城酒店举行。湘菜美食推广活动的策划负责人、湖南《大湘菜报》社长陈胜年表示，本次活动期间，湖南有十多位湘菜大师和近20位知名湘菜企业负责人参加此次赴法推广活动。为增进双方美食文化交流，湘菜大师和

鱼，更加符合当地口味。”

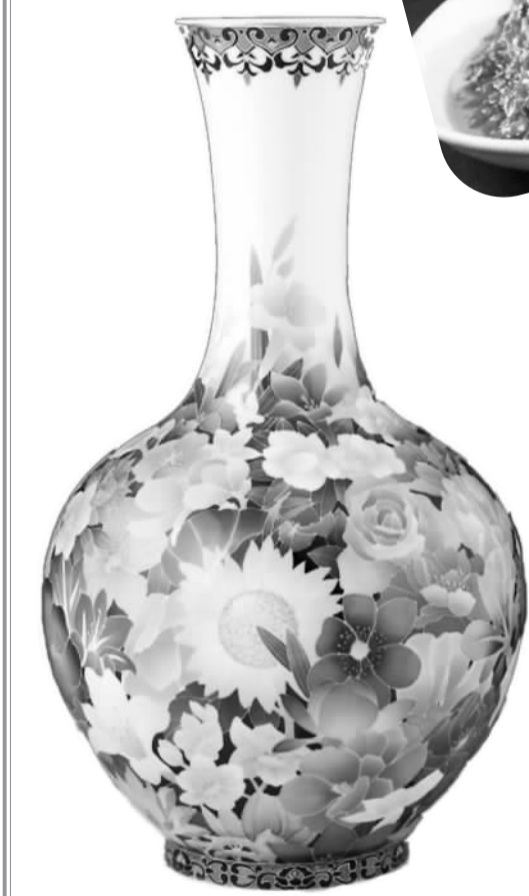
湘菜走进法国，徐大斌充满信心。他表示，近年来湘菜开始走出海外，自己曾去海外的一些湘菜馆考察，发现生意都很火爆，相信湘菜在法国也一定有市场。

▶湖南常德丝弦



▲反映湘西民俗风情的实景演出《边城》剧照

▶以辣著称的湘菜，开胃爽口



▲醴陵釉下彩赴法国参展陶瓷代表作品《万花赏》



安化黑茶作为“茶、丝绸、瓷器”三大出口商品之一，受到了欧洲消费者的青睐。湖南益阳香炉山茶业股份有限公司是此次赴法参展的湘茶企业代表，该公司董事长刘博介绍说，公司产品已经通过欧盟认证，可直接销往欧盟国家，希望依托这次交流活动让法国民众更深刻地感受湖南黑茶文化，以文化为切入点，开拓黑茶在欧洲的销售市场。

### 有趣的湖南影视节目

“我十分喜欢湖南的本土艺术和文化，我个人曾两次前往湖南卫视观看那里的综艺节目，节目有趣得不可思议。我相信法国民众一定会对湖南文化非常感兴趣。”法国中央大区在湘交流员、长沙市第一中学法语教师伊妮丝·施密特（Inès Schmitt）谈及湖南的文化和艺术，对湖南卫视印象十分深刻。

以综艺节目、选秀节目火爆荧屏的湖南卫视多年来在中国省级卫视中保持领先地位，从1998年的《快乐大本营》到2008年的《天天向上》，从2005年的《超级女声》到2013年的《爸爸去哪儿》和《我是歌手》，一批优秀电视节目相继得到了观众的认可追捧。

湖南广播电视台（湖南广播影视集团有限公司）已形成了以湖南卫视为核心的“快乐中国”品牌形

企业家此行还重点考察了法国大餐的烹调方法和装盘艺术，并与法国大厨面对面的座谈与交流。

什么样的特色湘菜能代表湖南走向法国？著名湘菜大师、韶山宾馆总厨徐大斌介绍说：“为了把湖南味道湘菜美食推广活动做好，长沙和北京的湘菜大师群策群力，分别提供了各自的菜式建议。并征求巴黎华天大酒店总厨谢北文的意见，形成比较一致认同的菜单。”

据徐大斌介绍，这份菜单包括“毛氏红烧肉、东安鸡”等多份海内外知名度高的特色湘菜菜品。其中前菜就集纳了湖南多个地方的美食文化，包含“浏阳火培鱼、沅江芦笋、益阳松花皮蛋拌烧辣椒”等多种风味小吃，具有浓厚的地域特色。徐大斌说：“考虑到法国食客的偏好，湘菜大师们此次对菜品的呈现方式作了适当改良，如湘菜中常见的剁椒鱼头，我们此次选择去骨的龙利鱼，改成了剁辣椒蒸龙利



▲安化黑茶因其独特的文化内涵和良好品质而闻名海内外

## 湖南省在国外建设的唯一主题纪念馆

### 中国旅法勤工俭学纪念馆开馆

刘显全 周翔

8月27日下午，中国旅法勤工俭学纪念馆开馆，正式向社会免费开放。全国人大常委会委员、中国中共党史学会会长、中共党史人物研究会会长欧阳淞，湖南省人民政府省长杜家毫代表——长沙市人民政府市长胡衡华，法国中央大区政府主席博诺出席开馆仪式并致辞。

胡衡华在致辞中指出，仅1919年初到1920年底，中国先后有18个省1600多名中国留学生赴法勤工俭学，这些革命先驱们为中华民族的独立与解放做出了卓越贡献。纪念馆的开放，对于全面展现和保存这段历史有着重要意义，它能让中法人民深切感受到彼此的深厚友谊，更能够让法国人民更多了解中国共产党不屈不挠带领中国人民走向民族复兴的历程，也能够让中华儿女在法国追寻当年老一辈革命家在此开展革命活动的足迹。胡衡华还说，要不忘初心，牢记老一辈革命家为什么出发，将他们的精神发扬光大，把湖南的事情办得更好。

纪念馆位于法国蒙达尔纪市雷特列街15号，是中国学生旅法勤工俭学学习生活的寓所，是一幢

三层楼的法式建筑。2015年6月起正式由湖南省人民政府提质改造。纪念馆是湖南省唯一一座在国外建设的主题纪念馆，展览分为时代呼唤、探求真理、东方栋梁、友谊常青四个部分，主要展示20世纪20年代前后中国旅法勤工俭学运动的历史原貌，突出了在五卅新文化中改造中国与世界的时代主题、毛泽东领导新民学会组织湖南赴法勤工俭学运动的巨大贡献和湖湘特色、邓小平在法国的革命活动、蔡和森向警予在中国共产党创建史上的地位和作用、周恩来等中国共产党巴黎早期组织成员的影响以及旅法勤工俭学对于中法文化交流和中法人民友谊的历史意义等重点内容。

展览以文物、图片、影视展播为主，一幕幕情景重现，让这幢有着300多年历史的建筑焕发青春，将人们带到了那段中国进步青年探求救国救民真理并为之牺牲奉献的峥嵘岁月。

一进大门，两个釉下彩瓷吸引了我们的目光：洁白如玉的盘子上，分别刻着1919年的湘江码头和1919年的蒙达尔纪火车站。据了解，这两个釉下彩瓷是由“彩瓷之乡”湖南醴陵专门设计

的，寓意当时的湖湘进步青年追求真理从湘江河畔来到这里。

纪念馆展示了邓小平当年艰苦的勤工俭学生活和编辑《赤光》的场景，诉说了“向蔡同盟”等美丽的经典故事，讲述了当年勤工俭学的青年们奋发上进的生活点滴；纪念馆处处可见“湖湘元素”，葛健豪刺绣的漂亮女衣、学生们学习用的笔墨纸砚以及湖南永丰辣酱……无一不打下了深深的湖湘烙印。

“这里不仅是一幢有历史、有温度、有血脉的纪念馆，更是一扇历史之窗、文化之窗、开放之窗和友谊之窗。”湖南省委党史研究室主任张志初介绍说：“旅法勤工俭学，在中国共产党党史上有着重要的地位，将在以史铸魂、留学教育等方面发出更加耀眼的光芒。”

出席开馆仪式的还有中国驻法大使馆，法国政府相关部门，法国驻中国大使馆，法国中央大区政府、卢瓦克省、蒙达尔纪市政府等单位领导和负责人以及蔡和森、李富春等旅法勤工俭学老一辈革命家的后人代表。



▲中国旅法勤工俭学蒙达尔纪纪念馆内部