对话谭召群：一勺酱油之义 何以托起百厨基尼斯之梦

“过去，是千千万万厨师成就了老谭味道。现在企业成长起来，轮到我们回头为厨师做一点实事。”

再过二十来天，长沙将迎来一场湘菜盛事：100位厨师同台掌勺，取用100种特色辣椒，炒制100份辣椒炒肉，要挑战大世界基尼斯纪录。盛事将近，炊烟未燃，老谭味道董事长谭召群却早已全力筹备——从张罗百位大厨报名，到定制统一厨师服、备齐现场所需调味品，将每处细节提前落到实处。

一个做酱油的人，为什么倾力赋能一场厨师盛会？近日，大湘菜报记者专访谭召群，听这位深耕餐饮、调味品行业四十年的“老厨人”讲讲，一群匠人的痴心、匠心和诚心，以及一瓶酱油的来路、去处与远方。

■文/何婷

寻味 一瓶酱油的来路

1969年，谭召群出生在涟源桥头镇。1986年，十几岁的他，一头扎进厨房学徒。后来，在湖南省委接待处（九所宾馆）拜入湘菜泰斗谭添三门下。“我从农村出来，穷，学门手艺既能有口饭吃，也是条出路。”从厨工做起，他一步步成长为独当一面的大厨，后来当过毛家饭店出品总监、餐谋天下副总经理，斩获中华厨艺金奖、高级行政大厨白金奖等众多行业大奖。

几番转身，做一瓶适配湘菜小炒的酱油这个念头，是从日常做菜的难题中催生的。2001年前后，谭召群在毛家饭店掌勺，每天经手上百份红烧肉。“肉是好肉，手艺也过硬，可烧出来的颜色就是不够红亮，放久了发暗，酱香味也挂不住。”他回忆。问题不在灶台，在酱油——市面上没有一款专门适配湘菜小炒的酱油。他逐个试遍，有的盐太重压住食材本味，有的上色差、久放发黑，有的酱香单薄兜不住猛火爆炒的锅气。这个心结，一搁就是数年。

2008年，他决定亲自寻找答案。此后数年，他跑遍西安老酱园、各地酿造工厂，还远赴日本、韩国、新加坡考察。“就是想找到味道的源头，看工艺、学技术，实地琢磨。”五年走访、成百上千次调试，2013年11月，老谭味道公司成立，第一款产品就是小炒酱油；2016年3月，其核心发明专利获得正式授权。

“酱油赛道巨头林立，一个厨师出身的人，怎么跟人家竞争？”身边朋友多有不解。谭召群思路清晰：“我们不比产品数量，走小而精的路线，紧盯餐饮最刚需的场景做深做透。”这个刚需，就是小炒——湘菜小炒占湘菜餐桌近六成，江西小炒等菜系同样依赖猛火快炒，却长期缺少专属调料。

守味 一瓶酱油的去处

产品打磨完成，销路却成难题。2015年进入湖南市场时，老谭味道还没有经销商。“没有经销商，就给厨师用。厨师觉得好，自然会传开。”

出圈的方式很特别。一次在江西餐饮门店调研，谭召群在后厨看到自家瓶子，标签被撕得干干净净。问及缘由，厨师含糊说是自己调配的“秘方”。不止江西，长沙、株洲不少连锁后厨都出现这种“裸瓶”。“厨师都有独门手艺，不愿让人知道用的什么酱油。”谭召群一笑置之。

更有意思的是厨师主动带货。不少厨师跳槽、开店、外出务工，行李箱总会带上几瓶小炒酱油，带到东北、甘肃、北京、上海，甚至马来西亚、美国。店家尝过菜品追问调料来源，厨师便推荐老谭味道。经销商就这样顺着厨师的脚步，一个个找上门。

“我们的经销商，都是厨师带出来的。”谭召群言语间带着几分自豪。

厨师认可这款酱油，源于三点硬指标：盐轻，保留猪肉本身鲜甜味；色泽亮，解决菜品放久变暗的行业痛点；浓度高，酱香足、挂汁强，回味绵长。

依靠这款调料，无数厨师稳定了菜品出品。一传十、十传百，老谭小炒酱油铺进全国餐饮后厨，远销马来西亚商超，在湘菜小炒细分赛道站稳脚跟。

产品、渠道成型，谭召群并未停下脚步。2023年老谭味道建新工厂，引进德国全自动智能生产线，古法上色工艺搭配现代化管控。“古法酿造打底，设备稳住变量，品质才不会忽高忽低。”今年9月，老谭酱油将迁入新工厂，升级规模与生产线。

传味 一瓶酱油托起的梦

1986年入行，谭召群在湘菜行业深耕四十年。从掌勺大厨转型做产品，从灶台走向酱缸，他始终没有离开湘菜赛道。对于“全球百厨百椒炒肉活动”，他毫不犹豫倾力支持。

旁人不解，他自有想法：“过去，是千千万万厨师成就了老谭味道。现在企业成长起来，轮到我们回头为厨师做一点实事。”

“哪一位厨师不希望登上更大舞台，让手艺被更多人看见？”对手艺人来说，冲击大世界基尼斯纪录是难得的圆梦机会。“很多手艺好的厨师一辈子守在后厨，少为人知。我想给他们一个亮相的机会。”在他看来，这场政府牵头、行业合力举办的活动，是厨师技艺与职业尊严的认证，也契合他坚守数十年的厨艺理想。

他的目光放得更远：湘菜如今在国内、海外蓬勃发展，辣椒炒肉作为招牌菜，各地做法、调味参差不齐。一盘辣椒炒肉串联辣椒种植、生猪养殖、调味品生产、餐饮门店整条产业链，单品做扎实，全链条都能获益。

“老谭小炒酱油，更适合做辣椒炒肉。”这句随口而出的话，是谭召群十足的底气。一瓶酱油，承载百位厨师冲击基尼斯的梦想；四十年深耕湘味，他集结百名匠人，把经典湘菜炒给世界。二十天后，百位厨师齐聚长沙，百灶同起。这场世界级挑战赛，既是厨师展现技艺的舞台，也是谭召群感恩行业、回馈同行的真实写照。一勺酱油入锅，翻起的不只是人间烟火，更是这群手艺人对烹饪朴素深沉的敬意。