

《湘菜集锦》再版发布 守护湘菜的「根」与「魂」



4月24日，“再续湘菜经典，共品时代新味”——《湘菜集锦》再版发布会在湖南新聪厨食品有限公司研发中心举行。这部被誉为“湘菜界武功秘籍”的经典著作，在初版问世四十余年后，以全新面貌与公众重逢。

■文/许伟哲

经典再现： 一部书与一个菜系的四十年

在新书揭幕仪式上，《湘菜集锦》再版作者的儿子石柏林、湖南省餐饮行业协会会长刘国初、湖南科技出版社首席编辑孙桂均及本次发布会赞助方、湖南新聪厨食品有限公司董事长唐步聪共同为新书揭幕，标志着这部承载着湘菜技艺与文化的经典正式回归。

嘉宾致辞环节，各界代表从不同视角阐释了《湘菜集锦》再版的深远意义。石柏林在发言中动情回顾了父亲的匠心生涯。他介绍，《湘菜集锦》是其父亲石荫祥大师近六十年烹饪心血的沉淀，书中收录了900多道菜式与50多种烹饪方法，以精准的食材配比、火候把控和调味技法著称，是我国首部湘菜大师自编菜谱，自1983年首次出版以来，影响了几代湘菜人，是湘菜技艺传承的核心载体。此次再版，在保留传统技

法精髓的同时，补充了新派湘菜理念，并梳理了湘菜与湖湘文化的关联，旨在“让经典与时代同频共振”。

出版方代表孙桂均指出，该书开创了湘菜厨师自编菜谱的先河，再版是对石荫祥大师的缅怀，更是对湘菜文化传承的践行；赞助方代表唐步聪则从企业视角出发，表示湖南新聪厨食品有限公司与湘菜行业是“命运共同体”，支持该书的再版是一项长远的文化投资，能为企业产品创新、标准确立及人才培养提供权威依据；刘国初站在行业角度表示，《湘菜集锦》再出版发布具有里程碑意义，呼吁湘菜行业要以书籍为基础守正创新。

发布会后，大湘菜报记者专访了《湘菜集锦》再版作者的儿子石柏林，聆听他对于湘菜传承发展与《湘菜集锦》价值的深度见解。

石柏林： 守护“不辣”的多元，让湘菜文化走得更远

面对记者，石柏林首先澄清了一个普遍认知——“很多人认为湘菜就是辣，但其实在《湘菜集锦》收录的900多道菜中，不辣的菜品占比超过六成。”他强调，湘菜的核心风味在于“辣而不烈”，其发展是阶段性、多元化的，需要在坚守传统宴席菜根基的同时，开拓符合当下需求的时尚菜品。

谈及再版的具体调整，他透露，此次再版剔除了原书中一些现已不可食用的野味菜品，同时新增了如辣椒炒肉、剁椒鱼头等当下流行且具有代表性的湘菜，使经典著作更贴合时代脉搏。他特别指出，此次再版的核心意义在于推广和宣传湘菜文化，“守住湘菜的‘根’与‘魂’”。此前湘菜全国影响力有限，一定程度上源于缺乏系统菜谱，《湘菜集锦》

的再版正是为了弥补这一缺憾，助力湘菜文化走出湖南、走向世界。

作为本次再版发布会的独家赞助方，湖南新聪厨食品有限公司的深度参与，体现了龙头企业对湘菜产业文化根基的重视与长远布局。唐步聪表示，支持《湘菜集锦》再版，绝非一次简单的商业赞助，而是基于企业与湘菜产业“命运共同体”认知的长期文化投资。这本权威著作作为企业的新品研发、工艺标准确立提供了核心依据。

一本经典的重生，一次行业的聚首。《湘菜集锦》的再版，不仅是对湘菜匠心的致敬，更吹响了湘菜在守正创新中迈向更广阔天地的新号角。湘菜这棵参天大树，必将因其深厚的文化根基与持续的创新活力，绽放出更加璀璨夺目的时代光芒。

