

■文/何婷

“常德德山山有德，长沙沙水水无沙。”这副镌刻湖湘文脉的千年名联，在海南岛的椰风海韵间，见证着“水无沙”品牌29年的传承故事——从父亲“8万元创业金”的生命托付，到女儿“良心餐饮”的执着坚守，从10张桌子的湘味小馆，到横跨琼粤的餐饮品牌，两代人以“水无沙”的纯净本心，在时代浪潮中书写着“至清至诚”的湘味故事。

信立本：“湖南人”到“水无沙”的纯净初心

1996年，海口南宝路一间小小的铺面里，锅铲声叮当作响。刚从运动员退役的湖南妹子黄茵，在前厅忙得脚不沾地。收银台后，是她父亲黄老先生。8万块钱，父亲攒了大半辈子的6万，舅舅借的2万，租下烂尾楼前两个铺面，10张桌子，100平方米，“湖南人湘菜馆”就这么开张了。

“当时海南湘菜馆不多，但湖南人多。我爸看我工作没着落，怕我将来难，带着钱就来了海南，说‘咱开个饭店吧’。”黄茵一句话，道尽了创业最朴素的初衷——父亲的关爱和一个湖南人对家乡味道的念想。谁也没想到，这间小馆子，日后成了海南湘菜的拓荒品牌之一，更名“水无沙”，一走就是29年。

“头一年生意就不错，把舅舅的钱还上了。”黄茵回忆。1997年，他们在海口另一条美食街金龙路开了第二家店，规模渐大。但“湖南人”这个名字，注册时遇到了难题——省份名称不能注册。老爷子教了半辈子书，思来想去，选中了湖南名联“常德德山山有德，长沙沙水水无沙”。“老爷子觉得，白沙井的水纯净，做餐饮，做人，都要像这水一样纯粹、有良心。”于是，“水无沙”三个字，成了品牌的新名字，也定下了“做良心餐饮”的基调。

2005年，品牌走向广州，一度发展迅猛，高峰期全国门店超十家。老爷子甚至在湖南建了养殖基地，想从源头把控食材。然而，2011年父亲患癌离世，2016年广州的得力助手表弟又意外猝死，双重打击让黄茵心力交瘁。“那几年太难了。我停掉了广州公司，关了一些店，回到了海口。”这里有跟着企业十几年的老员工，有需要陪伴的母亲。

“水无沙”的大本营，最终深扎在了海南这片父亲带她闯荡的土地上。如今海口5家店，定位清晰：家庭聚餐、公司聚会、中端商务宴请。那份源于父亲关爱的“信”——对顾客的诚信、对品质的信守，始终是立身之本。



黄茵

『水无沙』黄茵：两代传承本心纯 一碗烟火廿九载



匠传承：血鸭和萝卜皮里的“精致”坚守

“水无沙”后面缀着“精致湘菜”四个字。这源于老爷子的心愿：不想湘菜只是“下饭”“家常”的代名词，它也能登大雅之堂，给人舒适体面的体验。“精致不是花架子，是对人对菜的极致要求。”黄茵深谙此道。

招牌血鸭，29年不变的功夫菜。这道从开业至今的镇店之宝，技术含量极高。“鸭肉煸炒烦琐，最后挂血浆是关键，火候、时机差一点，不是老了就是黑了，血浆挂不住也不丝滑。”黄茵说。能做这道菜的师傅，必须是资深老手，且要经过出品总监和经理的严格考核。直到现在，所有炒血鸭的师傅每月还要集中培训4天，确保核心品质稳定如一。

小小萝卜皮，20年的情感纽带。一道看似简单的凉菜，背后是标准化的执着。黄茵曾想下架它，却接到老顾客长达两小时的“抗议”电话。“才知道这道菜已刻进客人心里。”萝卜只取带点肉的皮，秘制酱汁配方固定，泡制时间精确把控——短了不入味，长了会发酸。

为保证每天出品稳定，水无沙甚至为每道菜制定了“留存时间标准”，并建立“进销存”数据表格，精确预估每日用量，追求“零库存”“当天做当天卖”，最大限度保证新鲜。“我们坚持明火现炒，客人来店里，就是图个新鲜热乎劲儿。”黄茵语气坚定。这份对食材新鲜、工艺标准的“匠”心，是“精致湘菜”的硬核支撑。

情为链：员工和客人的“永久朋友”

走过29年风雨，黄茵认为水无沙最核心的竞争力，是“情”——员工与企业、客人与品牌间深厚的情感连接。

员工是根基。“老爷子想把企业做成‘现代版桃花源’，让员工安居乐业。”黄茵传承了这份情怀。水无沙拥有大量十几年工龄的老员工，占比很高。出品总监就是典型，当年面试，他试菜后把灶台收拾得干干净净、衣着整洁的细节打动了黄茵父女。“他对烹饪、对湘菜的热爱，带动了整个团队对出品的高要求。”黄茵舍得投入，定期带厨师团队到湖南、广东等地学习，提升技能和眼界。

客人是朋友。“只要我们相遇，定成永久朋友。”这是水无沙的服务宗旨，也成了现实。许多老顾客进店像回家般亲切。更有客人把人生重要时刻都留在了水无沙。“他们对店有特殊情怀。我们有一点不好，他们比我还急，发信息、打电话来‘鞭策’我。”这种由老员工传递、与老顾客建立的情感纽带，是水无沙穿越周期的软实力。

“是员工和客人不愿看到这个牌子倒下的一种情感，支撑我们走到今天。”黄茵感慨。

水无沙：不悔的选择，前行的力量

面对当前餐饮业的挑战，黄茵选择“回归本质”：踏踏实实提升菜品、优化服务、关爱员工。“过去可能享受了时代红利，有些懈怠。现在市场逼我们反省、精进。”她计划更精准定位品牌，深化“健康湘菜”理念，并持续擦亮“血鸭”招牌。

问及若要对20年前的父亲说句话，她毫不犹豫：“做这一行，我不后悔。”从父亲用8万元和一片苦心为她铺就的起点，到如今承载着数百员工生计、万千食客记忆的“水无沙”，这条路充满烟火，也写满情义。

