

# 不学易术求易道

## ——张小铃和他的“湘菜帝国”路

浓浓的剑眉，眼神常带笑意，却又时时露出冷峻和威严。张小铃，一个秀气的名字，然而，他给我的感觉，用小老虎来形容更加合适。

这头小老虎，从宁乡黄材的险峻山琳里一路闯来，几声长啸，逐步圈定了他在餐饮界的霸业。

十三年时间，他创建的金太阳湘味中式酒楼和其旗下品牌蒸有味·华人快餐飘香海内外。

而就在很多餐饮企业还在为了几

桌食客苦苦拼杀时，正当盛期的金太阳再次华丽转身，投资2亿元玩起了休闲农庄。用他们自己的话来说，是要引领一种新的饮食潮流和生活方式。

治大国若烹小鲜。

2009年年末，宁乡灰汤。周游列国之后的张小铃，在山庄里闲庭漫步，远离喧嚣的他，似乎真的闲了下来。

但他额头的王字显露了他的野心。这位不懂炒菜的湘菜专家，正拿起红线指点江山，手指所向，湘菜帝国的版图呼之欲出。

■记者 夏雄



金太阳温泉山庄

### 1 盘中味：美味湘菜专家

餐饮的法宝是什么？

张小铃说，口味、口味、口味。第一个口味是厨师出品的菜品的口味；第二个口味是不断创新、符合大众消费所需求的口味；第三个口味是与时俱进、适应市场变化发展的口味。

在开餐饮店前，张小铃当过教师，他带毕业班，同时教语文、

化学两门课，结果头年中考，便拿了全县两个第一。后来又做金融，短短几年，便当了县信用社主任。一句话，这个绝顶聪明的汉子，无论做哪一行，都对别人的口味。

对口味的张小铃，转身做餐饮自然水到渠成，小菜一碟。

1996年，金太阳只用一道

菜——口味蛇，一炮走红，在宁乡站稳了脚跟。第二年，初露锋芒的金太阳，挺进长沙，口味蛇再加上黄金猪蹄，两道特色菜，风靡大半个长沙。

一招鲜，但不能只鲜一招。客人喜欢吃什么，就做什么。金太阳高度重视菜品建设，为了改良菜品，他曾“五上成都取川

经”，琢磨“川湘合璧”大计，蟹黄豆花、四川老坛子、秘制童子鸡等集川湘特色于一体的新菜肴五一在长沙掀起新潮。

外行汉张张小铃以食客的眼光来做餐饮，竟然做出500多个菜品，把金太阳一手做成了脍炙人口的湘菜专家。

### 2 大众味：惠及平常百姓

有一些专家，坐在明亮的庙堂，高高在上。

金太阳做美味湘菜专家，最怕养在深闺人未识，而是要做红遍中国的湘菜专家。

“大家来到金太阳。首先要转变一种观念，金太阳不是星级酒店，金太阳走的是大众消

费的道路。但我们要做超过星级酒店的服务。”在内部教材中，张小铃这样说。

在和大型单位洽谈业务时，张小铃说，希望你们把中档的商务宴会定在我们金太阳。

他的说法，是谦辞，也是实情。走大众消费的道路，是金太

阳一贯的策略。

与一些酒楼动辄数百甚至近千元的菜品价格相比，金太阳的单款菜价，少有上百元的，而且一桌十人左右的菜，也少有超过千元的总价。

取与予的辩证关系，在商业领域屡试不爽。有着农民式狡

猾的张小铃，懂得如何收买大众的胃，更懂得如何收买大大众的心，惠及平常百姓的金太阳，飞入平常百姓家。

家常原料，家常方法，家常消费，没有湘菜特技大师的金太阳，真个成了大众的家。

### 3 市场味：规模化经营

从山沟沟里升起的金太阳，不断地投射光芒。

张小铃做餐饮，不仅仅是美食家，也更不仅仅是企业家，他要做的是一番大事业，是要做一名战略家。

十年前，在别人还在考虑明天如何促销时，刚到长沙开业的张小铃就已经在思索如何规模

化经营的问题了。他野心勃勃地说，“长沙餐饮业虽然十分繁荣，但大型餐饮产业集团却不多，只有向产业化规模经营转变，才有竞争力，否则只能是你方唱罢我登场，各领风骚三五年，不能建立具有全国性乃至国际知名的餐饮品牌！”

1997年挺进长沙后，金太

阳每年都要开一两家新店：松桂园、识字岭、湖南大剧院旁、贺龙体育场对面、黄土岭、家润多朝阳店旁。

尔后，金太阳大酒店有限公司又接管原太平洋国际大酒店美食广场，创造了湖南餐饮行业第一例小鱼吃大鱼的经典案例，成功打造出湖南餐饮行业的第

一艘超级航空母舰。

到2008年的时候，金太阳已在全国开了12家分店，旗下分店创湖南单日营业额新高，顾客回头率高达80%，平均上客率在100%以上。

日出星城，志在四方，长沙的金太阳，迟早有一天，会成为世界的金太阳。

### 4 文化味：金太阳之魂

“吃在广州，味在成都，文化在长沙”，这是中国美食界的一大流行语。

不以价格为杠杆进行竞争，而是以文化概念竞争来拉动市场，这是金太阳对餐饮界的一大贡献，同时也是其快速发展的又一因素。

一位资深媒体人评价金太阳，认为金太阳是本土最早注重企业文化建设的餐饮企业。而张小铃说，越是文化的越是世界的。一个没有企业文化的企业，是没有前途的企业。企业的发展想跟上行业发展的步伐，必须从自身的文化做起。

——摆玉饰品的的金太

阳。在硬件方面，金太阳的店面装修，全部是仿古的建筑、金碧辉煌的宴会大厅，让消费者感到一种高贵气息；在餐具和摆设上，也充分体现了湖湘文化。而金太阳的玉金香店，更是将这种理念发挥到了极致。“吧台上，装饰台上镶嵌的都是圆润的玉块，瓶装、桌台上也通过小细节来再现“玉”，给顾客留下了深刻的印象。

——会背《弟子规》的金太阳。金太阳注重经典文化的熏陶和传承。该店有新编四书，分别是《弟子规》、《论语》、《易经》、《道

德经》。从董事长到进店一年的员工，金太阳旗下的员工，几乎每人都背《弟子规》，每个季度，金太阳都有典籍背诵比赛，优胜者获万元奖励。

——每天日记的金太阳。金太阳要求所有员工每天坚持写日记。日记中的一项重要内容是根据自己的服务的观察和体会，提出改进服务工作的新建议。“金太阳”的三种“报纸”——天一快报，周一小报，一月一彩报，进行经常性的交流讨论。

——可以美甲的金太阳。“金太阳”的各项规范化的服务被细化成100项。特色服务有36项，包括美甲、送雨伞、套雨伞、结婚

出车接亲等等。其中，美甲一栏的使用理由是“让女士感到金太阳不仅有美味，还有创造美的生活感受。”而送雨伞一栏标注的是“解人之难，理所当然。”

——设孝心奖的金太阳。金太阳设置了13项奖励，除了读书大奖之外，还有伯乐奖、管家婆奖、金点子奖等等。其中孝心奖。

……

“用钢筋筑起的大厦终有倒塌的一天，只有用文化构建的企业才能永远持续发展。”张小铃说。“人本精神”、“诚信品质”，金太阳的企业文化，成了金太阳的灵魂。

### 5 生活味：新农庄创造生活方式

金太阳不只是引领和开创餐饮潮流方式，也在引领和创造生活方式。

10多年前，金太阳美味湘菜连锁店，不仅带动了商务宴请热，更是开创了家常宴请热，把许多长沙市民，从厨房拖到湘菜店，摆上琳琅满目的一桌。

10多年后，执湘菜牛耳的张小铃再次谋划风云变。

他花了2亿多元，在宁乡灰汤建起了现代休闲农庄。

这里是农田，可以种稻捉泥鳅；那边是果园，可以自己种葡萄；小路两旁栽满油菜花，山包上修竹、松柏互相掩映……

2009年年末，在金太阳温泉山庄，张小铃讲起他的农庄建设，神采飞扬。

有一个短暂的假期，到郊

外农庄体验生活，这在国外，早已成了一种生活方式。而在国内，现有的农庄多以农家乐为主，还没有形成规模效应。

而金太阳现代休闲农庄，生态农业种植基地观光体验区、酒店式公寓区、低密度住宅区三位一体，分接待、美食、健身、度假、农业观光等功能区，再加上灰汤品质最高的露天温泉，可谓是别具一格。

### 6 蒸有味：走向世界的金太阳

“湘菜出湘”，必须借助于企业的推广。而湘菜企业要想壮大，必须达到高度的产业化、标准化。

有古老饮食文化的中国，能不能诞生象肯德基和麦当劳一样的饮食企业？

很多餐饮人都想努力交出答卷。

2005年9月，金太阳推出其快餐系列品牌“蒸有味·华人”。成立之初，主要针对中学生人群，与洋快餐“争夺”年轻时尚爱美食的新一代。意想不到的，在学生青睐的同时，蒸有味的快餐还获得了时尚白领、IT人士、办公室文员、甚至政府官员、企业家的欢迎，成为了一个响当当的品牌。

标准化问题一直以来就是中式快餐发展的最大障碍，标准化问题不能解决，直接影响到中式快餐企业的规范化、规模化和工业化。而对消费者而言，长期稳定的出品质量，也是其忠实度的前提。

“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐创造性地设立有60余人进行一线操作的中央厨房。

目前，长沙20家“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐连锁分店90%以上的出品，都在中央厨房中完成，制作好的成品，通过真空包装，用四台运输车配送各店，各店只需加热，即可对外销售。

也就是说在解放东路合峰电脑城对面朝阳店“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐连锁分店吃到的湘味蒸式套餐，和在营盘东路6号一中店吃到的套餐，不会有口味的差别。

另外，在科学的营养饮食配比上，“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐连锁提供的套餐等系列均经过营养专家的测算。一份套餐为一小份荤菜+一份汤+原蒸蒸饭+白灼蔬菜，而食用者，80%的人群只能吃得七分饱，因为营养专家认为，七分饱是最合理健康的吃法，金太阳之所以这样调配，就基于他所抱定的均衡饮食营养，关注国人健康的新快餐生活理念。

这样一种经营模式，很快得到了大众的认可。业内人士甚至认为，实惠、大众消费的“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐，将成为“湘菜出湘”的重要生力军。

日出星城，志在四方。张小铃透露，在近年内，“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐连锁力图在长沙市区及市郊扩展为30至50家，而湘菜出湘，“蒸有味·华人”湘味蒸式快餐连锁出征征战的战国策也已经铺展开来，并将向世界进发。

从12年前的宁乡小店，到长沙市十大金牌酒楼；从一道口味蛇开始起步，到年产值过亿，位列湖南私营企业500强之内，获得由中国烹饪协会颁发的“中华餐饮名店”称号，金太阳一路走来，光芒四射。

“不学易术求易道，归去来兮读圣经。”捧一卷小书，喝一杯小酒，写几篇小诗，功成名就，坐镇山庄的张小铃显然已经淡出了商业竞争的“小战场”，进入了商业发展的“大道场”。

而在他面前，一条以美味湘菜为轴、湘味蒸菜连锁、现代休闲农庄两翼展开的金光大道，不断铺开，一张湘菜帝国的版图已经眉目清晰。



金太阳温泉山庄首期工程



金太阳温泉山庄山顶露天温泉(在建)



金太阳大酒店湘君楼连锁店



坡子街金太阳蒸有味·华人连锁店