

禹纪兴：

让美食香飘金洲

记者 胡智贤 通讯员 柯贤会



禹纪兴

在美食的广袤天地中，总有一群追梦者，凭借着满腔热忱与不懈坚持，开辟出独属于自己的辉煌道路，禹纪兴便是其中的杰出代表。

禹纪兴，这位在餐饮界深耕31载的行业领军人物，始终坚守“以感恩之心，做良心菜品”的经营理念。他不仅是陕西禹金洲餐饮集团(金洲美食)的董事长兼总经理、金洲美食品牌的创始人，还是中国饭店管理高级职业经理人。在行业协会中，他同样扮演着重要角色，担任陕西省饭店协会副会长、安康市饭店协会会长以及安康市烹饪餐饮行业协会常务副会长。在社会事务方面，他是汉滨区第十六届政协常委、安康市第五届政协常委。同时，他还是安康首届金州工匠获得者、全国劳模品牌安康美厨形象代言人，更是省级禹纪兴大师工作室的领办人。凭借卓越成就，他荣获“金州工匠”“中国餐饮30年杰出人物奖”“中国餐饮杰出企业家奖”等多达60余种奖项，这些荣誉见证了他在餐饮领域的璀璨历程。

融合文化，推动餐饮创新升级

位于汉滨区黄沟路的金洲美食博物馆，是陕西省第一家民营美食博物馆，每日前来参观的人络绎不绝。

企业文化顾问王晓云为我们讲解了7000年来安康美食文化的发展脉络：馆内通过实物、蜡塑、影像等多种形式，生动形象地展示吊桶炖肉、安康八大件等各种特色美食，逼真再现安康美食的发展历程，给参观者带来美的享受。

金洲美食博物馆只是金洲美食公司文化建设的其中一个亮点。为深度融入文化元素，巩固安康菜的研发成果，金洲美食公司成立陕西禹金洲陕南菜研究院，领办省级禹纪兴大师工作室。工作室和研究院携手组织公司的厨务团队、服务团队以及高级管理人员，共同探讨安康菜的研发创新，并聘请历史顾问、美食顾问、作家、摄影师等专业人士，编撰了一部长达6万字、图文并茂的《寻味金洲》，全力以赴打造安康特色餐饮文化。

禹纪兴介绍说：“餐饮是传承文化的绝佳媒介，传播力强、渗透力远。”金洲美食公司的每一家门店在装修风格上都融入独特的企业文化，诉说着与安康相关的文化故事。广场店以安康的历史为主题，装修风格古色古香，将安康的水西门、朝阳门等老地名用作包间名；党校路店以汉调二黄为主旋律，在室内设计中融入汉调二黄脸谱的浮雕；育才路店以安康的山水风光为主题，展现安康的优美景色；安澜路店主打龙舟文化，让汉水与龙舟的故事广泛传播；高新店则以生态富硒为核心，让人们深入领略富硒给安康这座城市带来的独特魅力；喜街店则主打高端商务宴请，以“吃海鲜、宴宾客、首选金洲喜事汇”为品牌定位；泓月斋是安康最具规模的清真餐饮酒店，禹家三宝待客，唱响安康清真餐饮市场；吾悦店汇聚九县三区非遗美食，以缔造健康生活，弘扬非遗文化为己任，传达着历史、文化、健康、生态的生活理念；西安高新店既汲取了古都文化的底蕴，又融合现代审美元素，把金洲美食的独特魅力，淋漓尽致地展现在满怀着陕南情怀与安康情怀的客人眼前。

在金洲美食的每个角落，无论是走道、墙壁，还是包间、电梯间，都能看到有关食物、健康的介绍和宣传，甚至餐桌上的温馨提示，都是用当天采摘的树叶制作而成。正是因为将文化在美食中传承、创新，使其得以永续流传，金洲美食才愈发具有魅力，企业也越做越大。历经近三十年的发展，金洲美食从最初的小餐馆，发展到目前在西安和安康开设精品餐饮11家、轻奢酒店1家，共12家实体门店，经营面积近8.6万平方米的餐饮集团，解决社会就业近1500人，成为安康乃至陕菜领域的领军企业。

回馈社会，勇担企业社会责任

“前几年，我们蔬菜销售遇到大难题，公司亏损严重，员工工资都发不出来，资金周转陷入绝境，眼看就要破产了。多亏了金洲美食公司的禹总，他得知情况后，主动上门与我们签订蔬菜收购协议，还鼓励我们大胆种植天然绿色无污染蔬

菜。现在，我们公司不仅起死回生，还扩大了种植面积，增加了种植品种，新招了50多个员工，发展前景一片大好。”说起金洲美食公司的帮扶，蔬菜种植公司负责人满脸兴奋，言语间充满感激之情。

金洲美食不仅帮助困难企业和零星蔬菜种植户摆脱困境，还与村民联合建立十几个专业食材供应基地，包括水产养殖、乳鸽、土鸡、种植、有机芽菜等，直接带动600多人就业，年销售收入近亿元，为脱贫攻坚和乡村振兴提供有力支持。

“我老家在岚皋的大山里，父母残疾，弟弟妹妹当时还在上学，家里特别困难。2008年金洲美食招工，我就进了育才路店打工。靠着自己的工资，我供养弟弟妹妹完成了学业。现在，我和同样在金洲美食工作的同事恋爱结婚，过上了幸福的生活。”回忆起在金洲美食打工的过往，小张感慨万千，“真的太感谢金洲美食了，是它帮我渡过了难关，改变了我和家人的命运！”

公司还积极履行社会责任，为贫困村和社会捐款捐物达100余万元，帮助众多家庭摆脱贫困，步入小康生活。

静水深流，智者不言，光而不耀。金洲美食凭借突出的贡献，赢得社会各界的广泛赞誉，先后荣获：省级放心消费示范单位、全国劳模品牌——“安康美厨”形象代言人单位、省级非遗工坊、十四运指定接待酒店、陕菜金牌宴席、中国餐饮30年优秀企业奖、改革开放40年最佳餐饮品牌、陕菜餐饮杰出品牌、陕西餐饮百强企业、安康市优秀民营企业、诚信经营放心消费先进单位、文明卫生示范店、食品安全示范店、市级文明单位、市级放心消费示范单位等众多荣誉称号。谈及未来的发展规划，禹纪兴满怀信心地说：“我们将始终秉持弘扬陕菜文化，精选秦巴珍馐，打造生态美食，共创健康生活的目标，不忘初心、砥砺前行。以树立企业品牌、服务大众为使命，积极助力社会就业和乡村振兴，努力推动企业持续发展壮大，为经济社会发展贡献更多力量，让美食香飘金洲，惠及更多百姓！”

2022年，禹纪兴被评为全国劳模品牌形象代言人——安康美厨。“安康美厨”作为全国劳模品牌形象代言人，是传达安康美食、美厨、美技、美德理念的标杆和载体，是安康劳模品牌形象的代表，是社会责任、时代担当、工匠精神的品牌形象典范。2023年，经陕西省人力资源和社会保障厅批准设立的省级技能大师工作室，在“安康美厨”品牌的加持下，联合举办技能培训数十次活动。目前已培养万余名学生，其中千余名学生成为省内各大酒店行政主厨或厨师长；引领主创的金洲美食与60余家餐饮产业链企业及相关机构达成战略合作关系，上中下游相关战略合作企业吸纳人数累计近3万人。

2019年、2022年，禹纪兴分别设立区、市两级政协委员工作室，以“有事好商量”为宗旨，以餐饮产业链为主线，以弘扬安康美食文化和富硒食品为己任，以安康烹饪餐饮协会为平台，聚集业界发展建言献策。同时，联动、协办安康蒸面大赛、蒸碗大赛、涮烤大赛、五名评选等一系列烹饪大赛，深度挖掘安康本土饮食文化内涵，让安康味道得以传承与创新，为安康餐饮行业注入新动力，助力着餐饮经济蓬勃发展，为提升安康城市知名度，塑造城市独特的饮食文化名片。



金洲美食博物馆



金洲美食技能培训

夜幕降临，属于餐饮人的繁忙时刻也在此时到来。汉江边的西城坊尤为热闹，美食一条街商铺纷纷忙碌起来，各种美食的味道飘香四溢，吆喝声不绝于耳。其中一家名叫“尚品龙虾”的店铺，主营龙虾、烧烤、炒菜、烤鱼、海鲜粥，里里外外都座无虚席。一位面容姣好，声音洪亮的女士，忙碌又灵活的身影穿梭在店铺中，热情地招呼着慕名而来的客人，这便是尚品龙虾的西城坊店主唐侠。

今年40出头的唐侠，经营餐饮店铺已经有5年之久，从最开始的一个小酒馆，到自己研究小龙虾做“夜西城小龙虾”发展到现在的“尚品龙虾”店铺扩展到400余平方米，员工30人，在这五年里，凭借着对餐饮行业的热爱和执着，她一步一个脚印做到了今天。唐侠的尚品龙虾以独特的风味和优质的服务赢得了广大食客的喜爱，成为西城坊美食一条街上一颗璀璨的明珠。

在此之前，唐侠做过销售，开过服装店，经营过沙船，收入都是勉强够日常开销。后回归家庭是一位全职主妇，在家里照顾老人小孩，孩子稍大一点后，唐侠便决心走出家庭主妇的身份，努力带给家人更好的生活环境。恰巧此时安康汉江西城坊建成开街，弟弟在西城坊做推广活动，唐侠嗅到了其中的商机，于2020年在西城坊开了一家小酒馆，新颖且有特色的“榨碗酒”顿时吸引了食客们的目光；2021年唐侠觉得酒馆太过单一，在酒馆的基础上她想增加新的亮点，多番学习打听，她前往湖北，在湖北潜江小龙虾总代理处引入了湖北潜江小龙虾。2023年她又加盟湖南尚品龙虾连锁店。无论做哪种餐饮，唐侠都精心挑选食材、钻研菜谱、热情服务，生意越做越顺利，也越来越红火。

“在餐饮业，除了美味之外，最关键的是食材的新鲜度和环境的卫生状况，这能让顾客吃得安心。”唐侠分享道，自创业之初，她就始终遵循“诚信为本，专业做虾”的原则，以确保每道菜品的品质都达到干净卫生的标准。

而对于没有餐饮经验的唐侠来说，涉

及新的行业领域，每一步都充满了挑战与未知。她不得不从零开始学习餐饮管理、食品安全、员工培训等方面。面对市场的激烈竞争，她不断尝试与创新，力求在口味和服务上都能给顾客留下深刻印象。每当遇到困难和挫折，唐侠总能凭借那股不服输的劲头，一一克服。她深知，只有不断学习，货真价实，才能在餐饮行业中站稳脚跟，让自己的小店成为众人瞩目的焦点。“自从开始做餐饮，我一年四季天天都守在店里，最惨淡的时候一天只卖出去过四瓶矿泉水，那时候真的是想放弃的心情达到了极点。”谈及最困难的时期唐侠坦言道。“但即便是这样，家人一直在背后鼓励我，支持我，还是咬咬牙坚持下来了。后面慢慢情况就越来越好，进入了平稳期。”

现在店铺所有的龙虾都是从潜江优质水源区采购来的，水质好、虾干净、个头大、肉肥美，必须当天运送、现点现做，绝不过夜。在唐侠看来，严格把控食材品质，方可炮制出极致美味。日复一日严控品质，她提炼出了龙虾采购的标准：“一只龙虾至少7到9钱，大的甚至要一两多，个大、肉肥、腮白、干净，个个都是龙虾中的精品。”因为龙虾质量上乘，味道鲜美，食客也是络绎不绝，连连称赞。经营之道在于诚，盈利之道在于信。唐侠始终将诚实守信作为座右铭。她说，做餐饮如做人，能得到顾客的喜爱，赢得顾客的表扬，就是她创业开店的意义，食材和味道就是她的口碑，要让这种口碑四散出去，就需要坚持做好她的本职工作。

为了扩大宣传面，唐侠在互联网短视频平台拍摄店内菜品，宣传介绍，通过线上线下相结合的方式，让更多的人了解到她的龙虾店。她亲自出镜，用心制作每一条视频，从食材的挑选到烹饪的过程，再到成品的展示，每一个细节都力求完美。她的真诚和用心也感染了众多网友，视频点击量节节攀升，店铺的知名度也随之提高。此外，唐侠还注重打造个性化用餐体验，她将靠河边的空地也租下来，打造了一片江景就餐区，在这里，食客们可以一

边品尝美味的龙虾，一边欣赏迷人的江景。灯光璀璨，江风轻拂，这样的用餐环境无疑为顾客增添了几分浪漫与惬意。而室内就餐区，以温馨的色调和精致的装饰营造出舒适的用餐氛围，让每一位顾客都能感受到家的温暖。并且邀请歌手驻唱，在食客用餐的同时提供情绪价值。她相信，良好的用餐体验不仅能够提升顾客的满意度，还能为店铺赢得更多的口碑和回头客。经过唐侠的精心打造，客流量逐渐增加，尤其是回头客络绎不绝。这不仅得益于她对于食物品质的坚持，更在于她对顾客体验的全方位关注。她强调，正是这些忠实的回头客，让她的店生意日益红火，也让她更加坚定了要继续提升服务质量来回馈客户的厚爱！

唐侠还积极开展公益活动，多次参与由安康市新媒体联合会组织的公益助农活动。在新城街道九里湾柑橘园，张滩镇田湾村等地参与助农活动，帮助村民销售柑橘。她到田间地头，了解柑橘的生长情况，与村民们一起采摘、打包，通过自己的社交媒体平台宣传，吸引更多关注并支持助农活动。支持乡村振兴。唐侠的行动不仅帮助村民们解决了销售难题，也传递了正能量，让更多人看到了公益的力量。她希望通过自己的努力，能够带动更多人参与到公益事业中来，共同为社会贡献一份力量。在参与公益的过程中，唐侠也收获了满满的感动和成就感，她深刻体会到，帮助别人同时也是在帮助自己，这种精神上的富足是无法用金钱衡量的。

回首往事，唐侠感慨万千，从一个默默无闻的小酒馆老板，到如今成为当地小有名气的餐饮店，她风雨兼程，解决了多少不为人知的难题。但正是这些经历，让她变得更加坚强和勇敢。唐侠正在筹备新的店铺，对于未来，唐侠充满了信心和期待：“只有不断坚守初心，才能让自己的事业蒸蒸日上，也才能更好地回馈社会。既然做了餐饮人，就要挑起餐饮的担子，让美食和口碑香飘四溢。”



唐侠



店铺掠影

唐侠：

用细节成就梦想

实习记者 张晶晶