

碗中天地宽 面里乾坤大

——访苏州“姑苏面痴”“同得兴”精品面馆总经理肖伟民

在苏州群星璀璨的餐饮行业里，“同得兴”是一块为苏州餐饮商圈同行所羡慕的金字招牌。这是肖伟民用自己辛勤奋斗铸就成功的。近日，同得兴嘉余坊店重装开业了。

同得兴面馆根据季节不同适时推出时令菜品。春季是白汤鸭肉面，夏季是枫镇大肉面，秋季是现炒糖醋面，冬季是爆鱼面，以满足不同层次、不同口味消费者的需求。苏州人昵称为“四大金刚”，苏州百姓曾有诗赞“东西南北四面春，春夏秋冬四季汤”。

在苏州餐饮圈同行的眼里，肖伟民是个成功的、幸运的商海弄潮儿。从上个世纪九十年代中期，肖伟民便将目光投向以单一汤面为本的经营模式，旨在攻其一点，走融面于文、寓文于商的面文化之路。今天，在搏击面市场 20 多年风风雨雨里，“同得兴”所走的每一步都展示着肖伟民儒商的睿智与胆魄，彰显着肖伟民坚持以诚信为本、以品质为上的品牌理念，持之以恒培育和塑造“同得兴”这家姑苏名店崭新形象。

品牌让姑苏面痴魂牵梦绕

“同得兴”，一个汲取中国传统文化精华的店名，能否让她最终成为一个称之无愧的品牌？这个梦，多少年来一直让肖伟民如此魂牵梦绕。心血、汗水、付出、执着的愿景，最终让肖伟民执着地收获了创业的喜悦。

同得兴先后获得中华餐饮名店、中华名小吃、江苏省名小吃、苏州市

馆也多。每家面馆都有自己的招牌面，同得兴更是独领风骚。肖伟民介绍说，一碗面跟拍整整三天，播出的镜头“万里挑一”。他自己披挂上阵，除捞面外，还操作炒糖醋、炒猪肝等面浇头。巡店和客人交谈等老板的日常，也成了摄制拍摄的“素材”，仅捞块焖肉就拍了一个半小时，厨房更是“螺蛳壳里做道场”，人人都汗流浹背，汗珠落到眼镜毛上。而寻找苏州一碗面过程可谓一波三折，先后 6 个人到苏州“踩点”，以普通顾客身份，一家家面馆吃过来，经过对汤面、环境、服务等综合考察，最后以无记名投票方式确定“同得兴”面馆。

现如今，苏州面馆林立，苏式面点引起全国同行和食客越来越多的关注和青睐。肖伟民说，苏州面馆兴隆是大好事，但在发展中如何保持苏式面点的精致与特色，保持始终如一的品质和正宗的苏州味道，则是需要我们日益关注和不断提升的问题。我们在传承苏州饮食文化时，首先要让苏州人能尝到“老苏州的味道”，在创业中求新求变，与时俱进。如今，肖伟民渴望导入先进的企业管理模式和优秀的人力资源，集聚更大力量宣传苏州面品牌，传播苏州面文化诠释“碗中天地宽，面里乾坤大”的面业境界。

诚信铸就企业成功基石

肖伟民 20 余年搏击商海，始终怀揣一颗锐意进取的心。肖伟民深知，一个不断进取的企业要成功，需

全程赞助钮家巷社区、建新巷社区老年重阳节活动。每年资助社区一名父母双亡的孤儿，帮助孩子重新进入课堂。捐助观前街一坐轮椅的残疾老人，每年 1800 元等等。他说，尽管个人的力量是微弱的，但我相信“善”的力量。肖伟民在公益的理念上传达着自己的梦想。

肖伟民一方面十分重视对本企业员工的开发和运用，不遗余力培养人才，大胆放手使用人才，真正做到“人尽其才，才尽其用”；另一方面则关心员工生活冷暖，为员工解除后顾之忧，为员工办理社保，和员工的关系融洽亲近。他给自己和妻子定下一个规矩，一年 365 天除了外出，中午饭必须和员工同吃。员工吃什么，他们也吃什么，餐桌上员工有意见可尽情畅谈，这个习惯从开业一直坚持至今。企业现有员工 50 余人，外地打工的约占三分之二，本地下岗职工占三分之一。为对社会尽责，还招聘了 2 名残疾员工，主要任务是为消费者看车。肖伟民夫妇两人在许多地方都是身先士卒，做在前头。每逢节假日，早上五点半就起床，六点半开门营业，一直工作到下午二点。企业还努力营造激发人们积极向上的文化氛围和工作环境，用心地为每一位员工规划职业生涯和预留发展空间，在各个层面上承认、鼓励并奖励勤奋、敬业、高效的员工，充分调动和发挥大家的积极性、创造性。

同得兴完全遵循前辈名师秘授的技艺熬制面汤、调味卤水、烧制浇头，十分注重面食的可口性、营养性，重视进口食品的新鲜与洁净，讲究原材料加工的先后程序，使制作的面品细劲入味。枫镇大面因制作工艺复杂，加上天气炎热，不易保质，因此每天仅供应 300 碗面，供不应求。肖伟民一方面向消费者耐心做好宣传解释，取得理解；另一方面则更加注重制作流程，确保食品的高质量。一位消费者在饱尝了枫镇大面后，在微博上发帖称，排队半小时，等候半小时，吃面半小时，化了一个半小时。吃过后，回味无穷，直想回头。值了！

店里常有马虎的客人，落下手机、现金等贵重物品，但每发现一次，员工都会将失物保管好“完璧归赵”。前不久有位客人落下了 28 万元现金，一时找不到失主，情急之下，肖伟民在媒体的帮助下，终于找到了失主。

淡泊，人生事业的由衷感悟

关于人生、事业的价值，人们一直在思索、讨论。有哲人的理论，有平民的认识。那么作为一个成功者的肖伟民，他又是如何来思考、诠释和感悟的呢？

今年初，肖伟民参加浙江大学 2014 年春季班 ENPA 研究生考试。一是抱着为提升自身素质，实现自我价值，融入经济大社会的目的，通过学习，掌握现代管理知识，回过头来指导和管理工作自己的企业。二是从小的大学情结。79 年高考因少了 13 分而失之交臂，以后这些年，心里一直暗暗发誓，“有朝一日，我一定要圆这个梦。”三是不管何年何岁，始终保持一点精神和境界，对自己的人生有个好的交代。同时也测试一下，自己能否再融入这个知识的海洋。四是事业有成的中青年，能再回炉读书学习，静下心、动动脑、除除旧、吸吸氧，这种逆时针的生活，自己感到很有成就感。在 80 名参试考生中，肖伟民取得前三名好成绩。当受到录取通知书时，他讲，我终于圆梦了；有人说，你花这么多钱去读书为了啥？还不如买辆高档轿车，肖伟民笑着说：“这不一样，文化与商品是绝不相同的两个层面。”



肖伟民有个十分美满、幸福、温馨、和谐的家庭，更有一位贤惠、能干、体贴、暖心的妻子。在企业二次创业最艰难的时期，妻子始终陪伴在肖伟民的旁边，理解他、支持他、关心他，与老肖同面对、共患难、挑重担。肖伟民深深地感得到，自己在年轻时，为创业、为工作，不懂得如何关爱家庭，关爱妻子和儿子。现在，随着年龄一年年的在增大，如何能携手偕老，坐在轮椅里，遥看夕阳美、共度夕阳红，这才是真爱。家庭和睦，夫妻和睦，共享人生，这是最美和最享受的。肖伟民深情地讲，我妻子她实在、厚道、勤奋、朴实，我事业的成功有她的一半，多年默默无闻地为丈夫、为家庭无私付出，导致她体质虚弱。肖伟民毅然放弃去浙大读研，始终陪伴在妻子身边，在人生旅程上体味着丰富而又平淡的人生价值。

经商 20 多年来，肖伟民深深地感到，要把面业平台做强做大，实现资源互补、强强联合，需要有敢为天下先的勇气，更需要有扎实功底的理

论指导。在孜孜不倦地研究中，肖伟民从改革与发展的实践中，总结和探索餐饮业的经济理论，撰写出《同得兴面业跨越发展可行性方案》、《山西餐饮业几点期望》、《从苏州市餐饮业引发的思考》、《苏州：因有餐饮业“老字号”在流失》、《浅谈苏式面与外乡面》、《请为“白案”鼓与呼》等十余篇研讨文章，在全国权威理论刊物上相继发表，受到普遍好评。在企业内，肖伟民也大力宣传带有哲理的企业文化，诸如“做面是做人，做事也是做人”，“汤中品淡然，熬去浮华得真味；面外知生熟，煮成韧劲申至情”，等等。这么多年来，他就是遵循着做人的准则，踏踏实实地在自己人生与事业的轨迹上。

姑苏的传承文化哺育了肖伟民，赋予他一往无前的性格和宽广包容的胸怀。这位志存高远的“姑苏面痴”，如今毫不犹豫地书写着他更为绚烂的人生华章。

(本刊记者 朱佳范)



全国诚信维权单位
全国百强商场



昆山商厦

《诚信经营·借鉴篇》特约刊出

CCTV 9
实拍推荐店 CCTV COVERAGE
GOOD SNACKS
舌尖上的中国 2
A BITE OF CHINA



由于枫镇大面所需的酒酿需要特制原料及相当的自然温度才能生产出真正传统口感的品位，故全市唯一被央视《舌尖上的中国2》进驻店内实拍并实播的“同得兴枫镇大面”将于5月4日正式推出，敬请广大食客再耐心等待！



每日限量供应
售完为止！

知名商标、苏州市知名企业字号、最佳美食文化传承奖；其研制的“白汤白焖肉面”更是被评为“姑苏市民喜欢的十碗面”等国家、省市级各项荣誉。2001 年，为配合中日邦交友好 30 周年纪念，同得兴应邀访日并传授与交流苏州面技，被每日放送——“世界走记”拍摄成纪录片，取名为《难忘你，苏州汤面王》，在日本播放后引起极大轰动。

《舌尖上的中国》第二季第 7 集《三餐》中，同得兴的枫镇大面再次“粉墨登场”。在苏州，面食的魅力会让许多人为之神魂颠倒。尤其到了夏天，苏州的枫镇大面、卤鸭面等，似乎都是为夏天而诞生的。苏州面多、面

不开企业打造“以人为本”的管理。成绩的取得出自员工之手，而员工的动力则来自老板科学的人文关怀。市场经济是竞争经济，要想在市场经济浪潮中乘风破浪绝非易事，需要经营者具备超常人的雄心、胆识、魄力和智慧。肖伟民一步一个脚印地逐步成功之路。正如肖伟民所言，面是我的生命，离开了面我会不知道做什么，为了面我失去了不少乐趣。

肖伟民深知，企业不是孤立的，船再大也是在社会的海洋中行驶，不是一叶孤舟。要恪守企业责任，永担应尽的社会责任。他热心公益，与姑苏悦悦联合开展送温暖活动，坚持十余年与寒门学子结对助学，多年坚持