



美食档案：

作为一名出版人，编辑出版的图书不敢拿给自己的儿子看，你凭什么给你的消费者？

作为一名餐饮人，厨房出品的饭菜不敢拿给自己的儿子吃，你凭什么给你的消费者？ ——by 张恒

有一种美食是传承



张恒对儿子寓教于乐

张恒的主业是出版，美食则是爱好。尤其对四川的美食，“喜欢花椒和辣椒对味觉的刺激。”2009年，张恒决心从一名饕餮食客变为餐饮行业的经营者，经过三年筹备，2012年江苏大蓉和开业，在青奥会期间，热爱辣椒的国际奥委会主席巴赫品尝过大蓉和的川菜后赞不绝口。

与此同时，南京多家shoppingmall中人气美食小米餐饮也受到了众多外国游客的追捧。张恒是小米餐饮的创始人。“张总的儿子小名就叫小米。”张恒的一位下属透露。在数十位设计师和文人的精心打造下，“小米”成为一个人格化品牌，“小米看世界”的主题意味着每一家小米都会呈现不同的面貌，比如南京金

鹰店，主打英伦风格；上海松江万达小米则注重体现泰国风情……

对儿子小米，张恒坚持“放手和陪伴”，早上7点半到8点，是张恒和年仅4岁的儿子的读书会时间，“只期望他有健康的身体、坚强的性格和一颗善良的心。”

孩子是父母的投影，对于儿子的要求不难看出张恒的为人。就如同对餐厅食材的挑选“不时不食，作出一道好菜，好的食材起着7成的作用。”从2012年起，每年7月-9月中旬，张恒就会从云南选择各种山野菌空运到南京。这让大蓉和的家庭消费从原先占销售额2成增长到5成。个人到店消费量至少增长了一倍。

“视觉、嗅觉、听觉、味觉、触觉，在一家餐厅，人的五感全方位体验，这就要更注重体验的价值。”作为江苏小米餐饮管理有限公司、江苏大蓉和餐饮管理有限公司董事长的张恒计划在明年，在南京推出“复合式的文创集市餐厅”，来自世界各地鲜活的食材到各种调味辅料，从世界各地酒水到各种酒具，来自世界各地的美食书籍……每个细节强调体验注重感受，让消费者从容体会与购买。

“餐饮的发展将融入更多的文化元素，让人能满足食欲，还能提供精神上的满足，哪怕只有等待就餐前的半个小时，放下手机，让心灵放空或者让头脑去思考。”文人情结让张恒更加注重心灵的满足。未来，让美食与创意文化相结合，无疑将给业内带来更大的惊喜。

现代快报记者 何玥颐



美食档案：

说起江苏最美书店，大众书局赫然在榜。如果书店只是购书，那你就out了。大众书局水游城店的纸品咖啡，看云卷云舒之际还能品咖啡的浓香。依托第三代书店模式的创新，“目醇创意餐厅”融入美食元素，喧嚣都市里尽享书香与美味的美好时光。

伴着甜香去阅读



喧嚣都市的“净土”

喧嚣的都市里，每个人都在钢筋混凝土的高楼大厦里高强度地运转着。如果非要找一方休憩的“港湾”，书店是最佳的场所。说起江苏最美书店，大众书局必然位列其中。依托第三代书店模式的创新，如今消费者在这里不光可以买到心仪的图书，还有咖啡、美食相伴，感受不一样的文化体验。

进入大众书局水游城店，文艺范十足是不少读者的直观印象，门牌、猎枪、皮箱、邮筒、电话亭、自行车……一系列创意、创新元素的融入，怪不得被网友冠以“江苏首家最文艺范旅行主题书店”之名。选一本书邻桌而坐，一盏灯，一张桌，一本书，一杯咖啡，一个人的时光……这里给看书的人独立的空间。

穿过店内长廊品读壁画，透过窗外细碎的阳光，在书的墨香中品味咖啡的浓香，感受午后温情的同时，远离生活的高压，带给你最精致、最纯粹的生活。



大众书局奥体店“目醇创意餐厅”

“目醇”的美好时光

大众书局位于奥体板块的“目醇创意餐厅”已经投入运营，除了咖啡，目醇创意餐厅将爱好阅读与喜好美食完美结合，成为奥体板块新的文化地标。2000多平方米的大众书局奥体店，除了80余种餐品及饮品外，更有上万册图书压轴，让你做文化街区的文化人。

作为第三代书城的改造与尝试，大众书局融入时尚、舒缓元素的同时，更加注重读者的体验感，将图书、咖啡、简餐、茶饮、文化用品进行创意融合，消费者在品味阅读之余还可以享受咖啡与美食，如今，大众书局正从传统意义上的零售业转变出来，转换成文化的服务商。

目前，大众书局从经营图书转变成经营文化的同时，通过举办活动，把店面空间价值利用起来。只有当文化环境的细节足够细致，空间有足够的吸引力的时候，才能形成自有的品牌，进行品牌经营。

现代快报记者 刘德杰

#带着微博去旅行#
“码”上0元游全球

赶快扫码，带你0元游全球！
总价值1000万门票红包，疯狂送！

微博 weibo.com



美食梦想：

这几年传播格局的急剧变化。要不要转型，几乎成了每个传媒人都会逼视自己的“天问”。于是，你会发现身边媒体圈的朋友或是卖起了小龙虾，或是开起面条馆，还有加盟韩国餐饮品牌，开起了烤肉店。突围的人发现了一片天空，城里的人也在“蠢蠢欲动”。

梦想还是要有的 万一实现了呢

前段时间，微信圈里看到同事转发的一篇文章，美女媒体人转行卖龙虾。曾经的媒体人，现在的美厨娘，熊妹玮开创出一个名叫“麻小熊”的崭新的美食品牌。品牌初创的缘由总是离不开吃，龙虾南北做法上的差异让她萌生了卖小龙虾的想法。通过微博、微信等推广形式，加上独有的产品特色，“麻小熊”的知名度逐渐打开，因为包装的精美，很多人也会拿“麻小熊”当作礼品送人。

小编身边也不乏一些媒体人转型的故事。做本期专题策划的时候，小编有幸采访到了苏面馆的创始人李雪芬女士，其创业之前在常州电视台广告公司工作过5年，与互联网冲击下媒体人的跨界转型相比，他们算是早期一批转型发展的媒体人。如今，已是南京市连横餐饮管理有限公司副总经理的李雪芬已拥有14年的餐饮运营管理经历，而2012年新创的“苏面馆”品牌意在将苏锡常口味的面条推向市场，目前已开出8家门店，新店仍在拓展中，发展势头正猛。

当然，媒体人的跨界转型同很多的创业者一样，外在光鲜的背后总会经历一番历练。80后媒体人张慎慎曾经是一名出色的体育记者，参与了其所在报社

2004年葡萄牙欧洲杯的报道。几年前离开媒体后，开过工厂，经受过生意场的成败得失。在这个社会转型的阶段，洞悉到美食的魅力，他和他的团队选择了最终投身到餐饮事业，经营餐饮这么长时间，事实证明这次选择是正确的。

前段时间，主持人孟非在微博上写说要开一家正宗重庆小面馆的梦想，并宣布“大约四个月后面条店将在北极阁环亚广场开业”。然而，互联网时代瞬息万变，有网友在朋友圈晒出河西建邺万达广场一家名为“孟非的小面”的店正在进行内部装潢，与之前孟非微博中的地址不符，也引发了网友的猜测。当然也有媒体报道，为了做出正宗重庆小面，孟非还带着面点师傅专程去重庆寻找正宗小面味道，看来开店并不是空穴来风。

其实，小编所在的团队中也不乏帅哥美女级的“吃货”。哪里又开了一家好吃的砂锅店，哪里的火锅最好吃，哪里的东南亚菜最正宗……来我们团队肯定都能找到你想要的答案。当然，美女吃货“丫总”也在酝酿着她的“小丫面馆”，调侃之余也透露出时下媒体人转型的梦想。还是套用那句话：梦想还是要有的，万一实现了呢。

现代快报记者 刘德杰