

# 「青岛大叔」唐健再上热搜

欠债四千六百万后从一根香肠开始创业 凭借货真价实把店铺开到杭州



唐健在杭州龙翔里小吃街店铺边卖烤肠边直播。网络截图

## 人物名片

唐健

年龄:52岁  
身份:“唐弟兄香肠铺”老板

“我学会了无论在什么境况都要知足。或饱足、或饥饿、或有余、或缺乏，随事随在。我来到杭州，向着目标更近一步，这一次，我能行。”

你有故事，请联系我们  
早热线:82888000

记者手记

## 自强与担当是最好的“脸面”

“很棒的人生!”很多了解唐健故事的人,如今都这样评论他。他用自强和担当为自己赢回了最好的“脸面”。

也有网友提出质疑:网上不少直播带货博主都声称欠了巨款,然后靠博取网友同情带货赚钱,最后都被揭露出来是编造的人设。面对这些质疑,唐健敢于坦承,自己的故事是真实的,他从羞于面对网友到敞开心扉坦然说出自己的故事,因为这是真实的,也是他人生的经历和如今再创业的动力。

曾经“唐家老院子”火爆时,认识唐健的人去吃饭,他有时还会安排送个新菜,让大家品尝并评价一下,以此改进店里的菜单。青岛早报发起的感动青岛“圆梦行动”支教农村娃活动,就是从唐健一条个人微博里获知的线索开始,并且他还多次用实际行动来支持这个公益活动。

生意失败,唐健“消失”了几年,他说这几年是他自我治疗的时间。“刚开始身负巨债,不敢面对众多债权人,我患上了抑郁症,但是后来改变心态后,我主动联系所有债权人,向他们诚恳道歉,并保证自己绝不会逃避,请求他们给予时间和空间。”唐健说,他本已做好债权人大发雷霆的准备,可出人意料的是,众多债权人都选择了宽容,还同意给他机会重新发展,甚至有些债权人在离开时向他竖起大拇指说:“加油,老唐!”

## 【现场】 每天8小时直播真诚卖肠

11月17日,记者联系上唐健时,他正在杭州准备下午和晚上的连续直播,“现在人在哪里直播就开到哪里,隔两三天开一次直播,每次直播差不多要8小时左右,一般上次直播后加工出来的产品,下次直播基本会清空。”唐健告诉记者。

“我最近一直在杭州,这里的新店铺刚开业1个多月,还需要更多努力,把品牌打出去。”唐健说,他到杭州发展一方面是看中龙翔里小吃街的超高人气,另一方面也看中杭州的电商环境。唐健说:“罗永浩靠做直播还6个亿的债,自己和老罗虽然不能比,可是只要自己努力付出,肯定也会有相应的回报。”在直播的过程中,唐健一身整洁的白大褂加上干净的围裙,微胖的体态和花白的头发,配上透明的遮口罩,让人一看就是专业又利索。他面前的烤炉上摆放着滋滋冒油的香肠,一边来回翻着这些香肠,一边像邻家大叔那样和网友聊着天。他的言语真诚,并不忌讳自己曾经的失败,而是把失败的经历和重新开始的决心,总结成人生的经验讲给大家听,收获了很多感动。直播间里也有很多负债的粉丝,向他请教各种问题,他都一一解答,并鼓励大家踏踏实实,重新开始。

在回答各地粉丝想加盟他烤肠店铺创业的时候,唐健真诚劝大家,要根据自己的个人情况来创业。“我在青岛之所以能重新用烤肠创业,是因为我个人曾在青岛做过餐饮,并且有信誉还不错的‘背书’,所以我在青岛相对容易做好,但在其他城市就不一定了。”唐健说,他这次来杭州尝试也是带着忐忑的心情,刚开始的火爆并不能代表持续的火爆,至少要到3个月后再评估,他的烤肠适不适合在这里长期做。

唐健表示,除了开店销售,他目前最多的销量是在网上。从2020年8月14日晚上第一次开直播到现在,他的“喜乐唐弟兄

官方账号”已经积累了45万多粉丝,已经卖出了10万多单烤肠,单场直播最多卖出过17万元的销售额。

## 【进展】 青岛万象城店即将开业

去年12月份,唐健在城阳吕家庄夜市里开了“唐弟兄香肠铺”,这是他的第4个铺子,近两年间,他分别在漳州二路、台东和海信广场超市开了3个铺子。唐健说,他最早开的漳州二路店近期已关闭了,将搬到万象城去,万象城里的新店铺正在装修,即将开业。

今年5月,一条《岛城知名餐饮大鳄负债4600万,在城阳吕家庄摆摊儿开启逆袭之路》的视频在青岛人的朋友圈刷屏,视频是真实故事、本人出演,讲述了唐健在吕家庄夜市摆摊卖烤肠的故事。故事很有传奇色彩,也饱含着浓浓的烟火气。谁会想到,曾经青岛知名餐饮企业的老板,如今沦落到夜市练摊卖烤肠。这是一个励志的故事,“从头再来,脚踏实地,从烟火气最浓的夜市开始。”唐健说。

吕家庄夜市“唐弟兄香肠铺”的摊位在一个很普通的位置,一个电烤炉,摊位上大幅的唐健代言自己香肠的海报,以及旁边一个电子屏幕上反复播放的纪录片,吸引着来往的人驻足。不时也会有人认出唐健,惊诧于他这是在“体验生活”?唐健总是报以真诚的微笑,解释几句:“做生意投资失败了,这是从头再来。”“我做的肠你放心吃,都是采购的上好猪腿肉做原料。”“吃好了再来买,也可以联系我给你寄过去。”……唐健在自己的抖音账号“喜乐唐弟兄官方账号”里用多个视频讲述了自己的过往,投资失败欠下巨额债务后,他没有选择逃避,而是在年过半百的年纪选择了重新创业。

其实,唐健的再一次创业从2017年就开始了,当初他就是在青岛永旺商场旁边的一条街上租了一个摊位卖烤肠。进货、加工制作、烤制、销售等全部过程都是他一个人,从最初销量少提着原料坐公交来摆

摊,到后来销量大,租了辆小电动车拉货,再到后来在漳州二路开了固定店铺,进军台东、海信广场等,一路走来,“唐弟兄香肠铺”也有了一群固定的回头客。

## 【幕后】 餐饮大鳄遭遇“滑铁卢”

唐健在青岛“发家”的历史是很多市民熟悉的。2000年,他和其他股东一起创办了“唐家老院子”,那时本地的许多餐馆还是小本生意,而他的酒楼已经是200万元投资的精美两层吊脚楼。因为环境好、食材好、价格亲民,“唐家老院子”很快成为有名的饭店。“唐家老院子”里,厨师、服务员、原材料等都是整体从四川、重庆等地引进的,保证了川菜的原汁原味,这也是这家饭店受人喜欢的原因。

唐健的“大唐渔宴”,也曾火爆了几年。在依山傍海的环境中,享受最地道的青岛海鲜大餐,很有当时的时代特色;唐健还在海边花巨资租下一整栋民国时期的建筑,做起了朗园酒吧,并承接户外婚宴,那时能操办户外庭院婚礼的,整个青岛就朗园一家,预约的新人从年头排到了年尾。

唐健在36岁时,俨然就是很多人眼里的人生赢家。“那时候有些骄傲,不满足,现在总结起来就是欲望膨胀。”唐健说,他后来投资了自己不熟悉的行业,没想到亏了,资金窟窿越来越大,他转让了酒楼的全部股份,卖房卖车也不够还债,最终欠下了4600万元的债务。

曾经生意火爆的酒楼倒闭,再也看不到宾客满座的场景,妻子带着孩子去了外地,70多个债权人天天给他打电话……2015年大年初三,唐健独自一人上了崂山,在山里住了下来。后来,70多岁的老母亲找到山里,陪他在山上住了3个月。母亲劝他去打工,但是唐健不甘心,那年他已是45岁了,找工作很难,最后他还是想创业。又经历了两年兜兜转转的尝试和寻觅,他选择了做香肠。“2017年,正逢年关,母亲做起了每年都要做的香肠,我想到街头烤肠是个小本生意,难度不大,喜欢吃的人也多。”唐健说,他受到了启发,这才开始走上卖烤肠的路。

本版撰稿

观海新闻/青岛早报首席记者  
孙启孟