



本报记者 黄葆青/文 潘骏/摄

去年12月30日,承载无数杭州人情愫的西餐厅海丰西餐社,终于赶在2023年末开业了。这家杭州初代网红餐厅在当年的地位不亚于现在的“米其林”三星店,无数“老杭州”谈恋爱的难忘一餐,都发生在这里。这不,餐厅开业至今,排队重温熟悉味道的大多是老年人。

海丰西餐社门口的队伍里也有年轻人

希望

杭州

海丰能一直



海丰西餐社里客满是常态

开业一月依旧排队 老客们担心“昙花一现”

上周末,记者来到海丰西餐社。门口依旧排着长队,主力还是老人家。在商家的维护和顾客的自觉中,排队秩序井然。

排队中,钱报记者和前面的韩女士聊天。她告诉记者,自己是老杭州,年轻的时候想吃消费不起,等经济宽裕了,老店却一个个倒闭了。希望这次海丰能坚持下去,别像怡口乐重开一样,昙花一现。

韩女士说的怡口乐,是杭州人的另一段美好记忆。1987年3月16日,怡口乐餐厅开业,作为杭州最早一批的小资西式快餐厅,怡口乐是60后杭州人的初恋约会地、70后杭州人春游的“土豪聚餐点”、80后趁着父母请客时壮着胆子敲竹杠的宝地。然而随着

人们的消费水平和理念不断更迭,2002年怡口乐渐渐淡出大家的视野。

2015年,怡口乐带着杭州人满满的回忆,用“益口乐”的名字在原址重开。可仅仅维持了3个月,“益口乐”就改名“西湖之恋美食”。

韩女士和记者的对话,引起老杭州的共鸣。李先生忍不住插话:“一家店能不能生存,关键要看产品,好吃才是硬道理。2015年开业的‘益口乐’做的方向就不对,只是蹭了‘怡口乐’的名字和地址而已,卖的是东北饺子、各式打卤面和部分炒菜,我这种老顾客进去看了一眼就走了。现在的海丰虽然做的东西比老底子少很多,但拿出来一个是一个,口感比以前还好吃。”

守老兼顾创新 海丰也有年轻客群

“情怀对老品牌来说,是难得的商机,可是要如何延续这波流量呢?杭州的西点市场搏杀一直残酷,海丰要如何在寸土寸金的黄金地段立足?”

面对记者的疑问,海丰西餐社的负责人钟丹琴也有自己的思考。她告诉记者,从开始之初海丰西餐社的团队就考虑过顾客断层的问题。“从开业到现在,我们一直在做监测,后台的数据表明,来的顾客里10个里有9.5个是冲着老产品来的,所以从产品的角度来讲,我们还是希望在产品上做一些改良,推一些新产品,既兼顾老用户,又能吸引年轻人关注。”

有老顾客说,现在的产品和以前相比,口感为什么有差距?钟丹琴说,主要是现在的原料比以前的更加健康,品质更好。现在的淇淋果露和以前的相比略带苦味,那是因为以前的原料是低端的果汁粉,现在用的是浓缩果汁。

为了保证老产品的口感,这次海丰特意请来了在老海丰做了30多年的周师傅。现在日常用的奶油,就是用周师傅提供的当年的配方调制的。钟丹琴说,周师傅年纪很大了,但还是上上手把手教导,尤其是司考,为了还原当年的味道,调整了很多个版本。厨师团队也经常跑周师傅家,让他尝口感,力求还原当初的口感。

现在的海丰,除了努力守正老产品,还在不断创新。海丰的厨师团队都是95后和00后,新西点反而更拿手。现在店里的川味碱水酥和山楂草莓可颂就是最近的畅销新品,前者在西点里融合了川味,麻麻辣辣让人吃得停不下来。“来买这两款几乎都是年轻人,他们吃过以后就会再次排队复购,队伍里有了年轻人。我们也希望海丰能一直立在杭州西湖边。”钟丹琴说。



川味碱水酥

冬季,开启安逸自在行

距离春节长假越来越近,你打算带娃去哪里旅行?本报整理出了一条贵州冬季舒适旅游线路,适合大小朋友们前往打卡。

第一天:威宁草海-肇兴侗寨

第二天:千户苗寨-三春里

第三天:郎德苗寨-百里杜鹃朵歌式彝族酒火疗法非遗体验

春节,享受苗乡侗寨旅

冬游贵州,哪些地方最热闹?去这些苗乡侗寨看看就知道!

第一天:西江千户苗寨看吊脚楼-郎德上寨打卡奥运圣火传递同款线路

第二天:肇兴体验侗年特色-岜沙看巡寨习俗

第三天:大利侗寨