

# 美食休闲 周刊 Cate

南京最权威的美食地图

## 南京杭帮菜巨舰转身谋变

本周,在成功瘦身一半后,南京杭帮菜酒店代表之一的红泥大酒店将重新闯入南京食客的视野。无独有偶,向阳渔港也传出正酝酿做大旗下自助餐品牌“豪食汇”的消息。消费升级带来了市场新的变化,让曾经在南京餐饮圈里红火五六年之久的杭帮菜巨舰们相继调整了航向,转身谋变。



富丽堂皇的店堂装饰,让向阳渔港等杭帮菜酒店颇受食客青睐。

### 曾经的杭帮菜现象

在南京食客的记忆中,杭帮菜是最近几年餐饮圈里最无法让人抹去的一笔。自2001年起,张生记、向阳渔港、红泥、万家灯火等众多杭州餐饮巨头先后落户南京,搅热了南京餐饮业。当时南京餐饮界人士预言,这种“航母”级的餐饮投资大,风险高,在南京不易存活。但是日日顾客盈门,每月动辄五六百万甚至上千万元的营业额令许多人跌碎眼镜。

作为南京杭帮菜的代表店家,向阳渔港旗下拥有了三家分店,营业面积4万平方米的苜蓿园分店,更是打破了城东餐饮长久不瘟不火的局面。武先生曾供职于南京向阳渔港,虽然现在已经离开,但仍对向阳渔港在南京创下的奇迹历历在目。“我是赶上了杭帮菜在南京发展最好的那段时期。”武先生说,2000年前后,南京人餐饮消费的观念是“请客要有面子”,因此,像向阳渔港这样的“大”店便迎合了这种需求,同时,以价廉的家常菜为特点的杭帮菜,从几元至上千元的菜,一时供

不应求,也一度满足了生活水平提高的大众群体的消费需求。

### 5000万的变与不变

但无论怎样,谁也无法时刻把握住市场变化的脉搏。在杭帮菜如日中天的2004年,杭帮菜似乎也没有避开“盛极必衰”宿命的羁绊。曾在南京风靡一时的上至二三十万平方米的杭帮菜馆,窗口的灯光开始稀落,不再那样辉煌。杭帮菜在南京退潮,已引起业内人士的关注。

红泥大酒店的老总王子淳是一位南京人。红泥大酒店在新街口扎根的时候,王子淳就在店里负责经营。谈及几年间的变化,王子淳感慨良多。“红泥开业的当年,营业额是5000万,此后几年,营业额都差不多维持在这个水平。”王子淳告诉记者,同样是5000万,含金量却大不相同,“2001年的时候,招一个熟练的服务员800元就可以搞定,而今年,1400元都难招到一个满意的,员工成本在上涨;六年间,水、电、气的价格都在上涨,尤其是后场用的气,一瓶的价格已经比当年涨了三成还多。这么大的一

个成本,已经成为了酒店的一个负担。”

正是如此,2003年,红泥大酒店拿出一部分面积开设大型休闲娱乐城。无独有偶,向阳渔港的经营版图上也添上了足疗的身影,并在主业杭帮菜不荒废的前提下,相继尝试了鲍翅馆、豪食汇自助、火锅等餐饮形式,以此来分担经营压力。

### “大而全”转向精

最近两年间,杭帮菜的调整一直没有停止。

红泥瘦身一半,是最近的一个大动作。据悉,红泥已将一层的营业面积卖给了一家银行,将原有的1.2万平方米的营业面积缩小到了6000平米,包间数量由原来的100个减少到了60个,大厅面积也相应缩小。红泥大酒店老总王子淳表示,此次红泥瘦身,除了提升酒店档次外,将转向以精品菜为主打,“消费者的需求形式变得更为具体,再像过去那种涵盖各种阶层,试图满足所有人需要的巨舰已不再适应市场。”

省烹饪协会有关人士

指出,除了成本压力外,杭帮菜的转身关键还是在于消费升级带来的市场变化,这种升级并不单一体现在“客单价”提高等消费档次方面,需求的多元化也是升级的一个表现,从社会消费需求来看,进店不再求吃饱,而是社交的一个重要场合。从规模经营开始走向个性化餐饮,这在上海、杭州已形成趋势。

快报记者 黄建军



东坡肉是杭帮菜的代表菜肴之一

### 美食互动

## 上海菜论坛 本周五登场

延续了近一个月的“南京餐饮圈的‘上海菜’现象”讨论本周将推向顶峰。本周五,由快报美食专版主办的“上海菜论坛”将粉墨登场,南京餐饮圈专家、在宁上海菜酒店经营者、南京菜名店高管等,将和热心食客共同解剖上海菜流行现象。

在南京,今年崛起的上海菜酒店不在少数,1912街区的芳满庭海派菜餐厅已经成了其中的一个代表。“海派菜的长处和时尚贴近得比较好”的芳满庭海派菜餐厅总经理黄文军表示,上海菜的同行们能聚首一起对发展大有裨益,期待着能像曾经的杭帮菜一样,在南京掀起海派菜流行的风潮。

作为南京菜的代表店家之一,名店狮子楼一直奉行博采众长,从其他城市餐饮的发展上汲取营养。狮子楼总经理匡国华表示,在市场推广方面,上海菜的经验值得南京餐饮借鉴。

### 论坛嘉宾

- 彭东生 省烹饪协会常务副秘书长
- 黄铁男 《美食》杂志主编
- 袁廉 上海精菜馆总经理
- 黄文军 芳满庭餐厅总经理
- 匡国华 狮子楼总经理

### 论坛时间

12月14日

### 论坛地点

1912 芳满庭海派餐厅  
实习生 王凡 快报记者 黄建军

# 肯德基



## 两全其美 享受人生

### 4 一边是美味,一边是好身材?

好身材是如何“练”出来的?减肥、节食、锻炼、运动……似乎一样都不能少。可是,这都一样似乎都是很可怕的,需要付出很大的代价。想要好的身材,就必须要减肥,那就意味着,不能吃自己想吃的,也不能随心所欲地吃,这是一件多么痛苦的事情,美味当前,却不能大快朵颐,这真的很难控制。

所以,想要好吃的,又想要保持好的身材,这常是女生最关心的话题。也是觉得最难平衡的问题,因为往往越好吃好看的东西,越充满着危险。看到美味,诱惑难挡,为了美食,常常决定什么都不顾豁出去了。同时,我常常在最容易发胖的晚上吃东西、大吃特吃的经历,以及不顾后果的吃让我得到了教训。某天,一称体重,已经超过一百二十斤,这时候才知道,不控制地吃已经造成了不可救药的后果,于是,我的减肥行动便已经迫在眉睫了。但是,喜欢享受美味食物的我,是不能完全放弃美味而一味地减肥的。但是如何才能美味与好身材两全其美,成了一项非常值得研究的重要课题。

要想健康减肥,就要从现在的生活习惯入手。我已经习惯了不吃早餐,习惯了暴饮暴食,习惯了久坐不动,这一切都已成为生活的一种习惯,但是,在“享受”这些习惯的同时,也在“享受”肥胖。改变这些习惯,形成一个

好的生活习惯,也是减肥的关键。同时,给自己建一个合理的饮食计划就显得非常重要,了解自己一天应该获得多少热量,然后合理安排饮食,以获得一个均衡的营养摄入。

我们的生活方式都是忙忙碌碌,饮食和运动的问题基本没有时间考虑,所以大多数时候是本能在主宰我们的饮食和运动习惯,并不是科学和合理的。同时去健身房进行锻炼身体,跑步,跳绳等运动一样可以帮助来达到减肥的功效。

而当咀嚼着来自深海的鲜美的美味——肯德基深海鳕鱼系列,享受着KFC家族里总给我们演绎着不同的经典时,得到美味又得到营养,身体和心灵都会同时感应。美好的食物只会让身体更强壮,更健康,身材也更优美。所以,美味与好身材之间的平衡问题,是需要通过智慧来解决的。要吃有营养的,而不是仅仅是好吃诱人的东西,要了解食物本身的营养价值远比满足一口之欲来得更重要。



肯德基 深海鳕鱼堡