太陽親为什么能火118年

送出100份经典酱菜,等你的精彩分享



【老字号·新消费】

让一碗冷菜再热一个百年

林雨尘 本报记者 孙磊

以人均25元的客单 价,做出单日最高销售额7 万元、年均800万元销售 额,这是杭州万隆景阳观线 下河坊街门店最近3年交 出的成绩单。

在一线酱菜市场中,单 体门店能有如此销量,属于 天花板级别的存在。这碗 118岁的冷酱菜秘诀何 在?日前,记者来到上城区 中山中路89号深入探访。

仓廪足而求新奇

酱菜也讲究"吃一口鲜"

行至河坊街,十余米外,就看 见"景阳观"三个金色大字在车水 马龙中熠熠生辉。走入店铺,一股 特有的酸甜酱香扑面,闻得人口齿 生津。货架上,特价14元两瓶的瓶 装脆小瓜,23元500克的螺蛳菜,20 元500克的麻油瓜片……流连此间 的多为本地叔叔阿姨,挑着拣着,一 袋装菜、一袋装汁,一脸满足。

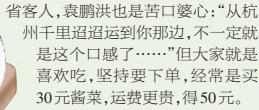
"叔叔阿姨,少买点,多来几 次,吃新鲜点好。"说这话的,正是 门店店长、出生于1987年的袁鹏 洪。他一边说,一边帮老人们包装

称重,嘱咐"回去放冰箱"。

为什么劝大家"少买点"?

"老底子生活条件不好,新鲜菜肉难储 存,家家户户都会备些酱菜。但如今钱袋子 鼓了,口味刁钻了,酱菜也讲究吃一口新鲜 的。为了这一口新鲜,我们在工艺上进行不 少调整。"袁鹏洪解释,景阳观创新推出的散 装酱菜由于低盐度且无"科技狠活"加持,需 要冷链运输,被一些老顾客戏称为"赤膊 菜"。散装酱菜只用5度以下的盐度腌制, 口感清淡鲜脆,可以直接拿来做零嘴,一直 是最受欢迎的品类。但正是因为盐度低,它 们需要冷链运输,因此储存上有一定要求, 只在线下门店供应,天猫旗舰店是不上架

如此鲜脆的酱菜,吸引了全国各地不少 痴心铁粉。景阳观微信群里有500多人,常 有远在新疆和东北的客人,要求把散装酱菜 装入冰袋用顺丰特快寄送。"哪怕放在冰箱, 可能多放几天也会失去那种鲜脆的口感,所



以我总劝本地顾客一次少买些。"面对外



"銷冠"日售100公斤 跨境电商只为"5厘米"

记者数了数,店内冷链运输的散装 酱菜共有40种,其中20多种为景阳观 自主生产。袁鹏洪透露,门店销冠多年 来一直是"当家花旦"红大蒜霸榜,最高 一天能卖100公斤,从湖州车间到杭州 门店,物流车得来回两三趟,"这在以往 '前店后坊'的经营模式下是无法想象 的。"

"红大蒜好卖,跟杭州人的某些传 统观念有关,春秋季通常是流行感冒高 发时段,很多人家都习惯备一点大蒜, 认为可以防一防感冒。"袁鹏洪如是 说。

跨境电商这条路,景阳观也早已经 跑起来了。线上天猫旗舰店里,卖得最 好的"国民天菜"则是脆小瓜、螺蛳菜和 酱瓜片,许多评论表示这一口腌制的美 味是"杀饭神器""童年回忆""一生挚 爱"。不过,很多人不知道,如今景阳观 脆小瓜的原材料竟然产自印度和越南。

原因有二。一是酱瓜酱菜,在种植 产业里属于比较冷的门类,利润空间少, 浙江人工贵,愿意种植的人不多;二是印 度和越南雨水丰沛,天气炎热,适合酱菜 生长,像脆小瓜有时候上午才5厘米,下 午就长到10厘米了,但是它的瓶装长度 要求控制在每根5厘米左右,所以只有 上午这一波采摘具备收购价值。

袁鹏洪介绍,景阳观一直在高品质 和性价比中寻找最佳平衡点,来保证酱 菜具备经典美味。"这就非常考验腌制 功底,比如今年大蒜便宜,收了很多,但 根据历年市场状况,只能卖出一半,还 有一半得留到明年出售,那么放多少 盐、腌制多久,就全凭经验用变化的手 段来守住不变的味道。"

未来,这瓶经典酱菜将如何在瞬息 万变的市场中走得更远?"走得再远也 不能忘了从哪里出发,传承始终是最重 要的。"袁鹏洪说,欢迎大家来景阳观品 尝老底子的浙江味道,这碟冷酱菜有信 心再热一个百年。