

“天下一笼，上海味道”——位于上海豫园九曲桥畔的“南翔馒头店”里，有无数上海人儿时的回忆。时至今日，许多“老上海”还是会在“南翔馒头店”前排起长队，就为了吃一口正宗的“南翔小笼”。

近日，记者来到上海浦东百联世纪购物中心又看到了这样的场景。原来，中华老字号“南翔馒头店”在这里开了新店。

记者在现场看到，约200平方米左右的新店将两侧传统的墙壁设计更改为大面积的落地玻璃，给餐厅增加了更加明快的观感。

据“南翔馒头店”所属豫园文化餐娱集团执行总裁金国超介绍，百联世纪新店是“南翔馒头店”这家中华老字号走出豫园商圈，开启连锁化发展的第一站。

金国超说：“经过近1年的准备，‘南翔馒头店’已经明确了连锁化发展的战略定位，新店从装修风格到产品结构乃至制作工艺，都对标豫园总店。”

新店在产品品质上如何保持水准？南翔小笼制作技艺第六代非遗传承人游玉敏表示：“南翔小笼馒头采用了标准化制作工艺，9克馅料、21克皮、至少16个褶子一项都不能被打破。”

游玉敏告诉记者，新店点心负责人是已在豫园总店工作了数十年的老员工，经验十分丰富。在新店运营前期，她也会驻店，为品质护航。之后，她则会以不定期、不定次抽检考核等方式跟进新店运营，确保消费者吃到与豫园总店品质相同的南翔小笼。

据金国超介绍，新店在视觉设计上很是费了一番功夫，既要表达出“南翔馒头店”作为中华老字号的历史感、文化感、地域感，又要准确传递出品牌的个性主张，并与时下市场的主流审美相匹配。

“老字号要传承，就必须融入进年轻圈层，只有被年轻人记住，才能在新时代里留下记忆。”金国超说。

为适应新商圈顾客的消费习惯，“南翔馒头店”还在原有的午市、晚市基础之上增加了早市。记者用手机扫码后看到，早市产品有鲜肉小笼馒头、三鲜小馄饨、葱油拌面、安心油条，粗算下来品类超过20种，可以满足大部分消费者的需求。

“这家店还没开业的时候我们就很关注，现在他们开业了，我们在浦东也可以吃到正宗的豫园南翔小笼馒头了！”在附近工作的张小姐中午与同事们一起在店内用餐。她点了一份原价36元的午市套餐，加入微信会员后又领取了10元代金券抵扣。算

下来，她的一顿午饭只花了26元，价格十分亲民。

如今，迈入第一百二十个年头的“南翔馒头店”正在与其他老字号一起探索传承的新方式，同时在年轻化的道路上不断前进。业界专家表示，连锁化经营战略有望推动这一进程大幅提速。

本文源自中国经济网《经济日报》