



陈彦伊

“爱晚亭”
陈彦伊

传承，不止于味道

洪水中亮灯：温暖人心的味道起点

1996年，海南一场突如其来的洪水让街道化为泽国。然而就在一片水乡中，有一家湘菜馆坚持开门——受困的市民卷起裤脚趟水入店避灾，员工们用食物和桌椅打造出可供休息的临时避难所。这场“洪水逆袭”，成为爱晚亭品牌精神的原点，也成为很多海南本地人对它最初的记忆。

而品牌故事的起点，还要从更早的上世纪90年代初说起。江苏人陈志伟随“南下”浪潮来到海口，开启湘菜创业之路。当时，一家爱晚亭新店开业，隆重的场面轰动了全城。当天，湘菜泰斗许菊云、面点大师何华山、湘菜大师张小春以及时任长沙市饮食公司总经理刘国初等二十多位来自湖南的湘菜大咖齐聚海南，成为岛内美食界一大盛事。从那个时候开始，爱晚亭就成为了海南的湘菜代表品牌。

彼时，海南的湘菜馆不多，好的湘菜师傅更是凤毛麟角。为了还原地道湘味，陈志伟专程从湖南请来一批湘菜大师。如今，很多厨师从爱晚亭走出，或自主开店，或担任大型餐饮总厨，爱晚亭也因此被誉为海南湘菜厨师的“黄埔军校”。

真正成就一桌好味道的，除了技艺，更藏在对每一个细节的较真——在创业时期，陈志伟坚持每天去市场挑选最新鲜的食材，在酷热的厨房一站就是一天，为了调试一道菜的口味反复试验，几乎包揽店内大小事务。

品牌发展的老故事，也成为陈志伟的女儿陈彦伊接过家业后仍时常翻涌的记忆——那不仅是老一代餐饮人跨越挫折的韧性，更是他们对“踏实”和“诚信”的深刻诠释。

湘辣遇上海南风：老味道的新生

从街边小馆成长为拥有多家门店的品牌，三十余年里，爱晚亭始终坚持做一件事：让湖南的味道穿越地域边界，长出新的生命力。

2018年以来，陈彦伊逐渐接过爱晚亭餐饮事业，在菜品上开展了创新探索。在坚持湘菜“咸、鲜、香、辣”鲜明特色的基础上，针对海南湿热气候与饮食习惯，融合本地食材，调整风味比例。例如开创性地在菜品中加入椰浆、本地野菜等海南特色辅料，为传统湘菜增添一丝清新风味；采用湘式手法烹饪本地优质食材，推出如红焖东山羊、带皮小黄牛等融合特色爆款菜，既保留了湘菜的鲜辣，也融入海南特有的清甜椰香。

除了菜品，爱晚亭也在空间与服务上不断进化。特色包厢以湖南地域文化为主题，结合壁画、装饰品与定制餐具，营造沉浸式文化氛围，也兼顾当代审美。在服务上，推行“标准化+个性化+情感化”策略，注重顾客的情绪价值，提升用户黏性。

随着“餐饮即场景”逐渐成为年轻人的消费感知，爱晚亭的工作人员在上菜前分享创作灵感与食材故事，让用餐成为一种文化体验——湘菜不仅被拍照记录，也能走上社交平台。爱晚亭也同步加强了线上营销与会员运营，更贴近年轻消费者的生活节奏与消费习惯。

这些升级不仅是形式翻新，更是在保持菜品核心的基础上，探索传统与多元之间的有效对话。

“90后”接棒：守老店，做新味

如今，“90后”的陈彦伊正重新定义爱晚亭的“守与变”。在她眼里，爱晚亭是一家靠口碑走过三十余年的老牌湘菜馆，同时也是一个在新时代主动迎变、持续进化的年轻品牌。

陈彦伊从“内部重整”开始。首先是设立出品标准化，把靠老师傅“手感”判断的流程逐步数据化：肉片厚度、调料配比、下锅顺序、火候控制、成菜标准……每一个环节都进行量化处理。

在营销上，她借助新媒体平台，用更年轻的内容语境重新诠释湘菜文化，把原本严肃的饮食记忆转化为轻松亲切的生活故事。同时，也推进品牌健康化转型，在原有口味基础上，优化油盐使用，以回应当下消费者对健康饮食的期待。

为了延续父辈积累的厨师资源与品牌口碑，陈彦伊也在持续完善人才梯队，让爱晚亭成为一代又一代湘菜师傅学习、成长与传承的平台。

“但无论变革如何深入，品牌的根不能动。”这是陈彦伊求变背后的坚守。因此，爱晚亭没有设立中央厨房，依然坚持每店现炒模式；也不以快速扩张为目标，而是力求“把每一家门店都做成湘味的灯塔”。

时至今日，无论是坚持原味的老顾客，还是奔着“清爽湘菜”而来的年轻食客，都能在这个“老地方”，收获那一口能让身心满载而归的味道。

在陈彦伊的接力下，爱晚亭正以新的节奏，稳稳走在传承与革新的双重跑道上，将一桌湘味继续铺展在海南这座热带岛屿的烟火人间里。

三十余年的品牌历史，让“爱晚亭”的存在不只是一家餐馆，更成为了海南湘菜的城市记忆。从轰动全城的开业盛典，到将湖南风味与海南食材融合的探索尝试，再到“90后”新一代掌舵人带来的年轻化风范，爱晚亭的路径，是时代变迁下传统品牌自我进化的缩影。