

爆红小店接不住流量，怎么办

2026年03月30日 12:17 来源：解放日报



“每个人都能成名15分钟。”半个世纪前安迪·沃霍尔的一句话，似乎是对网红现象的神预言。

过去一年里，北大鹅腿阿姨、景德镇鸡排哥、上海河南水煎包店主等，都经历过突然的转折。“昨天还是普通人，今天就火遍全网。”回溯他们的走红，似乎连路径也有几分相似性：身上带着普通劳动者的真实赤诚，做事麻利靠谱，定价公道不宰人，让看客很容易把对平凡生活的共情、对踏实努力的敬意投射到他们身上。

不过，爆红之后，每个小店或小摊的遭遇就不尽相同了。有人面对猛增的客流手足无措，原本的生产秩序开始瘫痪；有人逐渐摒弃手艺转型成网红，选择在流量的世界里榨干名气的剩余价值；也有人借机走向更大的舞台，与地方文旅相互引流，成为当地一张鲜活的“名片”。

上海，尤其是浦西，放在全国也算街区商业发达的地方。一家小店忽然爆红的发生率，不亚于任何一座城市。

记者在采访中认识了不少这样的小店店主，老肖是其中之一。

最初，他的烧腊店开在闵行区梅陇镇的一个小菜场旁边。这个菜场在两条断头路组成的死角，平常只有局部客流。所以，老肖的店月租只要2800元，满足了他初期试水的愿望。

不到一年，凭借出众的口味，他就在网上走红了，每天有人慕名来排队。

为了承接客流，老肖很快在杨浦、闵行开出新店，他也从一个档口老板变为一个身上背负着高额店租和数十个员工生计的创业者。

受市中心某著名景点邀请，老肖也在那里落地了一家新店。但快节奏的游客生意和慢工出细活的老肖实在不属一个“基因”，经营情况不达预期。

老肖又动起了烧烤的脑筋，一则可以把粤菜制作每日产生的“尾料”如鸡冠、鸡爪、鸡内脏等合理消耗，同时可以引来新的流量。

或许是幸运，或许老肖自带网红属性，烧烤最初还是以那家菜场为起点，做了两三个月，就“爆”了。人们为了来吃个手打烤年糕，下午4点来排队，得望眼欲穿等到七八点。

再一次为了解决排队问题，老肖把烧烤档口归并到开在闵行的那家粤菜馆。老肖想得很好，这样两门生意可以共用一个厨房，一个大厅，几十张桌子待客，这下总归差不多了。

没承想，第一天合并，老肖就懵了。排队的人从下午3点半就来了，不到5点，号已经拿到了170多桌。当天5点来的人，晚上9点才落座。

老肖有些沮丧，觉得很对不起信任他的客人。当厨房开始忙碌，老肖既没有像有的老板那样硬控全场，挥斥方遒，也无法定心坐下，运筹帷幄。他默默走到室外，找了个背对着门店的地方，独自站了良久。

走红本是好事，但许多小店主却跟老肖一样，难承其重。

不久前，浦东康桥的一家河南水煎包店也因低价销售戳中无数打工人的共情点，一夜爆火后发现：产能跟不上，排队几小时的顾客怨声载道；不懂成本核算，忙到深夜却没赚到钱；面对镜头和网友追问，一句不耐烦的回应引发负面舆情。

说到底，每个被流量洗礼过的小店，最终都逃不掉管理学的拷问。当小店主走向更广阔的创业天地，如果没有管理运营能力作为基石，再过硬的餐品护城河都不免被击穿。

回到闵行的粤菜小店，望着老肖惆怅的背影，食客们也许会想，要是这个店面能更大一点，厨师能更多一点就好了。但对许多和老肖一样的小店主来说，最需要扩展的，是在流量时代的认知和能力边界，是创业期更便捷简易的行政流程，是恰到好处的服务与支持。

单词：	yùyán 预言	huísù 回溯	zhuǎnzhe 转折	má lì 麻利
	tóushè 投射	chìchéng 赤诚	bìngqì 摒弃	shìshuǐ 试水
	mù míng 慕名	xiāohào 消耗	kǎowèn 拷问	huīchì fāngqiú 挥斥方遒

讨论：1. 为什么“走红本是好事”，但许多小店主却“难承其重”？

2. 在流量经济时代，传统手艺人现代经营者之间最需要弥补的能力差距是什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/03-30/10595189.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/files202604011775009590.mp3>