

## 浙江湖州餐饮刮起“跨界风” 新创意何以“长红”？

2026年09月10日 18:45 来源：中国新闻网



“漂亮饭”餐厅卖起“一元生煎”，老药房里开出本草奶茶，面馆里能喝咖啡下午茶……近日在浙江湖州，一批“跨界”餐饮新业态，凭借反差感十足的体验迅速俘获年轻群体。

“跨界”餐饮为何能掀起消费热潮？其背后，是跟着民众需求转型的商业实践。

晚上8时30分，在湖州田盛街上，“MOOD BAR”西餐酒馆门口的生煎摊位依然排着长队。

“每天早上6时30分、晚上8时左右开摊，在此之前还要提前做面粉发酵、包馅等许多准备工作。”“00后”店主莘劼昶守着炉灶介绍，生煎采用二次发酵工艺，口感较为松软，肉馅挑选的是猪前腿肉，仅添加糖、盐等调味，售价每个1元人民币，日均销量可达7000个。

刚拿到生煎的顾客钱女士说，吸引她的，一方面是网络上的种草帖，另一方面是买完生煎后能坐在精致餐厅里堂食的独特氛围。“生煎配鸡尾酒哪里有？简直是生煎界的‘米其林’。”市民刘俊在一旁打趣道。

新业态凭借“反差感”吸引顾客的同时，一些传统店铺也变得更新潮。

“三古月老”湖州面馆负责人柴建强注意到，如今的消费者不再满足于“吃饱”，而是追求“吃出感觉”“吃出氛围”，特别是年轻人愿意为环境好、能拍照、能社交的餐厅专程跑一趟。

因此在新店选址时，他看中了一处江南院落，花心思打造了室内水景、山水庭院与多重光影的中式雅致空间，菜单也逐步增加了茶饮。“我想做的不只是一碗面，更是一个让客人愿意坐下来待上半天的地方。”柴建强说，面馆生意比预想的还要好。

衣裳街同样上演着“跨界”好戏。始创于1877年的中医药馆“沈天成堂”推出本草茶饮专区，将五指毛桃、蒲公英、茯苓等草本药材融入茶饮。

“年轻人不再觉得‘喝带中药味的东西’老土，反而认为捧着一杯草本茶饮，是种更自律、更有东方感的生活方式。”该店负责人郭华钢表示，每天百余杯的销量证明这条路走得通。

“跨界”餐饮的蓬勃发展，精准对接了年轻群体追求新奇体验、注重社交分享的需求。但一时走红容易，如何维持“长红”？

莘劼昶认为，流量总有一天会过去，最重要的还是要把食材品质把关好。目前他还计划推出咖啡配生煎的早餐限定，探索鸡尾酒配生煎的夜宵组合等，打造多元化发展矩阵。

“这不仅是几家店的生意经，更是一座城市消费活力的鲜活样本。”湖州师范大学经济管理学院唐颖慧博士表示，“跨界”行为给一座城市制造了“值得专程前往”的新刺激点，这份敢想敢试的创新劲头是市场稀缺的资源。

她分析道，消费者买的不是碗面、一杯奶茶，而是一段“可以发朋友圈的自我叙事”，这正是消费从“吃饱”走向“吃体验”的升级，背后是体验经济、符号消费与场景理论的合力。

放眼全国，“网红”餐饮风口已经历几轮迭代，规律也越来越清晰：风口的半衰期在缩短，没有产品力与复购支撑的网红餐饮，“退潮”速度与“涨潮”速度一样惊人。

唐颖慧提醒，网红餐饮平均生命周期约32个月，要走得远，就要按长期主义的思路把“猎奇”做成“仪式”，把打卡者沉淀为常客，结合在地文化符号，守住食品安全与明码标价的底线。

毕竟，“网红”是注意力经济的“入场券”，“长红”才是体验经济与产品主义的核心密码。

|      |                |                 |                |                  |
|------|----------------|-----------------|----------------|------------------|
| 单 词: | píngjiè<br>凭 借 | fǎnchā<br>反 差   | fúhuò<br>俘 获   | zhuǎnxíng<br>转 型 |
|      | fājiào<br>发 酵  | sōngruǎn<br>松 软 | xīncháo<br>新 潮 | yuànluò<br>院 落   |
|      | yǎzhì<br>雅 致   | péngbó<br>蓬 勃   | xīquē<br>稀 缺   | diédài<br>迭 代    |

讨论：1. 新闻提到西餐酒馆卖生煎、老中药馆做草本奶茶，这些“跨界餐饮”靠反差感吸引年轻人。请结合文章说一说：“反差感”具体指什么？在日本，你见过哪些类似“反差感”的店铺？

2. 一家网红餐饮想要长久经营，需要做好哪几件事？如果你开店，你会优先重视哪一点，为什么？

源新闻：<https://www.chinanews.com.cn/sh/2026/09-10/10694156.shtml>

音声 URL：<http://ttcn.co.jp/sound/text/files202609111789096708.mp3>