

从“卖美食”到“卖体验”

——中心城区餐饮业焕新体验场景引领消费新风尚观察

□记者 何晴 文/图

编者按

当“好吃”不再是餐饮消费的唯一标准，当城市的快速发展推动消费业态从“单一购物”迈向“多元体验”，与市民生活最紧密的餐饮业，率先吹响了“体验革新”的号角。

本报记者近日深入中心城区多家特色餐饮门店，为您全景式解析这一新风尚：老字号早餐店如何化身“文化打卡点”？主题餐厅怎样将一顿饭变成沉浸式文化之旅？年轻人又为何心甘情愿为餐厅的“氛围感”买单？答案，就藏在街头巷尾那些充满巧思的细节里。

本篇报道将带您亲临现场，探寻周口餐饮如何跳出“好吃”的单一维度，玩出令人惊喜的新花样，并从中窥见我们城市消费升级的澎湃动力……

观察一：

老味道的新价值



工作人员向食客介绍胡辣汤底中包括的中草药。

“以前喝胡辣汤，讲究‘快’，三五口喝完赶去上班；现在来这儿，我愿意多腾出来十分钟的早餐时间，就为了这口‘有讲究’的汤。”10月15日7点半，市民王建国坐在位于周口大道附近的某老字号品牌胡辣汤门店里，品尝着美味的早餐。

作为河南胡辣汤推广示范品牌，该胡辣汤店打破了人们对“早餐店”的刻板印象。一走进门店，胡桃木色的桌椅搭配暖黄色灯光，门厅里介绍胡辣汤发展史的壁画，收银台旁圆柱形的展柜里，整齐摆放着制作胡辣汤所需的胡椒、八角、白芷等原材料……远远看去，这家店仿佛是一个小型胡辣汤制作技艺展示馆。

“我们不想只做一家‘卖汤的店’，我们希望这家店能够成为展示周口文化的窗口。”门店负责人介绍，为了让非遗美食“活起来”，使口味更满足周口消费者对品质的需求，他们还推出了福娃油条、即食胡辣汤，因其方便性和口感，一经上市便好评不断。

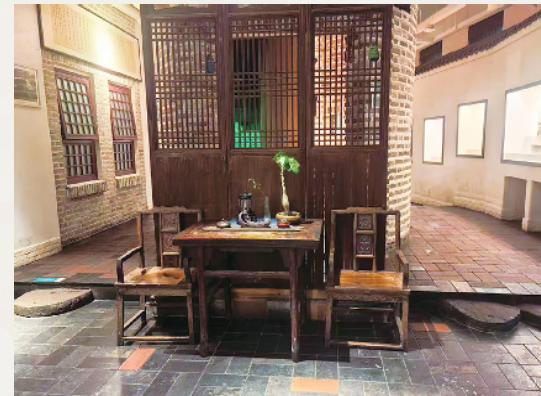
王建国笑着说，现在他不仅自己常来，还成了“义务宣传员”，逢人就推荐这家“有文化的胡辣汤店”。

记者在现场看到，不少年轻人和游客专程前来打卡品尝，在这里，老味道有了新价值，融合了新体验的传统早餐店变成了“胡辣汤文化打卡点”。



介绍胡辣汤发展史的壁画成了某早餐店的打卡点。

观察二：饮食间的新场景



浓郁的人文环境，帮助顾客沉浸式体验淮阳文化。

“妈妈，这个泥泥狗好可爱，咱们能把它带回家吗？”10月18日中午，在淮阳区一家主打地方文化

的餐厅包间里，5岁的小女孩朵朵指着墙上陈列的泥泥狗摆件，拉着妈妈的手撒娇道。朵朵的妈妈常女士是这家餐厅的常客，她告诉记者，现在无论是家庭聚餐还是朋友聚会，她都会优先选择这里。

作为我市首家弘扬淮阳文化的主题餐厅，该餐厅将“非遗元素”融入就餐全过程。

走进这家餐厅，仿佛置身于“博物馆”：门口展示柜内摆放着不同尺寸、不同造型的泥泥狗摆件；大堂内陈列着从前的碾子和磨盘；包间墙壁上还悬挂着能勾起食客儿时记忆的村庄美景……

如今，该餐厅不仅是淮阳区的“网红打卡地”，更成为许多外地游客感知淮阳的“文化窗口”，他们在用餐中沉浸式领略到周口本土文化的独特魅力。

据这家餐厅工作人员透露，该餐厅客流量一直稳定，经常需要排队等位。“不少顾客是外地游客，他们用完餐后，还会咨询我们在哪儿能买到具有淮阳特色的伴手礼，我们会向他们推荐附近的非遗工坊。”该工作人员表示。

观察三：食客们的新逻辑

“这个角度能拍到菜品和窗边的绿植。”10月18日晚，位于周口文昌万达广场的一家主打精致菜品的餐厅里，年轻的大学生李悦（化名）正拿着手机，给面前的“森系沙拉”拍照。坐在她对面的闺蜜也在调整角度，拍摄甜品“云朵舒芙蕾”。这样的“拍照环节”，已经成为不少年轻人外出就餐时的“固定套路”。

走进这家餐厅，仿佛置身于“城市森林”：天花板上挂着藤蔓和小灯串；每张桌子间都有绿植隔断，以保证私密性；就连服务员的工装，都是浅色系的棉麻衬衫。餐厅整体风格清新又文艺。

“我们想为周口的年轻人打造一个远离喧嚣的小角落。非常欢迎大家来这里就餐、拍照、打卡。”该餐厅经理告诉记者。

近年来，我市中心城区陆续开业了一批主打“颜值+品质+社交”特色的餐厅，它们不追求“大而全”，而是靠独特的氛围、精致的菜品摆盘和舒适的社交空间，吸引大批年轻消费者——“在有趣的空

间里好好吃饭”成了不少周口年轻人的新潮流。

除了环境，菜品的“颜值”和“品质”也很关键。位于圈神庙街的一家融合餐厅近来吸引了不少年轻顾客光临。记者在某点评软件上看到不少顾客的好评。这家被食客打出了整体4.8分的餐厅，评价多为“菜量合适，味道不错”“环境很好，口味也不错”“适合浪漫约会，鲜奶醪糟口感很好”等。

采访中，该餐厅负责人告诉记者，他们不仅注重提升就餐体验以激发顾客的分享意愿，更坚信餐品质量是“体验”的基石。为此，餐厅坚持当日采购本地食材并手工熬制酱料，确保顾客在为“体验”买单时，品质也能得到绝对保证。

95后上班族刘露每次和朋友聚会，都会选择这样的餐厅。她说：“以前聚餐就是‘找个地方吃饭’，现在更像是‘找个地方放松’。身边的很多朋友都会着重考虑就餐环境与氛围。感觉大家现在追求的不仅是美食，更追求一种舒适的氛围感、体验感。”

中心城区餐饮业升级背后： “好吃”不再是唯一的评价标准

从非遗对美食的“文化赋能”，到主题餐厅的“场景营造”，再到精致餐厅的“社交适配”，中心城区餐饮业的迭代，折射出的是城市消费需求的深层变革——当物质需求得到满足后，消费者开始追求“精神层面”的体验。“好吃”不再是唯一的评价标准，“有文化、氛围好、能社交”成为新的消费需求。

餐饮业态是商圈的“流量入口”，也是消费变革的“晴雨表”。近年来，中心城区不断推动商圈升级，鼓励业态创新，从“卖商品”向“卖体验”转变，而餐

饮业的率先突破，为其他业态提供了借鉴。

“未来将多措并举，拓宽消费场景、营造消费氛围、改善消费条件，激发消费市场更大动能，推动我市经济持续向好。”市商务局相关负责同志表示。

“中心城区不少特色餐厅将文化元素‘揉’进用餐场景，在用餐间就能沉浸式感受文化魅力。高颜值与高品质的‘网红餐厅’，更是成为不少年轻人首选的温情舒适的消费空间。就餐选择越来越丰富了！”刘露道出了不少周口年轻人的心声……