

网红美食想“长红”靠炒作还是凭品质？

邻声 话题

临近清明节，各家老字号前买青团的队伍开始变长，杏花楼的咸蛋黄肉松青团依旧最受追捧，队伍中涵盖老中青三代消费者。从去年的一炮走红，到今年的热度不减，创新的咸蛋黄肉松青团带动“青团界”出现了更多“咸族”。反观其他网红美食，几篇网络热文炒出一条长队，但往往几个月后就销声匿迹。网红美食如何才能避免“短命”，做到“长红不衰”？是博取眼球的营销手段更有效，还是内秀的品质和口碑更重要？

“青团界”有了“咸族”

往年的清明节，汪娟都会去买一盒豆沙青团，但今年她站在柜台前，却有点“选择综合征”。除了最传统的豆沙青团，咸蛋黄肉松青团、荠菜肉青团、三鲜青团、紫薯青团、芝麻青团等新品种齐齐亮相，让她觉得买一盒不够了。

作为传统中式点心，豆沙馅儿是青团里的“老面孔”，也是“甜族”坚持的正宗。尽管此前也有马兰头青团、荠菜肉青团等咸味青团，但直到咸蛋黄肉松青团的出现，才让“青团界”真正有了“咸族”。

去年3月，杏花楼的咸蛋黄肉松青团悄悄上市，网络上的口碑相传让它一炮而红，很快店前排起了五六个小时的

长队。时隔一年后，这股热潮竟未减退。不但杏花楼前排队依旧，沈大成、王家沙、光明邨、五芳斋、新雅等老字号全都开售咸蛋黄肉松青团，普及度堪比豆沙青团。腌笃鲜青团、什锦青团等咸口味的青团今年也纷纷亮相，壮大“咸族”队伍。

“青团还是甜的好吃，艾草香加上豆沙甜最正宗。”“蛋黄和肉松是绝配，包在青团里面咸鲜味都出来了，好吃！”就像月饼、豆花、汤团的“甜咸之争”一样，如今不同口味的青团也各有拥趸。

网红美食套路多

这两年，网红美食层出不穷，除了杏花楼的咸蛋黄肉松青团，葱油饼、奶酪面包、包脚布、冰淇淋、肉松蛋糕、奶盖茶等相继刷新排队时长。不过，有些红了几个月就泯然众人，有些仍在排队热潮之中。

前两天，一条“扒皮”网红美食的视频在朋友圈刷屏，一名上海小哥将“排队经济”的套路一一道来。一是要取“老名”，比方说李师傅、张阿姨。二是要舍得料，芝士草莓牛油果放足了一定火。三是组织“无业游民”来排队。四是要摆谱，就是限购。五是找网络大号来试吃，图片和语言都可以美化。

对照哪些火了没多久就重归平淡的

欢迎读者扫描右上角二维码下载新民邻声 APP,进入话题板块对本文进行评论互动,部分优秀点评将刊登于明日本版。

“前网红”，这些套路还真可以一一对上号。事实上，记者在朋友圈、点评网站上看到，很多花了时间和精力去排队的人对网红美食的口味各有评价，即使觉得味道不错，也会说一句：“没有必要为了它排这么久的队。”

创新+工匠精神

网红美食的营销思路活，短时间内就能脱颖而出，这是优势。但要获得消费者持续认可，究竟是博取眼球的营销手段有用，还是内在品质更关键？

就拿杏花楼的咸蛋黄肉松青团来说，其馅料里的肉松可不简单，是用油酥型、肉粉型、太台式肉松三种混搭在一起，以获得最佳口感。因为口味独特，去年3月上市后被网友自发通过自媒体转发，才出现火爆情景。

反观其他网红美食，往往刚刚开业甚至尚未开业，就请来自媒体大做宣传，而产品的独特之处却很简单：放小龙虾、放芝士、放草莓……被美图美文吸引而来的消费者没多久就散了。

“网红有套路，但创新还需工匠精神。”业内人士表示，特别是老字号的创新，要有严谨的研发精神，才能做出切中消费者心理的产品。 本报记者 张钰芸



汇传
聚达
民民
意情

邻声 网评

阴阳五行有影响 入选“素质”待商榷

昨日,《“阴阳五行”有点玄乎 入选“科学素质”引争议》一文在新民邻声 APP 话题板块呈现后,引发热议,以下为部分网友评论:

@Kevin 储:对今天的人们来说,了解与掌握传统文化的优秀成果,可以激发我们的自豪感,也有助于激励我们科学探索未知的世界。从西方观点看,哲学就是从自然科学开始的。科学从来就不是固步自封,而是不断发展的。了解和掌握阴阳五行的观点,自有合理一面。

@冯济民:“阴阳五行”“天人合一”只是中国古人认识世界和宇宙的一个视角,可作为一个历史发展的阶段知识了解,但入选《中国公民科学素质基准》不合适。

@chenym:我觉得还是合理的。因为这是古代的哲学思想,是老祖宗留下的财富,也有一定现实意义。

@顾苇:“阴阳五行”“天人合一”在中国文化中有重要的地位和深远影响。天干地支、阴阳五行、生辰八字等展示了古人的智慧。但这些知识入选“科学素质”,我觉得有待商榷。 社区全媒体 盛燕丹

东野圭吾力作编成舞台剧在沪首演

邻声 免费抢票

由东野圭吾同名小说改编的舞台剧《黎明之街》将于3月31日在沪首演。推理小说家东野圭吾近年人气颇高,这部剧将作为其中国唯一指定授权

的舞台剧与观众见面。

今天15:30-21:30,打开新民邻声首页“免费抢票”活动,10张观剧门票等你抢,中奖用户将获得2张/人门票。欲知详细获奖名单及领奖方式,请于明天9时30分起,点击活动板块“获奖名单”栏目查看。 社区全媒体 刘丹枫

南汇云帆苑举办社区老布时装文艺秀 “穿老布衣服别有风味”

邻声 社区新发现

近日,在临港宝龙广场内,浦东新区泥城镇云帆苑的土布技艺队亮相,一场社区老布时装文艺秀吸引了近500人驻足观赏。一批做工精美、款式独特、色彩纯朴的老布土布服饰由“模特”们穿着出场。风韵十足的旗袍、蓝印花布裁制的衣裙、复古时髦的土布包……勾起了大家对土布服饰的兴趣。

说起土布,老南汇人都有回忆。南汇地区宜种棉花,家家纺纱、户户织布成为当地特色。坚硬厚实是土布的一大特点,以前人们过冬保暖少不了一件土布作褂。土布工艺曾承载着南汇的历史遗迹,见证了南汇民俗文化的发展和变迁。但随着纺织工业的现代化,土布逐步地淡出了人们的生活。

云帆苑居委党总支书记蔡卫红是地道的南汇泥城人,深知老布工艺对居民们的价值,也熟知云帆苑内有一批热爱着老布的居民。为了传承逐渐被遗忘的老布文化,蔡卫红整合社区资源,提

议组织志愿者成立土布技艺队,受到社区居民的欢迎,当即成立。

技艺队内分工明确。曾开过裁缝店的唐阿根负责裁剪,有专业水平的施亚平负责织布、缝纫,共同将老布的手工之美发挥得淋漓尽致。而陈华芳、张龙娟等自学成才的新人们,负责创新改良,融合现代元素加以创新,将普通的布料做成土布书签、土布钱包、土布包、土布抱枕,展示老布的“新生命”。

在老布时装文艺秀上,有居民由衷感叹:“我是头一次看见这么时髦的土布衣服,没想到老布做的衣服穿在身上竟别有一番风味。”还有一位居民回忆说:“这个我小时候一直穿的,没想到今天还能看到。”此外,技艺队还将做好的土布抱枕赠送给社区高龄独居老人。他们还会时常组织土布作品义卖,将所得款项帮助辖区困难群众。

老布不老。老布文化的创新让这支队伍“动起来,热起来,活起来”,成了云帆苑社区文化活动团队中的明星。 社区联络员 姚燕婷 社区全媒体 夏扬

2017年西湖龙井“明前茶”头采即将告罄,错过这次等明年!

西湖龙井“明前茶”,好茶! 低至588元/斤,最后机会!

产区茶农自产直销,正宗龙井明前茶最低至588元/斤? 前50名拨打4008-778-563订购加送5袋3g/袋体验装,抢!抢!

明前茶是清明节前采制的茶叶,受虫害侵扰少,芽叶细嫩,色翠香幽,味醇形美,是茶中佳品。由于清明前气温普遍较低发芽数量有限,生长速度较慢,产量很少,素有“明前茶,贵如金”之说。本次产区茶农自产,电话直购,一步到位,真正让广大申城茶友品尝到真正的西湖龙井明前茶。 广告



抢订热线:4008-778-563

问:名贵龙井“明前茶”最低只卖588元/斤,品质如何? 产区茶农自产直供,电话直购,机会难得!!

在一些茶叶市场发现,正宗的西湖龙井明前茶动辄上千元一斤,贵的明前茶标价近万元,这对于普通老百姓来说,长期消费的确有点望而却步。然而,一到龙井主要产区的茶村里,又处处都会碰到几十元一杯的明前龙井,对老百姓而言,这价格又不是那么难以接受。这是为什么呢?

究其原因,除了正宗的西湖龙井明前茶产量少、品牌响、需求大之外,中间代理渠道多也是主要原因之一。本次西湖龙井明前茶特别直购惠,就是直接从茶农手中采集,省去3、4级中间商,电话直购,省去门店专柜租金,省去豪华包装费,薄利多销,正宗龙井明前茶最低只要588元/斤,真正让利普通茶友。经常喝茶的茶友只要一泡水,醇香甘厚,入口鲜爽,回味无穷,好茶!好茶!

承诺1:每一片茶叶均是3月中下旬采摘,手工采摘,手工炒茶,手工制茶; 承诺2:无病茶、无次茶、无陈茶,杭州西湖龙井茶管理协会授予西湖龙井茶农标。

品级	市场参考价	直购价	额外买赠
头道采茶	3800元/斤	1688元/斤	买3斤送半斤同品(再送紫砂茶罐一只)
二道采茶	1200元/斤	898元/斤	买2斤送250g头道茶体验装
三道采茶	880元/斤	588元/斤	买2斤送5包3g装头道茶体验装

抢订热线:4008-778-563(全市包邮次日达,货到满意付款)

上海臻诺实业