

为“氛围感”买单，你乐意吗？

■文/记者 童宇倩 王美琳 摄/王美琳 部分图片由采访对象提供

去香港吃早茶，到山野里跨年，邀三五好友露营……不知从何时起，吃饭要有“氛围感”，跨年要有“氛围感”，各种各样的生活化场景也要有“氛围感”。“氛围感”仿佛成了美好的代名词，“氛围感拉满”则代表高度的认可评价。

随着“氛围感”受到热捧，“氛围感经济”也应运而生。在萧山，越来越多的年轻人开始追求沉浸立体的“氛围感”，商家大胆创新搭建各种情境空间，“氛围感经济”正不断解锁出各种新的消费场景。

场景一：去北京胡同里喝茶发呆 氛围感：就冲着时空交错的调性

到北京的胡同里“上房揭瓦”，喝一杯茶，发个小呆，是萧山市民晚晚此次北京之行的目的之一。

周五上午八点的飞机，周日晚六点半回，三天的行程有点“特种兵”：要去雍和宫买手串，去三里屯看卡皮巴拉、逛街，去簋街吃小龙虾，去百子湾吃烤串，还要打卡环球影城，品尝大兴机场限定的美珍香芝士肉干吐司……

当晚晚最终喝上胡同里的下午茶时，已是周日返程下午。因为时间紧张，她和小姐妹搜索了酒店附近的胡同咖啡馆——它距离酒店大约1公里，可步行前往。

从酒店所在的车辇店胡同出发，一路经过北锣鼓巷、南锣鼓巷，最终在南锣鼓巷与菊儿胡同的交叉口，看见了这家闹中取静的胡同咖啡馆。从不算显眼的小门进入，里面别有洞天：这是一间由四合院改建而来的店，分室内和室外区域。室内是复古色调，大片的玻璃窗，精心布置的书架、绿植、小摆件等，处处藏着店家的巧思。往里有个院子，有楼梯通往二

楼露台。

站在露台，周边的胡同风光映入眼帘。烟火气十足的大杂院、翻新改造后的商业综合体，还有被完整保留下来的四合院，全部融合在一个景象里。小小的胡同，在春夏秋冬的变换中，展示着老北京的独特韵味。

露台有些冷，晚晚和小姐妹点了一壶热乎乎的人参乌龙茶，一份比萨、一份意面，还有一些小食，花了不到三百元，便欣赏起二楼的风景。“坐在老北京的胡同里喝茶，有一种不一样的感觉。”晚晚品一口茶，抬头望去，一片青砖灰瓦，有历史的沧桑感，有时空的交错感，亦有烟火的味道。

“美中不足的是，这条胡同还是过于商业化了，游客比较多，等下回有时间，我还想去那些北京当地人常去的胡同，感受一下更地道的味道。”在晚晚看来，坐在露台上随意发发呆，看着楼下的老城光景，瞧瞧胡同里老北京人的悠闲生活，也别有一番风味。



场景二：去香港享受早茶时光 氛围感：品的是百年不变的“古早味”

“如果来香港只能吃一家早茶，那一定是陆羽茶室。”

前段时间，探店爱好者小婧在小红书上刷到了这家号称“全港最美茶餐厅”的陆羽茶室，便萌生了前往香港一探究竟的念头。

说走就走。预约好周六上午10点的早茶，小婧提前一天飞到香港，这一天也没闲着：中午抵达的酒店，下午先去铜锣湾买买买，晚上又赶去位于西贡的六福菜馆吃海鲜。

第二天上午，小婧乘坐地铁前往位于中环的陆羽茶室。大约20分钟的路程，出中环地铁站后步行5分钟左右就能看见茶室的招牌。门口有一位外籍迎宾，直接将人引上二楼。这家创办于1933年的老字号茶楼，是香港现存不多的旧式茶楼，共有3层，据说一楼是熟客的地盘，新客一般会被迎上2楼。

推门而入，拾级而上，时光仿佛倒转到百年前的香港。餐厅保留着古朴的装潢，从吊挂在天花板上的古董吊扇，陈列着的各种古画瓷器，古旧的纸质菜单，到仍然穿着白衫黑裤、拎着热水壶为客人添茶水的老堂倌，都散发出茶室的“古早”味道。

既是早茶，当要饮茶。一落座，伙计便前来招

呼，问喝什么茶。茶有普洱、铁观音、菊花茶等好多种，茶位费是42元/人。桌上还有一个铁盆，用茶水的第一泡来清洗碗筷。小婧选了菊花茶，因为最近有点上火，正好菊花茶可清热降火。

品一口茶，小婧开始研究眼前这份古早的菜单，白纸红字薄纸一张，中间打孔，用绳子拴成一叠，再拴支铅笔，由客人自己在菜单上划。小婧和小姐妹两人点了笋尖鲜虾饺、香滑奶黄包、陈皮红豆沙、柱候蒸排骨、北菇糯鸡卷等点心，不一会儿，美食便陆续上桌。

虾饺皮薄肉鲜，红豆沙入口即化，蒸排骨软糯可口……“这就是传统港式早茶的味道，它与百年前的味道是一样的，有一种穿越回过去的感觉。”小婧说，来香港吃早茶，不仅是为了味道，更是体验当地的环境、文化和氛围，“喝早茶是香港人的传统，泡上一壶茶，拿起一份报，慢悠悠，开始享受快乐的早茶时光。”

当然，结账方式很现代，可以现金、刷卡或使用支付宝支付。小婧算了一下，点心加上茶位费和服务费，人均200元左右，如果想体验地道的老香港味道，还是值得一试的。



场景三：去静谧的山里跨年，吃顿“漂亮饭” 氛围感：要的就是山野里独一无二的松弛感

去年夏秋之交，不少人在灵隐寺中天竺旁散步，发现一栋格外雅致的山居“元古·观山”。这个隐秘在妙水青山的餐厅，迅速吸引了食客雪儿的注意。

“瞧这名字，观山渺渺，有趣。”于是，在跨年之际，雪儿刻意避开了喧闹的商圈和景区，去山里专程吃一顿“漂亮饭”。

这一路可谓“跋山涉水”。开了一个多小时的车，好不容易把车停下了，她和朋友又走了半个小时的山路，终于在下午4点半抵达店门口。

一走进来，就不一样了。沿着蜿蜒小径拾级而上，树影婆娑，微风拂过，偶尔有落叶飘下，院里摆放了大大小小的陶罐。屋内有三层小楼，展陈着不少古旧物、服饰、影画书籍。

带着好奇，雪儿和其他食客开始点菜，而这里藏了更多的惊喜、创意。

服务员一一介绍道，很多菜式是根据二十四节气命名，每一道甜品还会对应一个诗签。

比如“立冬·红叶”这道甜点，由红豆制成的叶子层层叠叠，或深红或浅红，一口绵软、豆泥清甜；朋友

则对着“大雪·云衣”赞不绝口，荔浦芋头上铺一层杏仁脆，最后那点亮晶晶的粉末还原了深冬“大地裹云衣”的美景，和寒冬时节正配。

饮一口热茶，挖一勺甜点，抬眼望窗外，满目的碧色和暮色交融、模糊，最后，玻璃上倒映出屋内柔和温暖的橘色，还有冒着热气的美食，真有种“此心安处是吾乡”的感觉。“平日里大家在城市生活久了，有时候就很想暂时归隐，恰好有这个山野餐厅，能短暂放下一切。”雪儿笑着说。

这个山野里的餐厅，卖茶点，也卖器物，卖氛围，也卖情绪，毕竟山水田园，是中国人拒绝不了的浪漫，古有高人归隐山林，僧人山中修禅，茶人山中采茗，今有在元古餐厅喝茶、读书、看艺术展，这份情绪是微妙的，抓住的就是年轻人对松弛感、对大自然的热爱。

环境如此清幽，菜式别出心裁，虽然分量少了点，但好在价格没有令人咋舌。雪儿和朋友点了四道菜，花了不到四百元；食客小李则表示，来这里吃个饭，都有了想住下的冲动，“这份禅意是独一无二的，之后还会带着家人来。”

场景四：到杭州“小周庄”围炉煮茶、插花赏画 氛围感：学古人过日子，做一回“无事小神仙”

阿念是个古风爱好者，平时喜欢穿着汉服，到处拍拍照，湘湖越界X-LIVIN就是她的宝藏取景地之一。“这里江南水乡的元素很‘正’！有徽派建筑，小桥流水，有书屋，拍照很美，在这里过一天，仿佛真的穿越回千年前，做了一回古人。”她说。

湘湖越界X-LIVIN，曾叫湘湖水街，前身是数百年前陈家埠的一处鱼市码头，如今，这里已然成为集湖景住宿、高端餐饮、文化艺术于一体的文旅情境体验式商业街区。

这天上午，她带着好友来打卡了湖边的新中式茶馆。进了门，曲径通幽，竹帘悬顶，仿佛一脚踏入烟雨江南。先是古风服饰区映入眼帘，有交领上衣、做旧的棉麻面料，丝绒、锦缎、纱绡等等，禅意风、中式休闲风的元素俱在。

再往里走，就是包间茶室了，这里陈列了各类茶叶、茶具，还摆放着各种山水画。屋内光影流转，茶水慢煮现泡，人们观茶色、闻茶香、品茶味、悟茶韵，临窗观景，又更有一番清雅、素简的趣味，“这里的功能很综合，在室外，你可以拍照，拍累了，走进来喝喝茶、聊聊天，或者读读书，看看画。”

院子里有湖石花丛，正对着案前的几只铜觚。在煮茶的间隙，阿念和朋友还学古人一样拈花弄草，又学了几招花道。“之前我们都觉得不便宜，一个包厢将近600元，体验了一次就感觉很值，围炉煮茶、插花赏

画，做了一回‘无事小神仙’！”

悠悠的古韵，又何止是一处茶馆。围着湘湖越界一圈走下来，小桥流水、青石板路、水榭亭台，江南水乡的氛围感已经无需多言；而一旁的小资咖啡馆、来新夏书院、房车营地，又将现代时尚与古越文化融合得极为精妙，让人们旅游消费的同时，真的找到了探寻理想生活的“X”种可能。

阿念表示，自己有不少摄影师朋友，每次来这里都要把相机内存拍满，“我想是因为在这里，好像走进了千年前的生活，一切都这么自然、恬淡。大家拍出了美照，也寻觅到了自己心中的‘江南情’。”



记者手记

人们会为怎样的“氛围感”买单？

或许是特种兵式的露营游、跨城游，只为了看一场流星雨；或许只需在社交平台晒出舒适的卧室，就能轻松卖出香薰、被单、床品；食物的味道已经不再是最重要的评判标准，还要传递情绪……

我们不难发现，商品就像白开水，而“氛围感”就像调味的醋或糖，充分调动人们的感官、情绪，让辛苦一天下来疲惫的人，尝过一口之后，心里泛起愉悦的微澜，喟叹一句“这才是生活”；让奔走于钢铁森林的人，走进一家bistro，随手就能触到一些自

由、野趣与浪漫。在时空交错、场景切换中，真正唤起人们欲望的，不是“网红”“打卡胜地”这几个社交谈资，而是在此过程真切感受到了一种抚慰，一种疗愈，一种对自我的取悦，不是“我在消费一件商品”，而是“我在体验一种生活”。

当然，用“氛围感”包装的商品，时不时也要祛祛魅。比如，消费要适度，面对市面上空有噱头、以次充好的“氛围感好物”，要擦亮眼睛；再如，别一味跟风“氛围感经济”，也要回归真实生活。