



2019年8月4日。这是一组跨越地域、不同时间点的镜头。
20:30,北京前门天乐园戏楼。亮相文化创始人马瑛琪目送观众散场,“又是满座!”一批“90后”“00后”表演的创意京剧,让这所百年戏园又“活”了过来。
23:00,西安大雁塔广场。外卖小哥齐鹏鹏在火树银花的广场前穿过,五份水盆羊肉整齐地“躺”在后座箱里。不远处,一群游客正举着手机兴奋地直播着夜景。
凌晨两点,成都玉林路小酒馆。一曲《成都》火了无数小酒馆,各地游客排队来体验“思念的愁”。
凌晨五点,兰州大众巷马子禄牛肉面总店。大锅内清水沸腾,壮实的拉面师傅甩开膀子揉面,第一碗牛肉面即将出锅。此时,这座西北城市的东方已泛起鱼肚白。
夜镜头里的中国,夜生活愈发丰富,灯光愈发璀璨……

随着技术不断更新,消费加速升级,中国“夜经济”有了新的“打开方式” 我们的夜生活不止是“深夜食堂”

中国“夜经济”有多火?

——夜晚成“剁手”高峰期。《阿里巴巴“夜经济”报告》显示,21点到22点是淘宝成交最高峰时段,夜间消费占全天消费比例超过36%。

——仅“小龙虾”就吃出千亿产值。美团点评报告称,2018年我国小龙虾总产值突破4000亿元,仅在美团平台就卖掉约4.5万吨小龙虾。而

18点至21点、23点至次日凌晨1点,均是小龙虾订单高峰期。

——“吃”“喝”“玩”“游”全都有。今年五一期间,北京王府井、三里屯等区域18点至次日早6点夜间文化娱乐等服务消费同比增长15%以上;上海黄浦江游览接待游客11万人次,同比增长46.7%。

中国“夜经济”潜力有多大?

2019年,北京出台13条具体措施,进一步繁荣夜间经济;

上海设立“夜间区长”“夜生活首席执行官”,进一步优化夜间营商环境;

天津提出打造“夜津城”,2019年底前形成6个市级夜间经济示范街区;

南京提出到2020年,力争夜间经济试点区域新增经营收

入占全市社会消费品零售总额的比重达到4%左右;

成都出台加快建设国际消费城市行动计划,明确提出挖掘夜间消费新动能;

西安提出构建“品牌化、全域化、特色化、国际化”西安夜游经济;

……

“夜经济”的“新姿势”

路边小吃、地摊、装满小商品的后备箱……这些曾经是老一辈人关于“夜经济”的时代记忆,而在技术不断发展、消费加速升级的今天,“夜经济”发展正呈现出全新的特点。

“东西南北”各不同 口碑夜间到店消费数据显示,在全国夜间消费最活跃的10个城市中,南方城市居多。世界旅游城市联合会资料显示,东部城市居民夜间消费强于西部,其中北京与东南沿海城市最为活跃。

中国人民大学公共管理学院教授许光建认为,“夜经济”繁荣程度的不同,一定程度上反映了我国区域发展的差距。“夜经济”说到底也

是经济的一部分,东南城市经济发展水平总体上要高于西北城市,“夜经济”自然更红火。”

“文化体验”成“新宠” 如今,夜晚走在北京前门大街,不但能听创意京剧,还能体验皮影制作、老北京吹糖人等绝活;走进杜莎夫人蜡像馆,VR技术让游客和名人实现零距离接触;在24小时书店,文艺青年享受着精神世界的“深夜食堂”。

“现代人的消费诉求不再是走马观花,而是重视文化体验感和参与感,我们希望用‘文化IP’塑造前门‘夜经济’的新产业形态。”北京天街集团副总经理吴睿娜说。



这是6月4日晚拍摄的上海豫园商城中心广场。新华社 图

连线

陕西西安： 用唐文化点亮不夜之城

时光穿梭千年,如今步入陕西省西安市的大唐不夜城步行街,在鳞次栉比的仿唐建筑群中,欣赏着或古老、或现代的演出,仿佛穿越回到那个灿烂夺目的盛唐长安,而这里也成了西安“夜经济”发展的着力点之一。

晚上7点,夜幕降临。28岁的闫鹏一如既往地准时出现在大唐不夜城步行街的舞台,此时台下已挤满了前来观看的游客。这个来自甘肃的小伙儿,八个月前与三个热爱音乐的朋友一起组建了“吾谣乐队”,开始了在大唐不夜城步行街的驻演。

步行街共有大小11个音乐舞台。得益于开放包容的表演环境,大唐不夜城步行街聚集了大批网红乐队和抖音网络音乐达人。“网红”的捧场,给街区带来了巨大流量,仅日常夜晚,大唐不夜城步行街的客流量便可达到十余万人次。

除了音乐舞台外,大唐不夜城街区还有10组创新类行为艺术表演,其中金银石头人雕刻、李白悬浮和大唐武士悬浮近来更是在各大网络平台备受青睐,游客纷纷慕名而来。

作为承载盛唐文化的重要区域之一,在大唐不夜城不远处,便是著名的两大盛唐文化景区——大雁塔和大唐芙蓉园。在景区的辐射带动下,以大唐不夜城为核心区域的“夜商圈”逐步成型。

保障

“深夜食堂” 吃得安全是基础

“夜间餐饮消费,吃得安全是基础。在安全的基础上,才能让消费者吃出体验、吃出文化,展现出‘深夜食堂’的魅力和特色。”针对发展“夜经济”,国家市场监督管理总局食品经营司有关负责人日前在接受采访时表示。

这位负责人表示,为了让老百姓吃得安心、吃得放心,市场监管部门对餐饮服务单位,无论是夜间经营还是日间经营,都采取相同的监管措施。餐饮服务单位要落实食品安全主体责任,严格制度建设和从业人员管理、严格设施设备维护管理、严把原辅料购进质量安全关、严把餐饮具清洗消毒关、严把环境卫生控制关。

■据新华社

