



上海有着全国最卷的烘焙市场，但也因此成为了“面包脑袋”的天堂。

引来羡慕的目光……

对于外地朋友来说，在社交平台上，“上海土特产”点赞数最高的帖子中，经典海派西点、网红面包被认为是“上海制造”的随礼佳品。排上几个小时，到上海进货面包，如今已经成为年轻一代的最新时尚。

可以说，上海有着全国最卷的烘焙市场，但也因此成为了“面包脑袋”的天堂。

排队买面包，太正常了

周三下午3点，南京西路依然熙熙攘攘。吴江路步行街一头的面包店 BUTTERFUL & CREAMOROUS（黄油与面包，以下简称“B&C”）竟出人意料地没有排起长队。一位中年女士拉着身边的朋友快步走进店内，“哎哟，今天难得没有排队，我儿子很喜欢吃他家的惠灵顿牛排牛角包的”。

虽然刚好是面包出炉的时间，但店内并没有浓重的人工香精味，而是散发着淡淡谷物香气。只见这位女士熟练地从一个

角落拿起托盘，似乎对店内的布局早已熟悉，径直来到了卖惠灵顿的柜台前。待面包到手，她又沿着店里的动线边走边挑，“这个开心果可颂，也给我拿一个”。

店内大多数的顾客都显得十分从容，他们认真地在货架上挑挑拣拣，刷刷手机，拍拍照片，不时抬起头来，一面向收银台的方向张望，一面跟随队伍向前移动。

此时，店外开始慢慢排起队来，队伍中不乏拖着行李箱的年轻人。偶尔有路过的上海阿姨爷叔，带着好奇探头向店里张望。有人留下一句“哪能嘎西多人啊”，表现出对“年轻人迷惑行为”的不解后，一步三回头地走了；也有人“本能”地加入了排队的长龙，或许是想了解下现在年轻人都爱吃什么。

尽管每一步都需要排队，但整套流程下来的时间并不算太长，和上海首店以及这家旗舰店开业时的人山人海相比，现在的排队程度已经好了太多。

“我们也不想让消费者排太久的队，但受到店内空间的限制，为了给顾客更好的消费体验，不得已采取了限流措施。”B&C吴江路店长王鹏冲在接受《新民周刊》采访时表示，通过更合理地引导，虽然几乎每天店外都要排队，但现在从顾客排队进