

陪拍师张思
为顾客拍照。

“不着急,慢慢逛,我跟你说说这几栋老房子的来头。”8月29日18时,夕阳斜照进汉口黎黄陂路,梧桐树影落在街面,两旁的老建筑被染上一层暖色。21岁的陪拍师张思挎着相机与一名游客并肩走在老街上。她没有急着按下快门,而是与对方边走边聊,介绍沿途的老建筑和武汉的风土人情。等游客渐渐放松下来,转头望向街边时,她才举起相机。

黎黄陂路的老建筑、江汉路的街巷、长江两岸的江景,都是游客镜头里的热门背景。长江日报记者近日采访发现,在武汉热门打卡点位,不少年轻人提供“陪拍”服务。收费大多按小时计算,价格从几十元到上百元不等。与传统约拍相比,陪拍师并不急着“出片”,愿意花更多时间陪游客边走边聊。对部分独自出游的年轻人而言,找陪拍也不只是为了留下几张照片。

陪拍当天路线

3点大智路碰面,晚上江滩看日落

大智路B口 | 15:00
集合,出站即碰面



黎黄陂路咖啡厅 |
先拍室内外,光线柔和



今天不赶场,
想拍就停,
累了就坐

青岛路街景 | 红砖
老建筑,有空位就拍



穿浅色
或复古色
更搭老建筑

江汉路小巷 | 顺路
找小吃,边走边聊



司门口江滩 | 傍晚
拍江景,等灯光秀



15:00 → 16:30 → 18:00 → 19:30 → 21:30

陪拍师张思为游客徐琳制作的游玩路线。



“像多了个武汉本地的朋友”

漫游一座城,从约一次陪拍开始

长江日报记者樊友寒 王南芳 实习生许硕

“人家大老远来武汉,我多操点心,客人逛着也省心”

张思是一名在校大学生,从事陪拍近一年。今年4月底,第一次来武汉的游客徐琳找到她,提出想拍老城区的街景,却不知道该去哪里。张思根据她的需求规划路线:先到黎黄陂路拍照,再前往青岛路。考虑到徐琳乘坐地铁出行,她将见面地点定在大智路地铁站,并提前把出口、步行路线等信息发给对方。

张思告诉记者,这些准备已经成了她接单的一部分。除了规划路线,她有时还会向外地游客推荐本地人常去的小馆、游客相对较少的拍照点位。“人家大老远来一趟武汉,人生地不熟,我多操点心,客人逛着也省心。”

两人原本只约了两个小时。她们沿着老城区边走边拍。红砖墙、老洋房、街边小店都成了镜头里的背景。两小时很快过去,徐琳却

没有急着结束行程。

“我一个人逛,总觉得空落落的,连个说话的人都没有。”徐琳说,原本打算拍完就回酒店,约定时间到了,反而有些舍不得结束这趟行程。

张思决定继续陪她逛,两人从汉口老城区走到江汉路,又坐上轮渡过江。船驶到江面中央,长江两岸的城市天际线徐徐铺开。到了武昌,她们继续沿街闲逛,一边看景一边聊各自的生活。相机一直挎在张思身上,遇到喜欢的街景和光影才停下来拍几张。一直到晚上10时许,两人才分别。临走时,徐琳告诉她:“本来还怕一个人出来玩太孤独,今天倒像多了个武汉本地的朋友,以后还想再来武汉玩。”

“一路上走走停停,拍照反倒成了顺带的事”

张思的这份用心并非个例。陪拍师胡想也会在见面前询问客人喜欢的色调、想去的地方以及感兴趣的美食,并根据拍摄场景提供穿搭建议。“很多客人担心见面以后尴尬,我就提前多聊一点,不光聊拍照,也聊武汉的吃喝玩乐。”胡想说,聊得熟悉一些,真正见面时双方都会自然不少。

这种服务方式与传统约拍有所区别。有多年街拍经验的摄影师陈女士告诉记者,普通街拍约拍一般按照套系收费,对拍摄时间、地点和成片数量都有相应约定,摄影师的主要工作是拍摄本身。“规划旅游路线、陪着逛街,一般不属于约拍的服务内容,我们更看重照片本身。”

从长沙来武汉过周末的“00后”女生周涵朵此前也约过陪拍。过去独自旅行时,她想拍全身照只能请路人帮忙,“要么角度不合适,要么不好意思让别人多拍几张”。她也尝试过景区附近的快速拍照服务,但总觉得“几分钟拍完就走,逛的时候还是自己一个人”。

今年7月初来武汉前,周涵朵就在网上约好了一名陪拍师。抵达武汉后,对方带着她钻进老巷子、逛小店,还推荐了她自己做攻略时没有找到的本地美食。“一路上走走停停,想拍就拍,累了就坐下来歇会儿,拍照反倒成了顺带的事。”周涵朵说,每小时几十元的花费除了换来照片,更重要的是有人一起逛,“不用自己找路,也不会觉得尴尬冷清。”

不止光影,还有同行一段路的旅行记忆

刚大学毕业的杨扬上个月独自来武汉旅行,出发前和陪拍师取得联系。得知杨扬预订的酒店距离计划游玩的区域较远后,对方建议他换一家交通更方便的酒店。“我订酒店时只看了品牌,没意识到离想去的地方挺远。后来听了他的建议,住得便宜了一些,出去玩也方便很多。”杨扬说。

在武汉独自游玩几天后,最后一天他和陪拍师正式见面。杨扬没有要求特定的拍摄风格和照片数量,只说想逛逛武汉的老巷子。两人一路聊天,在街巷间慢慢走,看到合适的街景便停下来拍照。中午一起吃饭,杨扬抢着买了单,下午陪拍师又请他喝了杯奶茶。“照片其实没拍多少,但这是我来武汉玩得最开心的半天。”杨扬说。

新华网联合美团研究院发布2025生活服务消费趋势洞察报告,把“低耗社交”列为关键词。报告指出,“恰到好处”

的社交距离感,已成为年轻人的情绪刚需——既渴望社交联结、期待情感共鸣,又抗拒复杂的人情往来、不愿背负社交的心理负担。

在这种情况下,以“低耗、高效、有边界”为核心的“陪伴式消费”迅速兴起。线上线下的个性化陪玩服务,以灵活多样的形式,填补了年轻人碎片化的社交空缺。“平时喜欢打游戏,但室友们段位不同,玩不到一起。”南京某高校

链接

“陪伴式消费”注入市场新活力

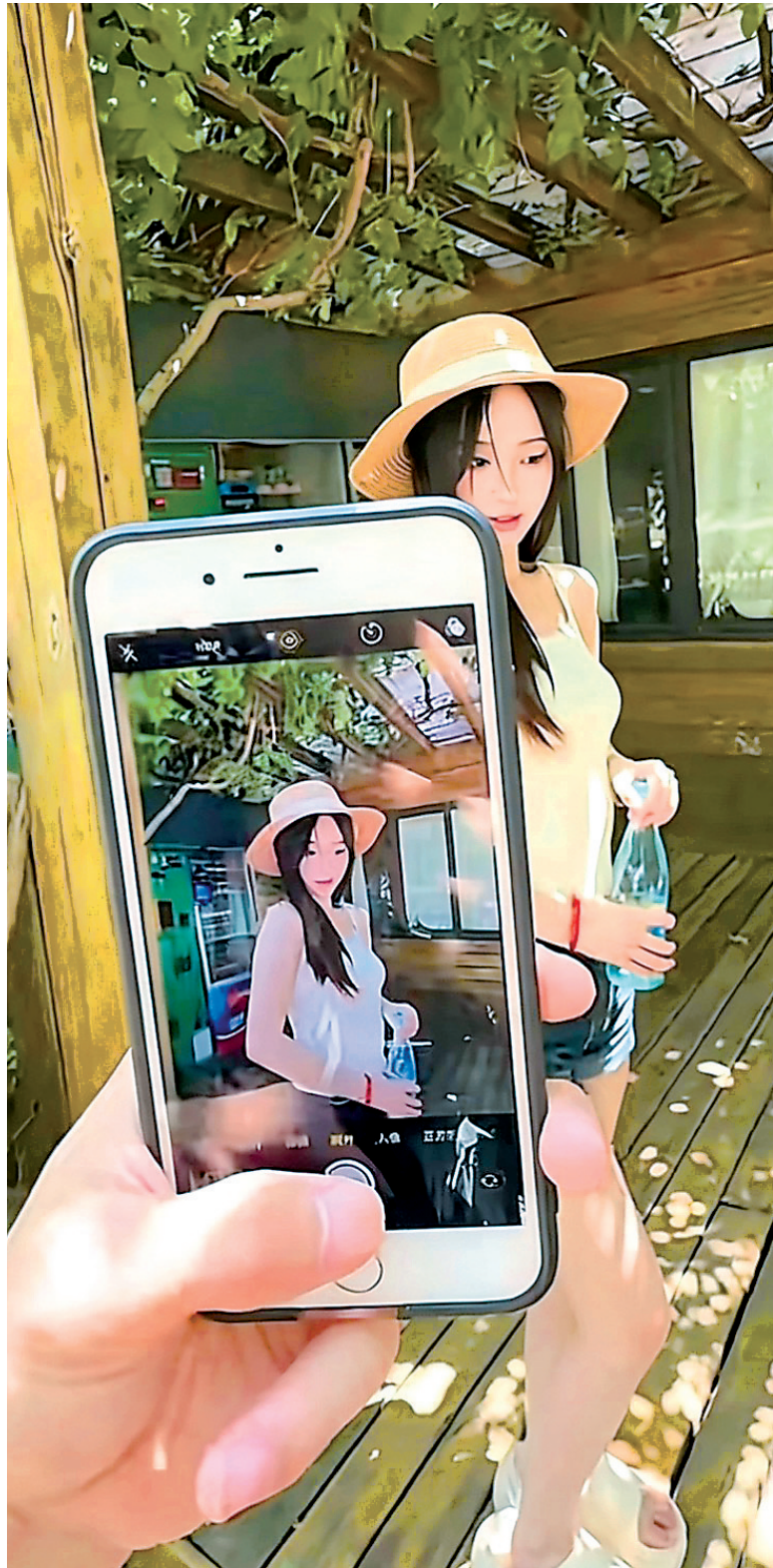
大二学生陈曦坦言,“每月我会在陪玩平台下单三四次,选择‘技术型’陪玩一起提升段位,每次花费几十元。”

从游戏陪练、日常陪聊,到旅游陪拍、户外陪跑,新型陪伴服务灵活多样,越来越受欢迎。情绪低落时,找一位陪聊师倾诉心声;独自旅行时,约一位陪拍师记录美好;周末爬山时,寻一位同好陪爬作伴……这些服务针对性强、时间灵活,精准契合年轻人多样化、碎片化的陪伴需求。

体验消费的火热,为消费市场注入了新活力,但伴随热潮而来的各类问题也逐渐浮现。部分新兴业态处于监管灰

色地带,如陪伴类消费领域易因价格差异产生纠纷,消费者权益受损时也常面临维权困难。

业内专家建议,明确权责边界,加快建立新兴消费业态的服务规范。受访年轻人普遍认为,悦己可以,但不可逾矩,守住理性底线最重要。包容多元消费选择,引导理性消费,才能让“为体验付费”的消费新景象更加美好。(据新华社电)



陪拍师胡想在一家咖啡馆为顾客拍照。

从“闲人免进”变为“全程可见”

“小白开餐馆”助力明厨亮灶更规范

一道菜端上餐桌前经历了哪些环节,后厨环境是否整洁,食材加工是否规范,这些消费者最关心的问题,如今正通过“明厨亮灶”变得更加直观。

8月26日,由武汉市市场监督管理局主办的“小白开餐馆”线下服务活动第二场举行。活动以“‘明厨亮灶’护航长堤烟火”为主题,把镜头和话题对准餐饮经营者最关心的后厨管理、信用建设和经营发展,通过案例分享、政策解读和互动交流等,将监管服务送到商户身边,吸引近百名餐饮从业者参与。

活动现场,大屏幕循环播放“小白开餐馆——明厨亮灶篇”系列科普短片,后厨操作规范、食品安全管理要求以及智慧监管应用场景以通俗直观的方式呈现在商户面前,让监管要求更加可知。

“明厨亮灶不仅是安装一个摄像头,更重要的是推动后厨管理规范化、标准化。”活动现场,硚口区市场监管局相关负责人介绍了辖区“互联网+明厨

亮灶”建设情况。

在硚口,越来越多餐饮门店的后厨正在接入智慧监管系统。摄像头装进后厨,监管也不再局限于“到店看一眼”,而是依托湖北省“鄂食安”平台和“阳光智厨”系统,监管部门通过智能摄像头、AI识别技术和远程巡查机制,对后厨重点区域实施全天候监测。系统能够自动识别未规范佩戴口罩、违规操作等风险行为,并同步向经营户和监管人员发出预警,形成“发现问题、即时提醒、督促整改、结果反馈”的闭环管理。

监管由现场检查向风险预警延伸,食品安全管理也从事后纠偏进一步向事前防范转变。

这种变化,经营者感受最直接。“很多顾客进店后会主动看后厨,有人甚至专门因为后厨干净整洁而选择成为回头客。”长堤街餐饮商户代表在现场分享时说,门店实施“明厨亮灶”后,从后厨布局到加工操作都更加规

范,消费者也多了一份看得见的安心。

活动现场,市场监管部门还结合餐饮行业实际,对信用分级分类监管、信用修复等内容作了简要介绍,引导经营主体依法诚信经营、规范经营。

从清晨的一碗热干面、牛肉粉,到深夜的大排档和烧烤摊,长堤街的烟火气,从清晨延续到深夜。人气越旺,食品安全这条底线越要守牢。

让后厨从“看不见”变成“全程可见”,正是智慧监管落到餐饮一线的一个缩影。

据武汉市市场监管局相关负责人介绍,作为武汉市市场监管局今年重点打造的餐饮服务主题活动,“小白开餐馆”系列将延伸到更多餐饮经营场景,把专业的监管要求转化为更易理解、更便于操作的行业知识,让餐饮经营者知道怎么做、消费者知道怎么看,也让食品安全监管更加贴近市场、贴近商户、贴近消费一线。(文:周哲)

后厨取样当场验 安心饮食看得见

“市场监管新闻大篷车”将食品安全“晒”给百姓看

炎炎夏日,刚端上桌的青菜、肉类到底新不新鲜?后厨用的食材里有没有不该有的成分?8月27日上午,在武汉江汉区江宸天街商场中庭,一场“市场监管新闻大篷车”活动让不少逛街的市民停下了脚步。湖北省、武汉市及江汉区三级市场监管部门联手,举办护航夏季食品安全专场活动,把食品快检台搬进闹市,现场取样、当场出结果,用“你点我检”方式回答老百姓最关心的问题——“我吃的这口饭,安不安全?”

据介绍,“市场监管新闻大篷车”是湖北省市场监管部门持续打造的科普宣传品牌,旨在把检测设备、普法课堂、维权服务直接送到商场、社区和企业一线,让专业监管不再遥远。这次夏季食品安全主题宣传,正是该品牌“进闹市、近百姓”的又一次生动实践。

当天,检测人员随机走进商场内的新太二新料川菜馆、海底捞火锅等网红餐饮门店后厨,抽取了牛肉、猪肉、肉丸、财鱼片、黄白菜、毛白菜、菠菜等多批次样品,现场开展快检检测肉类检测恩诺沙星、猪源性项目,水产类检测孔雀石绿等禁用药物项目,蔬菜类检测有机磷与氨基甲酸酯类农药或甲醛项目。剪碎样品,加入缓冲液、滴入试剂,静置反应,围观市民凑近看、追看问,检测人员边做边解释。约半小时后,结果

出炉:所有样品检测均为阴性,合格率100%。现场响起小声赞叹,“这下出门吃饭,心里更有底了。”

除了快检台,现场还设置了知识问答互动区。“餐饮从业人员健康证需要每年检查吗?”“散装食品能不能不标生产日期?”市民刘女士随手翻了一个问答牌,答对后赢得小礼品,她笑着说,“这些问题平时真没注意过,今天记住了。”工作人员还发放了百余份宣传材料,内容涵盖计量公平、消费维权、夏季储存要点,讲的都是柴米油盐里的实在事。

“亲眼看到市场监管人员进后厨抽菜测肉,感觉不一样了。”市民李先生全程看完快检后说,这种“晒在阳光下”的检查,让人对身边食品安全多了信任。

江汉区市场监管局相关负责人表示,“市场监管新闻大篷车”是科普服务“最后一公里”的常态化探索,通过进商场、进社区、进企业,把专业监管变成百姓看得见、听得懂、信得过的日常。此次夏季食品安全专场活动,既是对“十五五”新征程下食品安全监管能力的实战演练,也是对社会共治氛围的有力推动。

下一步,湖北市场监管部门将继续以“新闻大篷车”为载体,把快检台、科普课、维权站送到更多街头巷尾,让监管跑在风险前面,让放心留在百姓心间。

(文:叶诚磊)