



# 当心：容易被忽略的电商“价格波动”

### 端午消费为“6·18”年中促销预热

文/羊城晚报记者 黄启兵

端午节小长假就要来了。由于今年端午节适逢高考期间，端午消费或多或少显得“低调”了很多。除了粽子等食品消费异常火爆之外，其它类型的消费似乎都在为比端午消费更强烈的“6·18”年中促销预热。从京东、天猫、苏宁易购以及国美等各大电

以及实体店门的声势看，端午消费正在为“6·18”年中促层层推进。对于消费者来说，最担心的事情就是，电商所谓的“大促”会不会有“先提价，后降价”之嫌。年中大促时段提防各种“价格波动”，更有机会买到物美价廉之实惠商品。

## 电商 新玩法新亮点众多

自从“双11”之后，电商“人造节”一个接一个出现。“6·18”由于带点国人喜欢的好意头，加之正处于年中时段，逐渐演变为与“双11”类似的年中促销。5月中旬，离“6·18”还有一个半月左右，苏宁易购、京东、天猫等主流电商纷纷开始年中促，呈现出不少新的消费亮点。

### “补贴”盛行

今年以来，“补贴”在电商消费市场中非常盛行，“无补贴，不购物”仿佛变为一条真理。尤其是年初国家主管部门发布了扩大内需、刺激消费的政策，在家电等领域掀起了“补贴”的潮流，刺激家电以旧换新、升级为节能型号。今年“6·18”启动之初，苏宁易购方面就宣布以旧换新追加10亿元补贴。

从消费趋势看，年中时段正好是空调旺销的时节，补贴最适宜的就是空调消费。根据国美、苏宁等商家的补贴方案，一台高效比空调的最高补贴额度可以达到600-800元。近期华南地区“龙舟水”丰盛，天气偏凉爽，空调消费受到一定制约，甚至还不如刚入夏的5月初。不过，南方地区炎热天气时段较长，“龙舟水”一过就将迎来长达两个半月甚至更长的盛夏，空调消费仍然有望从“补贴”获益。

### 新品频发

端午前夕，手机市场就陆续出现了红米Redmi K20 Pro、魅族16Xs以及荣耀的新品。这是非常典型的在大促时段前发布新品的策略。众多电商选择与品牌商家合作发布新品，寄希望于在大促时段中拔得头筹。公开信息显示，天猫方面表示年中促将有80%左右新品，京东最近几年成为手机等很多新品的首发站，预计近期新品发布比例占90%左右。

分析师、网经社—电子商务研究中心主任曹磊认为，电商行业里一直存在着“年中促销重品质、年末促销重价格”的说法，显然“6·18”对于新品的重视程度更高。

### 双线互动

今年年中促销，线上线下的互动更为频繁，并且日益趋于融合。在过去线上线下价格一致、优惠券共享等基础上，主要电商纷纷在打造自家特色，联手相关合作伙伴拓展消费空间，比如京东PLUS会员与腾讯视频实现初步打通，苏宁易购与PPTV体育会员对接，国美逐步转型家装等领域。

此外，由于电商在一二线城市市场饱和，增长率没有新兴市场高，年中促渗透更下一层的县乡市场，堪称电商的集体行动。苏宁和京东都表示在今年“6·18”期间将产品下沉到乡镇。去年这一时段被饱受诟病的拼多多，经过一年的不断转型，正在成为主攻乡镇市场的电商。

## 消费者 年中促真是“史上最大力度”的促销吗？

通观今年“6·18”的消费趋势，几乎所有电商都喊出了“史上力度最大”等口号。5月27日，天猫在“6·18”启动会上宣布“史上最大投入”，看齐“双11”。京东、国美、苏宁易购等延续了之前提出的“贵就赔”之类的消费政策。

但对于消费者而言，很多购物体验案例表明，电商促销价格依然会出现波动。消费者杨先生就爆料说，最近在电商平台购买家电时发现价格波动非常大。一台标价5000元的家电，最低时只有2000多元；一台1299元的家电，最低时599元。把商品加入购物车之后，杨先生一直在跟踪价格，1299元的商品，出现了1099元、999元、949元，某日秒杀价又回到999元，然而再过几天，秒杀价变为899元、799元，甚至599元……整个过程似乎没有一个准儿。

### 价格波动是常态

像杨先生这样购物时碰到价格波动不稳定的情况，很多消费者都遇到过。究其原因，还是商家和商家在销售的时候，随行就市，不断调整价格。有的是供货厂家发起的优惠促销，有的则是平台商家发起的促销。从根本上来讲，市场价格调整并不违法，但对于买完了就看到降价的消费者来说，购物体验肯定不好。

电商们每到大促时段，都会提出“史上最优”、“史上最低”等口

号；实际上对于具体某一款商品而言，到消费者这一端，有时候还真不见得大促时段是最低的，因为销售状况是随时变化的。

### “保价”管不管用？

针对价格波动太大的状况，很多电商提出了“保价”或者“贵就赔”等政策。不过根据记者的调查，电商大促时段的“保价”并非长期性，都是短期性。因为价格波动本身就是很正常的市场行为。

很多“保价”政策要求在购买时提出申请，但众多消费者不太可能随时紧盯每一款商品的价格变化。而且，很多消费者往往“买定离手”，回头就不会再看了。至于在大促时段是不是买到了最低价商品，有运气成分。

目前，绝大多数电商销售的商品都可以“七天无理由”退款。这是保护消费者权益的重要举措，不过同理，如果不是特别贵重的商品，很多消费者的确很少“回头看”。

### 购物车的妙用

为了避免购物车不当“冤大头”，少花冤枉钱，也便于及时掌握价格走势，消费者不妨养成把商品添加到购物车、随时关注价格动态的习惯。电商手机App应用，往往会提供比价，商品价格变化时会显示比加入购物车时增减多少，这更有利于消费者把握价格走势，辅助购买决策。

# 端午约会？防水“妆”备！

文/羊城晚报记者 林清清

“龙舟水”发威，黄色暴雨警告，然而端午小长假，玩水看龙舟携伴出游仍然是不可错过的好节目。在烈日与龙舟水的轮番上阵中，要美美地开心出游，保持妆容不败，你要做到的就是，画好一个防水妆。

## 基础课：防水妆？我们先来谈谈防晒！

视野要放宽，防水妆要hold住全局，关注点不能只有防水。水边可能有更大的反射紫外线，而这些紫外线不仅带来溶妆的效果，更会对皮肤带来更大的光老化危险。因此防水妆的基础，比普通的底妆要求更高一层，是完善的防晒。

防水妆的第一步，不仅是防晒，而且是防水型防晒品。否则还没到你流出溶妆经典“黑色眼泪”，“白色汗液”就已经出卖了你。

如今的防晒比以往轻薄不少，即便是防水型防晒，也不会过于厚重油腻，但防晒有一定的成膜性与滋润性，所以你除了要知道顺序是先防晒后粉底，还要知道涂完防晒，最好等个5分钟，防晒成膜后再继续上妆步骤，才能保证防晒效果。

当然，防晒层最怕的是物理性的摩擦破坏，所以后续上妆的手法，要轻柔按压，而非摩擦揉搓，以免破坏已成膜的防晒层。

## 上手课：怎样不溶妆？少选粉状！

科技进步至今，心里以为带女朋友先去游泳就能看到卸妆素颜的直男们，别妄想了！专业性化妆品纷纷出炉，针对不同肌肤特征、不同应用场景，都有不同的妆品。对于防水妆，你可以先决定需要什么质地的妆品。一般而言，粉状妆品的防

水能力较弱，因此需要直接接触水的环境下，首选液体或膏状妆品。粉状妆品上手容易，但最大的问题是容易遇水即溶。所以对于一个防水妆，液体或膏状的防水型产品最为保险。事实上，在炎热的广州，不少人现在即便日常通勤都已经习惯使用液体妆品，尤其在最容易脱妆的眼线部分。

## 重点课：防水妆，少就是多！

对于防水妆，你需要树立less is more少即是多的理念。除了底妆，把防水妆重点集中在眼妆，是性价比最高的做法。如果你有足够清晰凸显风格的眉目，那么腮红唇膏几乎都可以忽略不计。你也需要知道，“溶妆”的最恐怖事件，就是流下黑色眼泪。所以如果你没有选择好防水眼妆产品，那么就容易造成最显而易见的“车祸现场”。

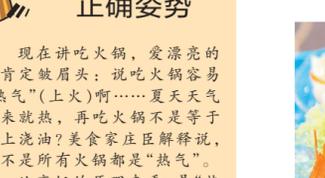
防水眼线哪家强？这几乎是防水妆的第一关注点。因为你需要用“清晰感”的眼妆，来打造“水灵”造型，而不是烟熏妆、雾霭妆打造的迷蒙感——它们会让你自带“溶妆”效果。

干净利落的线条感，平时觉得过于凌厉的眼神，在防水妆中都可以带来清晰感。所以在防水眼线、防水眉胶这类产品上，欧美系终于跟上日韩系更新小玩意的速度。从兰蔻、雅诗兰黛到巴黎欧莱雅、美宝莲纽约，以及显色度高的Benefit、Nars，不仅是防水液体眼线笔成为基本标配，与日系人气Kiss me、Kat Von D、资生堂恋爱魔镜等抗衡，只要你不怕妆感强烈，全系列防水产品都更专业，毕竟欧美人比亚洲人更喜爱海边日光浴，对防水型妆品需求更大。

防水型眉妆产品，也是一匹带给你意想不到效果的黑马。眉形确实是树立脸部精神面貌的重要一环，防水眉胶保证眉形挺拔清晰的状态，的确是最新的心机做法。哪怕是透明的液体眉笔，为描好的眉形再加上一层眉毛的“防水雨衣”，也会令眉妆效果持久。

而更多总是处于脱发焦虑中的人，要将暗自用来改善发际线的眉粉放下，头发湿水后总是会比较露额头，所以对于填补发量视觉效果这件事，别人可能并没有你自己那么在意。

至于需要脸上有些色色的需求，水状或膏状腮红，成为防水妆的选择。总之，原则就是，尽可能远离各种粉状妆品。



根根分明是防水妆妆要点 品牌供图



# 夏日火锅 以热辣 对抗高温

文/图 羊城晚报记者 王敏

韩国人喜欢在大热天时进补，而广州人近年就流行“以毒攻毒”，天气越热越是要扎堆去吃火锅。因此最近城中火锅店可说是开得如火如荼，其中占了最大份额的，依旧是近年来人气爆棚的川式火锅和蒙式火锅！

## 草原火锅 吃不蘸料的“素颜羊肉”

吃火锅就要蘸料，这似乎是条恒定的铁律，但有火锅店就勇于打破这铁律。这家没有蘸料的火锅店叫做“快乐小羊”，来自内蒙古，日前店家就在流花展贸中心的门店里举行了一场品鉴会，以庆祝餐厅入选“亚洲美食节菜单榜”。不蘸料碗，纯粹地尝试火锅的原香，是一次全新的体验。

## 川渝火锅 激辣麻香

广州城内的麻辣火锅热潮是越演越烈，最新冒头的是这几年在成都大热的人气火锅“电台巷”，它以激辣的川渝火锅为主打，连不少国内明星都专程前去一尝。而今年在天河东路开张的“电台巷火锅”，除了传统锅底外，还以空运的纯天然地道食材来迎合广州人的刁钻口味。



天气越热越是要扎堆去吃火锅

## 肉有肉鲜，汤有汤醇

区别于传统的火锅店装修，“快乐小羊”没有走太过于年轻或超前的风格，而是以一种融合的带着淡淡的咖啡厅风姿态去吸引着热爱火锅的人群。

这家火锅店有一个非常大胆的特点与尝试，就是不提供蘸料，让你完全去品尝火锅锅底的香气。每口菜品

## 为了一口火锅甘愿去做打工小弟

从下午5点多开始，等候品尝的食客就已经在一楼大厅里排起了长队。复古绿瓷白墙，小小的桌子，墙边随意摆放的盐油调料……老板唐一将整个店装修成上世纪80年代的成都街边小店。

唐一，这些年越长得像个厨子。但他对自己的外形倒不操心，反正做餐饮才是他的梦想——这胖乎乎的外形无疑和梦想更搭一些。吃货基因或许是天生俱来，听重庆朋友说有家大火锅店生意爆好，唐一立马来了兴致。就是这顿饭，从此改变了他的人生轨迹。唐一如愿成为大龙的关门弟子，而他付出的代价，就是

## 原产地食材直达广州

故事讲得好只能吸引大家前来尝鲜，真正吸引食客的，还是店里的味道。“一煮二吹三听”，是唐一学来的底料技艺，从选材到完成整



羊肉串也能涮着吃

的体验会由于没有香油、卸掉辣椒的刺激，吃起来更加的醇厚。一个大胆但是成功的尝试，想必也来源于对自家锅底的自信。这里主打清汤、辣汤、番茄汤，可以单锅涮、鸳鸯锅涮、还能三汤锅涮。

熬汤区域是后厨重地，有专人负责，每天坚持用牛大骨和老鸡吊汤6小时以上。番茄汤底是识食老饕的夏日最爱，因为酸酸甜甜的味道最能突显羊肉的新鲜度。当鲜羊肉在汤锅里由红变粉，就成为了一片鲜美滑嫩的美味。

做草原火锅，店家一般指定用草原散养的六月龄苏尼特羊，冻肉来自锡林郭勒，冷鲜肉则产自巴彦淖尔羊肉繁育养殖基地。在你吃到嘴里之前，每一块肉还要来个“二次加工”——去去皮、去筋膜、去骨膜，只取羊肉品质的最“核心”，一只羊仅选30%，只为保证鲜嫩的口感。

火锅店的肉品通常会和冰摆在一起，并定期加保湿冷气，既锁住食材的水分，又保证了新鲜度。好肉才能立得住，这里的厚切羔羊前腿肉采用立式装盘，这是检验无注水羊肉的好办法，因为没水分，原切的肉微微发粘，任你怎么摇晃也纹丝不动。

整需要22个小时，一煮发辣椒，二吹干海椒，三听辣椒爆破声，在三四个小时的炒制时间里，找到香味被完全激发出来的那一瞬间，这就是炒料节奏的控制。这里的红油锅底是正宗的成都味，辣度不可选，并不特别照顾不能吃辣的人。当然，你也可以点鸳鸯锅，半边猪骨锅底适合涮蔬菜养生，麻辣牛油锅底红油很醇厚。相比其他火锅店高大上的摆盘，这里的调料装在不锈钢盆里就直接端上来了，在成都真正好吃的火锅店都是这样上菜的，就因为老板对味道和食材的品质足够自信，所以才敢于这么做。川锅调料必定少不了毛肚、黄喉、鹅肠、酥肉、牛肉片

制图/肖莎

## 夏天吃火锅的正确姿势

现在讲吃火锅，爱漂亮的人肯定皱眉头：说吃火锅容易“热气”（上火）啊……夏天天气本来就热，再吃火锅不是等于火上浇油？美食家庄匠解释说，并不是所有火锅都是“热气”。

从烹饪的原理来看，易“热气”的做法通常是煎、炸，而打火锅其实就是涮或灼熟食品，与其他菜式的烹饪原理没有多大的区别，所以并不存在“特别热气”一说。

如果吃火锅导致“热气”，主要原因可能是锅底燥热或者打火锅过程中的煮食条件因素。“热气”火锅主要是冬季的一些肉煲类火锅，这些火锅在焖制锅底时往往已经加入了燥热的药材，熬制出来的锅底自然就会比较燥热。

打锅上火的另一个原因来自环境。采用炭火煮食，就无法避免近距离的烘烤，这对脸部皮肤十分不利，而且还会影响身体健康。所以打火锅最好还是选择无明火的热源。吃的时候先将食品稍稍冷却，避免温度过高刺激咽喉和口腔。有条件的，躲在凉风劲吹的空调房里吃火锅，冷热交替吃得更有滋味。（文/王敏）



番茄汤底是识食老饕的夏日最爱

# 夏天是属于鲑鱼的

文/图 羊城晚报记者 王敏



半生鲑鱼刺身

你见过那舞动的水鱼花吗？对，水鱼花就是由鲑鱼做成的。但鲑鱼的华丽转身可不止于水鱼花，它甚至是日料的味觉灵魂。

在日本，鲑鱼有“小金枪鱼”之称，人气极高。江户时代的高涨，江户时代气的俳句诗人素堂就专门为其写下了名句：“满目绿叶翠，杜鹃声声啼鸣中，又见新鲑时”。眼下又到了闻此而食指大动的季节。

日本鲑鱼，每年都顺着黑潮在南九州到东北冲之间洄游。较之秋季南下的肥嫩，春季北上的鲑鱼口味以清淡著称，因此此时的鲑鱼可说是一条难求。此时的鲑鱼，在入口之后，会在唇齿间留香持久，用来做刺身最妙。其中，又以高知县的土佐鲑鱼最出名，不仅被指定为鲑鱼，还会在端午节前夕，悬挂上着鲑鱼的鲑鱼旗。

## 舞动的水鱼花，幕后提鲜手

既然端午前的鲑鱼味道如此鲜美，那自然要趁它滋味最妙时封存起来。日本人的做法是把经过多次烘烤干燥的鲑鱼刨成薄片，制作成水鱼花。在日本料理中，从凉拌、煮汤、手卷材料到制作各种调味汁，都可以尝到水鱼花的特殊美味。

据日本餐厅“濠湾”的大厨介绍，在日本，水鱼花有8种之多，大部分会用来做日本高汤。和粤菜一样，在日本料理中，日本高汤是日本料理的精髓，它主要包括三种：昆布鲑鱼高汤、鱼干高汤、昆布高汤，其中又以鲑鱼高汤最为常用。像日本的“和歌山拉面”之所以出名，就是因为汤底中加入了鲑鱼同煲，令拉面的口感多了一份鱼鲜独有的清甜，从而吸引了无数粉丝。水鱼花分雌雄，雄节是鱼肉内，或者是完全不沾血的部分，味道特别香浓；雌节是鱼腹，或者是所有沾血的部分，刨出来是深红色的，味道比雄节淡得多，很容易吃得出。



木鱼花装饰多见于前菜