

行业观察

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇

直播

首播1小时 涨粉6000 营业额破6万元

花式自救各显奇招

4月1日，“中国第一代网红”罗永浩在抖音开启了自己的直播生涯。根据抖音官方发布的“战报”，这场直播交易额超过1.1亿元，累计观看人数超过4800万人次。事实上，这场直播风暴早在3月份便在餐饮界悄然刮起。

3月20日周末18时，知名餐饮连锁品牌南京大牌档在其抖音号开启了春季新菜直播，一男一女两名主播搭档在80分钟内完成了8道菜试吃，网友在直播最后的抽奖环节中亢奋无比，小心心、甜甜圈等平台礼物疯狂刷起。

连日来，羊城晚报记者以实地走访、线上访谈、收看直播等形式，持续关注一些餐饮企业的直播情况，对部分初尝甜头的食肆而言，线上直播或许是线上引流、助推器，可以谋求出路柳暗花明。



食肆的直播现场

A 受疫情影响，餐饮企业纷纷试水搞直播

在南京大牌档的直播中，更多是使用“网红达人”作为直播主角。以3月20日那场直播为例，化名“金小妹”的美女主播，和隔壁的帅气小哥一唱一和。由于是春季新菜主题，直播还扣上了历史IP，比如，“朱重八与南京菜的不解之缘”。每上一道菜，帅气小哥必抖历史包袱：吃天王烤鸭包时，就“科普”朱元璋是烤鸭界的“祖师爷”；吃鱼头时，则言江鲜菜与朱元璋发展水上兵力

有关。

也有企业的美食直播是以大厨做主角，在镜头前展示“超凡”烹饪技艺。3月22日，顺德名厨大佬在镜头前从片鱼开始，一步步示范制作顺德传统菜鱼面。花了整整两个小时才做出色香味俱全的鱼面，在视频中，大佬侃侃而谈：“疫情对我们影响的确比较大，欢迎大家关注ID，进商城购买鱼面，我们最远可以寄到新疆！”

B 为品牌为带货，直播方诉求各有不同

餐饮企业纷纷试水直播，多数为疫情所迫。“现在是餐饮界的特殊时期，我们希望有更多渠道让食客知道，我们开业了，有堂食。”南京大牌档市场部的骆先生告诉羊城晚报记者，视频直播是企业的第一次尝试，初衷是增加品牌曝光度，线上带货等反而不在考虑范围之内。

为了让更多广州当地人重入食肆，其直播请了美食网红达人，并用粤语进行直播。美食网红达人SIKI向记者坦

言：“之前，自己都是写美食图文稿件，我可以把图修得美轮美奂，让人感觉色香味俱全，但做视频直播还是第一次。”

试水美食直播的不仅仅有餐饮企业，餐饮的自媒体人也纷纷加入。“大姐大”茉莉在餐饮行业的资历颇深，疫情爆发前专做线上烹饪视频课程。她说：“如今，不少餐厅的经营情况比较艰难，为餐饮产业链提供服务的我们，做策划就难上加难。但是，要生存就要自寻出路，做更多尝试。”

C 冷场、尬聊、粉丝少，直播并非万能药

2月21日，华南必胜客餐厅总部首次试水线上直播，在线教学如何做出一款香味四溢的美味披萨，“新手主播”第一次开播，便迎来超过9.2万网友围观。然而，并非所有餐饮品牌都有如此好运。有大型连锁店的直播中，据说有一次的观看人数仅有60多人。

事实上，餐饮企业直播多是在较为成熟的移动端平台如抖音、快手等进行，然而，不少餐饮企业号刚刚注册，本来粉丝量就极少，直播又因固定时段，因此并非所有粉丝均可以加入其中。

“首次直播的效果我并不满意。有些菜品介绍不够深入、经常冷场。直播环节也不够流畅，有点尴尬。”对于视频直播的处女秀，SIKI如此评价。在她看来，观看人数少，是与自己播放内容较少有关。

以酷狗直播平台为例，其餐饮品类

直播正式上线的时间为2月21日，截至目前为止，共进驻了17家品牌。据悉，品牌要入驻，须与酷狗直播签订合作协议、开通酷狗直播账号、确定每场直播主题及内容才能开始直播。

然而，和每周乃至每日固定更新的直播自媒体相比，这些餐饮企业的直播频率并不固定，有部分品牌甚至尝试一次就搁置了。除了“吸粉”能力不足以外，现有直播功能无法满足商家的带货需求，也是其中一个原因。

外卖平台饿了么早在去年11月便有了线上直播，在其直播页面还加了外卖插件，帮助商家边直播边卖货。但是，其外卖有3公里的距离限制，一些本土品牌，由于受门店数量和距离影响，可能直播能带给他们更多的只是提高曝光率、品牌知名度和加强粉丝互动而已。

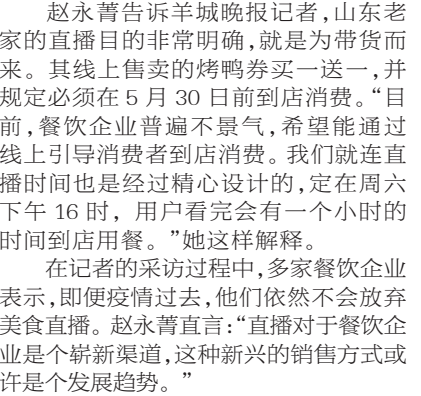
D 直播是个崭新渠道，引导消费是关键

在快手山东老家直播间中，其3月21日的首播，一小时的营业额是6万多元，涨粉6000余名。

在山东老家创始人、执行董事赵永菁看来，首播的“好成绩”绝非偶然。“我们前期对其他餐饮企业的直播做过调研，发现不少‘美女网红’对菜肴的理解不够深入，而大厨的表达能力及普遍较差。”因此，赵永菁决定亲自出马做主播，大厨只是做辅播，“我有22年的餐饮从业经验，本身就自带流量，我做产品介绍会到更到位。”

赵永菁告诉羊城晚报记者，山东老家的直播目的非常明确，就是为带货而来。其线上售卖的烤鸭券买一送一，并规定必须在5月30日前到店消费。“目前，餐饮企业普遍不景气，希望通过线上引导消费者到店消费。我们就在直播时间也是经过精心设计的，定在周六下午16时，用户看完会有一个小时的到店用餐。”她这样解释。

在记者的采访过程中，多家餐饮企业表示，即便疫情过去，他们依然不会放弃美食直播。赵永菁直言：“直播对于餐饮企业是个崭新渠道，这种新兴的销售方式或许是个发展趋势。”



直播，必须对产品十分了解



自媒体人茉莉和厨师互动直播



南京大牌档直播介绍的菜品

不时不食



清明螺 彭树挺 摄

舌尖上的春天 莫负人间四月鲜

人间四月，春来过半。万物重新焕发勃勃生机，也为单调持久的味觉提供了全新的美食灵感。

无论是藏匿在禾苗稻田中的“田间鲜”，还是活跃在江河湖海里的“水野鲜”，新鲜感十足的食材在惠民和畅的春天中争相冒头，现在就让我们共同来探索人间四月“鲜”的奥秘，去寻访那些春日里的鲜活之味。

清明螺：“一味螺蛳干般趣，美味佳酿均不及”

清明是传统的重大春祭，在广州，4月有近20天是人们集中扫墓祭祀、缅怀祖先的日子，民间更有“前七后八”之说。而清明时节吃螺蛳也是南方水乡的传统习俗，清明螺又有“盘中明珠”的美誉，肉质丰腴细腻，味道鲜美，清淡爽口。

清明时节是采食螺蛳的最佳时令，因为此时的螺蛳尚未繁殖，最为丰满、肥美，故有“清明螺，抵只鸡”之说。

鸿福山庄总经理李锦强告诉羊城晚报记者，清明螺的吃法林林总总，可谓丰富多彩，可与葱、姜、酱油、料酒、白糖同炒；可煮熟后挑出螺肉，拌、醉、糟、炆。家常做法通常是酱爆螺蛳，即用油锅、黄豆酱爆炒螺蛳。清明食螺，可谓“一味螺蛳干般趣，美味佳酿均不及”！



家乡螺蛳个头大

凯悦酒家的黄国强是地道的广州人，从业40多年。他介绍说：“小时候常去广州西关泮塘捞螺蛳，如果螺肉按下去没反应就是死螺，放久会发臭；如果按下去会收缩，外表色泽光亮、个头大则是靛螺。”

黄国强说，数十年前，经济困难。当时有的人家会将吃剩的螺蛳壳留存，每天伴以紫苏、豆豉、蒜头翻炒，不仅解馋还能下饭。如今物质生活优渥，螺蛳的做法也与时俱进。田螺焖鸡、田螺碌碌是时下比较流行的菜式。

前者的做法是：将螺蛳泡水反复洗净，加姜葱水焯水洗净，将鸡块加姜、料酒热水煮开，洗净再加八角、香叶、陈皮、桂叶、干辣椒、料酒加水一起

煮汤。然后将红椒、蒜瓣用油炒香，加螺蛳、盐反复翻炒，然后加酸笋、蚝油、生抽、腐乳等调料一起继续翻炒，随后倒入之前大料炖煮的鸡和汤，小火煮10-15分钟，出锅前1-2分钟调味、加入炸过的芋头和少许辣椒油即可。

田螺虽好吃，但也有食用禁忌。李锦强说，民间有田螺和木耳一起吃会中毒的说法，也有田螺和牛肉一起吃不易消化，会引起腹胀；脾胃虚寒、便溏腹泻、胃寒病者、风寒感冒、女子经期及产后都忌食。

清明虾：“一夜东风吹雨过，满江新水长鱼虾”

“三月黄鱼四月虾，五月三黎苦瓜瓜。”关于清明虾，曾经有诗这样描述：“一夜东风吹雨过，满江新水长鱼虾”。说的正是清明春雨渐沥、河鲜生长让人垂涎的景象。现在清明虾正处于生长高峰期，水足，新虾未“散春”，运气好的甚至可以看到虾肚里满满的籽。

怎么区分野生河虾和养殖河虾呢？野生河虾因为平时运动多，身形更为修长，它在水里会不停地游动，抓起来会张牙舞爪，钳会比养殖虾更为有力。入口时，野生河虾肉质更清甜爽脆。黄国强说，河虾并不是越大越好，以小手指大小为宜。

清明前后，鹤山市古劳水乡的渔民就会在西江和各大河涌捕捞河虾。水埗头、村落围栏挂满灯笼，是春季一道独特的风景。新鲜的河虾为青黑色，近乎透明，色发红、身软、腐散变质的虾不宜食用。

关于清明虾的烹饪，黄国强直言：

“烹饪以最大可能保留清明虾的鲜味为宜，白灼或荷叶蒸最佳。”

“把买来的河虾清洗干净之后，放入水中煮熟放盐就可以吃了。”李锦强强调，清洗小河虾的时候比炒麻烦，最好放盐煮两天，让小河虾把肚子里的脏东西吐干净，煮的时候一定要高温。

对于鲜味，不同人有不同理解。

河虾炒韭菜是不少食客的心头好，河虾酥香，肉质鲜嫩，连虾壳都特别有滋味，加上韭菜提香，吃在嘴里，是满满的春天新鲜气息。

李锦强说，河虾炒韭菜是绝配，做法很简单，河虾、韭菜、指天椒、青椒、姜、料酒、生抽、盐备好。河虾清洗干净晾干，姜蒜切末，韭菜、指天椒切段，青椒切块，油热放入葱姜爆炒出香味后放入指天椒，加入河虾、料酒爆炒，再加青椒翻炒；最后放韭菜加生抽、盐翻炒均匀就可出锅。

名家有话说

庄臣：如何让直播实现带货，值得深入研究与思考

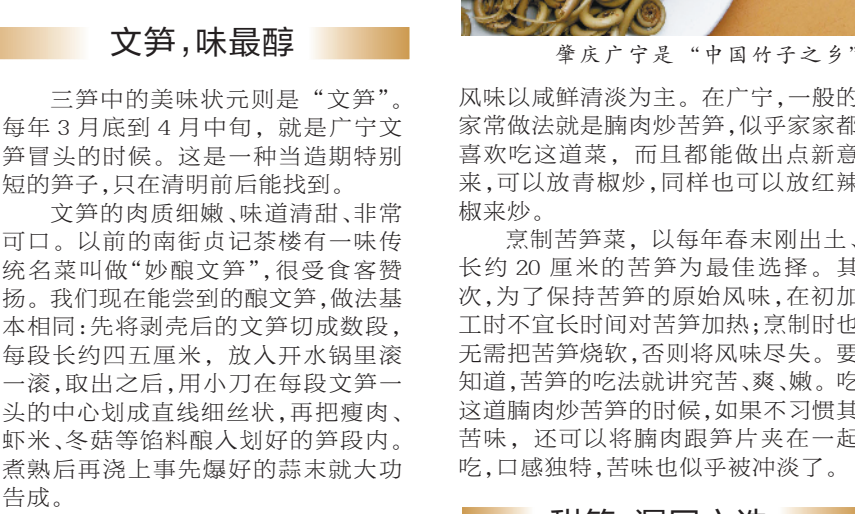
如今，越来越多的餐饮企业都在试水线上直播，广东省食文化研究会会长、著名食评家庄臣则持审慎态度：“直播平台有自己的游戏规则，能带货的‘专职网红’背后往往有专业团队支持，其带货能力极强。餐饮企业参与直播，并不会因为你是知名大厨、老板就能成功带货，商业模式有其分工，而且各有优势。”

庄臣举例说，一个成熟的带货“网红”，对其要卖产品的品质等均有考虑和筛选。网红用流量带货，而品质上佳的货品也会成就网红，两者相辅相成，“如何让直播实现带货，这个问题值得业界深入研究与思考，绝非头脑发热就能达成。”

广宁三笋鲜味足

肇庆广宁是“中国竹子之乡”，可食用竹笋有麻笋、毛笋、甜笋、苦笋、淡竹笋、蒲笋、赖竹笋等十多种，其中又以文笋、苦笋、甜笋最出名。

每逢春日，在广宁南街镇的汇盈农贸市场，一路都摆满了前来尝鲜的摊档，每个摊档前都挤满了想买尝鲜的市民。据了解，目前市面上售卖的文笋、苦笋、甜笋价格都在10元-15元/斤，相当价廉物美。



肇庆广宁是“中国竹子之乡”

文笋，味最醇

三笋中的美味状元则是“文笋”。每年3月底到4月中旬，就是广宁文笋冒头的时候。这是一种当造期特别短的笋子，只在清明前后能找到。

文笋的肉质细嫩、味道清甜、非常可口。以前的南街贞记茶楼有一味传统名菜叫做“妙酿文笋”，很受食客赞扬。我们现在能尝到的酿文笋，做法基本相同：先将剥壳后的文笋切成数段，每段长约四五厘米，放入开水锅里滚一滚，取出之后，用小刀在每段文笋一头划成直线条，再把瘦肉、虾米、冬菇等馅料酿入划好的笋段内。煮熟后再浇上事先爆好的蒜末就大功告成。

酿文笋的味道比较接近传统的广式风味，文笋清甜，肉馅则融合了笋的鲜味，再多吃也不觉油腻。

苦笋，广宁人的至爱

笋肉色白，清香微苦，回口爽甜，是许多美味佳肴的上选原料。正如许多北方人吃不惯苦瓜，也许你第一次吃广宁的苦笋也会不习惯，因为它“苦”，让你不自觉皱起眉头，但下咽之后就觉得有一股清爽清凉的余味涌起，驱赶着你的筷子再夹一箸再三回味。

苦笋一般有三种做法：炒、拌、泡，

甜笋，漏网之选

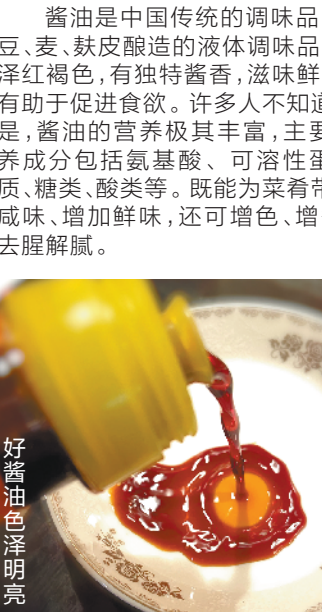
跟前面两位声名显赫的兄弟相比，甜笋就像是家中默默无闻的小弟弟，正在等一个扬名立万的机会。

乍一看，甜笋长得确实不起眼，细细嫩嫩的，很像广州人熟悉的蒜苗。正如其纤细的外形，甜笋的味道更为细腻，除了甜，还有一种独特的鲜味，胜过任何一种调味料。广宁人一般只用豆豉炒甜笋，一位老师傅说，甜笋本来是清炒也非常可口的，但后来发现了豆豉，中和了原有的一点涩味，味道就更加完美了。

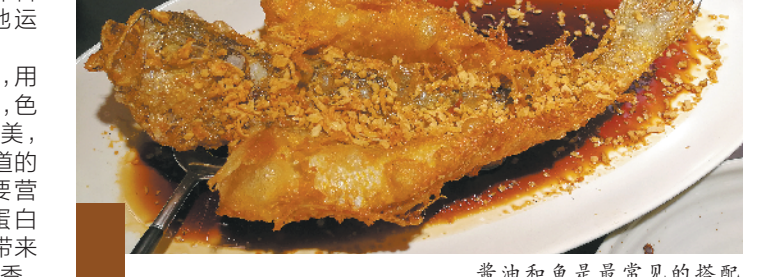
生抽、老抽和头抽 你搞清楚了吗？

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇

点酱台



酱油可为不少菜品提鲜



酱油和鱼是最常见的搭配

A “抽”法不同，产品不同

在广东，酱油分为生抽、老抽及头抽。

何为“抽”？抽即抽取的意思，顾名思义就是在发酵酱油中抽取原汁。

传统的酿造酱油，要经过几十天甚至几个月的发酵、晾晒后，才开始抽取，其中第一道所抽取的酱油命名为“头抽”。新鲜发酵的酱油，颜色较淡，呈红褐色，味道较咸，多用于菜肴的调味，因其滋味鲜美、清澈透明，故被命名为“生抽”。

老抽则是在生抽酿造的基础上更进一层，经过进一步的晾晒，使里面的水分再次蒸发，微生物进一步发酵，然后抽取的酱油便为“老抽”，其色更深更加红润甚至偏黑，同时粘稠度更好，有微甜感，多用于菜肴的上色。

B 不同酱油为不同美食点睛

时至今日，酱油的酿造推陈出新，不少厂家不仅在酿造工艺上下足功夫，还在酱油器皿上另辟蹊径。以李锦记新推出的“小鲜鲜”原酿本味酱油为例，其酱油瓶身采用创新双层构造，即外壳与酱油之间还留有内袋进行氧气阻隔，当挤压瓶身后，内袋缩小能有效阻隔酱油与氧气的接触，让香味和鲜味保持更持久。

此种锁住鲜味的酱油，十分适合对酱料要求高的日式料理如海鲜刺身拼盘等。

将金枪鱼、北极贝、三文鱼、章鱼各取25克鱼生，佐配适量萝卜丝、柠檬片与紫苏叶，适量蘸取酱油，鱼生的些微腥味被酱油的鲜甜酱香完全取代，在舌尖上跳出优美华兹，若酱油蘸取稍多了些，则赶紧吃下几条萝卜丝，萝卜厚重的口感将过咸的味道中和，岂不妙哉！

近几年，椒麻鸡深受广府食客欢迎，其鲜辣口感往往让人欲罢不能。其酱料关键，便是取40ml头抽酱油（菜葱鲜香，必取头抽）混合10ml纯香芝麻油与5ml花椒油，搅拌均匀淋在洋葱彩椒混炒的椒麻鸡肉上，可在宴请客人时作为冷盘，亦可独自食用，开胃下饭。