



“她经济”开始复苏 女性成“报复性”消费先锋

文/羊城晚报记者 郑少玲
图/羊城晚报记者 施沛霖
(署名除外)

虽然疫情目前已经趋于稳定阶段,但不少品牌也随之陷入“流量焦虑”。有业内人士指出,疫情后的消费市场,其实还有一处极具想象力——“她经济”。

有数据显示,女性月均购物7.2次,远高于男性的5.5次,还有6%的女性几乎每天都要“剁手”。电商行业早有“得女性者,得天下”之说。



图片来源/品牌官网

五一期间广州美妆消费大幅增长

羊城晚报记者在五一期间走访了广州6家商场和购物中心,在走访的过程中发现,美妆产品门店的顾客明显要多很多客流量。在美妆门店,不乏有女性消费者在试用各种美妆产品,而且有的门店出现排队进场的现象。

而早从今年3月开始,被疫情所阻的美妆消费,已经开始缓慢复苏。据报道,在今年“三八”妇女节,线上电商平台无论是参与的商家、品牌还是消费者都突破了历史巅峰,不少美妆巨头不足1小时业绩就突破了去年全天,母婴、洗护、家居、服饰等类目的成交量也实现了强势增长。3月的淘宝、天猫美容护肤和美妆,基本上都迎来大幅增长。特别是防晒和眼部护理,同比涨幅都超过100%。其中,面部护理套装、面部精华、面膜、乳液/面霜、眼部护理等子类的销售额都在10亿元以上。

在这次疫情中,直播在美妆产品的销售中也起到了非常重要的作用,各大美妆品牌直播上的

奢侈品市场暴跌后或已开始反弹

爱马仕广州太古汇旗舰店在今年4月全新启幕,新店占据上下两层,成为仅次于上海爱马仕之家的全国第二大门店。羊城晚报记者五一期间在该门店一层门口,发现有不少女性消费者在排队等待进店。在店内,不少女顾客正在试穿女鞋和试戴丝巾配饰。

贝恩分析师日前对意大利媒体表示,奢侈品行业销售尽管受疫情影响,今年第一季度的销售额录得25%至30%的下跌,但他们预计,2021年该市场将恢复增长,推动力将来自中国市场,数字化发展

布局也在明显加码。数据显示,直播为淘宝天猫商家带来的成交订单数同比增长超160%,3月新开播商家同比增长近3倍,直播场次同比增长190%。

据广州天环广场的相关负责人介绍,天环此前也曾联合场内17家国际美妆品牌开展美妆品牌日活动。活动期间,天环美妆直播间获得超1000万人次的最高观看量,小程序累计活跃度10万、销售额达几十万,平均每商家商户每天销售额达活动前3倍,并最终收获100%的商户活动满意度。

有业内人士分析,经济日益独立的女性正在学会自我取悦,并在商业价值上提供了巨大的增量空间,经历这次疫情后的女性消费者无疑是“报复性”消费的首批人选,以女性为消费主体的奢侈品行业和美妆行业,已开始复苏。

大数据显示,2020年中国“她经济”市场规模预计将达到4.8万亿元,女性群体的力量价值日益凸显。

以及Y世代和X世代消费者。

在世界范围内疫情虽还没结束,令时尚产业大受冲击,不过“报复性”消费可能会令品牌起死回生。全球最大奢侈品集团LVMH在日前表示,旗下品牌Louis Vuitton 门店在中国内地重启后,4月份在中国的销售额已增长了50%以上,消费者开始重新涌到商店,世界各地的营业额也有望在5月或6月恢复。据透露,当欧洲和美国的大部分地区商店仍处于停业状态时,中国的奢侈品门店已经重新开张,这显然对拯救业绩尤其重要。



女性消费者成为这波消费回暖的先行者

专家意见: “她经济”组成部分 应更加广泛

艾媒咨询创始人兼CEO张毅在接受羊城晚报记者采访时表示,对品牌来说,能否抓住“她经济”的命脉无疑是重中之重。疫情之后,消费将呈现出更多样化的趋势,“她经济”也将迎来新的玩法,线上将成为其重要消费端口。无论是奢侈品,还是美妆,今年都需要关注线上,通过直播、短视频等方式进行营销。

除了加强线上营销,线下经济同样非常重要,其实大部分女性还是相对喜欢去实体店购物逛街。疫情过后,商家应该特别要关注线下消费这一块,它会是未来“她经济”里面最重要的部分。此外,卫生健康消费也将成为“她经济”的重要趋势。

张毅最后指出,商家还应该认识到“她经济”的组成部分,并不仅是我们一般俗称的化妆品、内衣等女性使用相对比较频繁的这些商品,而应该是由女性决定而带动的整个产品形态的市场。

张毅认为:“在大部分家庭里,女性具有话语权,甚至起到决定性作用,涉及家庭里面购买的大部分用品,其实都是妈妈说了算。比如说,孩子的学习用品,几乎都是妈妈在做决定;购房购车时,虽然爸爸起主导作用,但是妈妈的意见往往起决定性作用。”

文/羊城晚报记者 施沛霖
图/受访者提供

踏入5月初,即将迎来母亲节。与往年不同,今年由于新冠疫情的原因,出行、聚餐等母亲节庆祝方式受到一定影响,这波“感恩经济”似乎不如往年般红火。记者在各大商场和电商平台了解到,疫情下的母亲节,人们在礼物选择上出现了新的变化,而庆祝的方式也与往年有所不同。疫情令人们更注重亲情与家庭生活,换种方式过节,也一样能让妈妈感受实实在在的爱。

宣传力度减小 感恩经济威力尚在

在广州天河商圈的几家商场,羊城晚报记者日前发现,今年母亲节的宣传与促销力度并不如往年,有零售业业内人士告诉记者,今年五一节假日期间母亲节,五一节商场促销活动刚做了一波,因眼下商场人气才刚刚开始积累,此时再进行母亲节购物大促销的话,容易令消费者“审美疲劳”,于是今年的母亲节显得比较“低调”,母亲节精选礼品推介主要集中在美妆、珠宝、家电、数码品牌及高端超市等。

电商的情况大同小异。刚刚过去的五一小长假,淘宝、天猫、京东相继举行了“55盛典”、“55狂欢购物节”,5月5日起一大波线上促销活动杀到,电子类、美妆类专场尤其火爆。虽然各大电商平台并没有大规模的母亲节宣传,不过,感恩经济的威力依然存在,“母亲节”成为电商平台热门的搜索词,不少商家已进入备战状态,想为母亲大人准备礼物的话,这时候便是入手良机。

在家过节献艺 重在亲情与陪伴

不少人表示,尽管受疫情影响,今年不能带母亲大人外出制造一些特别惊喜,但不等于潦草过节,尤其是疫情更让人体会亲情的重要,换一种形式,也能过一个温馨快乐的母亲节。

礼物不玩虚的,陪伴不止说说 感恩母亲,换种方式表达爱



健康智能穿戴产品是今年母亲节热门礼物

在广州太古汇的Ole精品超市,牛排、海鲜等高级食材货源充足,品种繁多。该超市日前正推出母亲节过节计划征集活动,不少市民纷纷在线留言:“这个母亲节,厨房小白要亲自下厨,为母上大人炮制家常菜,一起吃饭也是一种幸福。”“母亲节那天我们买上面粉和进口牛排,回家亲手为妈妈做蛋糕和牛排”……毕竟宅家的这段时间,不少人的厨艺突飞猛进,母亲节正好提供了一个献爱的机会,亲自下厨,在家过节,也不失为一个让妈妈感受受的好方式。

针对节目,也有品牌趁机制推出适合妈妈辈的花胶海参滋补汤料、安神茶饮、高级进口海鲜等促销活动,让人子女者奉献厨艺之余,也给妈妈的餐厨备足一点料。

礼物不玩虚的 讲求健康实用

新冠疫情令越来越多的人重新重视居家生活。据来自National Retail Federation的数据显示,在全球范围内,年轻消费者今年的母亲节计划支出相比去年有所增加,原因在于这部分消费者更倾向于购买高价值电子产品作为母亲节礼物,例如高科技家用设备或者其他智能设备,不但可以提高家居生活的便捷性,也能通过各种智能设备与妈妈紧密联系。

羊城晚报记者在各大电商平台,输入“母亲节礼物”,搜索到的热门商品并不是鲜花、香

水、珠宝等,而以电子数码产品居多。颈部按摩仪、膝盖理疗仪、足疗仪、血压心率仪等高居热搜榜首,显示出子女更关心父母的健康。能为妈妈分担家务的扫地机器人、多功能烹饪机等新型家电、有陪伴和沟通功能的小度在家智能音箱、小爱触屏音箱等智能产品,亦是今年的热门礼品。

此外,丝巾、饰物、护肤化妆品等传统的母亲节礼物也是子女们送给爱美妈妈的心水之选。故宫博物院文创旗舰店今年以“故宫暖心礼”为名,刷了一把存在感,截至5月6日,销售排名前三的分别为:繁花似锦文具套装、事事如意挂饰和故宫口红,可见文艺范礼品也深受欢迎。

送礼之余又能参与公益,也是一桩美事。例外服饰多年来联手中国儿童中心,在母亲节开启天使行动,以一系列设计衍生品提醒人们用爱守护身边的人。今年的例外外希望及一系列衍生品,在设计上突出了治愈系陪伴力,适合治愈疫情期间的孤独感。

而对于一些有投资理财意识的子女来说,母亲节礼物不妨更加“简单粗暴”。最近一年金价节节上升,黄金消费市场近日快速升温,黄金饰品和投资金条吸引了不少出手阔绰的买家。母亲节要给妈妈来点惊喜?有升值保值功能的黄金可谓“实实在在的”好礼。

海南菜甜嫩、南京菜清新、云南菜多变

“三南”佳肴 鲜而不同

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 方新苗 图/受访者提供

食材最紧要,清鲜海南味

海南是出好食材的地方,日照充足,四面环海,四季如夏,独特的地理位置,海鲜、蔬菜、水果应有尽有。但要说海南什么菜最有名,文昌鸡说第一,没有哪道菜敢说第二。

文昌鸡是海南四大名菜之首,正宗的文昌鸡产自文昌潭牛,体型方圆,脚胫细嫩。皮薄肉质鲜甜嫩滑。不同菜品会选择生长天数不同的文昌鸡,如做椰子鸡,一般会选130天的。

海南很多地方都出产肥美的鸡和鸭。咸水鸭也是海南的一道名菜,可用来自咸水鸭的鸭子可不是一般品种,它生长在红树林咸淡水交界,专吃小海鲜,由野鸭驯化而成。与南京咸水鸭不同,海南咸水鸭的脂肪层更薄,肉质紧实,口感细嫩而不柴。

除了鸡、鸭这些“大菜”,海南还有许多特色小吃,比如糟粕醋、海南粉、牛腩煲都很有海南特色。如果你想吃海南菜,现在已不需要亲去海南,广州有一些海南菜风味餐厅,其食材和菜品都不错。像琼瑶在食材选择上就很“执着”,基本来自海南。如家常菜黄笋炒腊味,笋用的是海南河边生长的黄笋,而



海南粉

腊味同样来自海南。笋焯水后用淘米水泡两晚,与海南腊味同炒,味道清香脆甜,有满满的海南风味。

在海南虾酱的制作上,琼瑶也下足功夫。美食家劳毅波介绍,虾酱的味道好坏与选用的虾很有关系,琼瑶的海南虾酱选用的是海南东虾,东虾有自然甜味,制成的虾酱不放糖也自带鲜味。

除了海南的传统四大名菜,琼瑶有许多海南特色菜的出品味道都不错,如五指山野菜,又名马兰菜、革命菜,清脆可口,味道清甜;百香果鱼头颇具特色,百香果味香浓,与鲈鱼一同烹制丝毫没有违和感,味道反而更鲜美,酸香可口,别有一番风味,隐隐透出海南百果之乡的意味。

吃海南菜,不妨搭配一杯当地有名的街头饮品——老盐菠萝水、菠萝的清香与盐份充分融合,不甜不腻,清新可口。

野菜好隐约

金陵美食有多少,从袁枚的《随园食单》可见一斑。正宗的南京菜大概分几类:传统大菜、长江江鲜、南京土菜和南京野菜。其中,最为人乐道的是南京的“鸭馐”。南京的鸭子就好比广东人餐桌上的鸡,做法很多也比较讲究,代表菜有咸水鸭、烤鸭、鸭血粉丝汤等。

传统的金陵大菜,多以长江水产为主,注重鲜活,刀工精细,炖、焖、烤是其常见的烹饪方式。长江穿城而过,旧时南京人靠江吃江,从小就吃江鲜;如今,长江江鲜已不能吃,湖鲜逐渐被端上南京人的餐桌,但水产特有的鲜



重八鱼头



景园鬼鸡



老盐菠萝水

云南口味多

云南四季如春,常年瓜果蔬菜不断。云南民族众多,菜品繁多,有辣有不辣,有甜有不甜,不同地区各有风味。以昆明、玉溪为代表的滇中地区,口味偏清淡,菜品鲜甜醇和,汽锅鸡就是其中一个代表。在海拔较高的滇西北地区,肉类、乳制品能为人们提供充足的能量,为方便储存,这里的腌腊制品较多。大理的诺邓火腿、丽江奶渣都很出名。至于滇西南一带,菜品偏酸辣,傣味酸辣是最为人们熟悉的云南味道。

但总的说来,云南菜的口味比较清新。不论是滇中菜的淳和,滇西南的酸辣,或是滇西北

的咸香,都注重本味,而且十分开胃。

在广州吃云南菜,甘思咪咪近年来受到不少食客的青睐。最近该店推出的花系列新品,果然做到“每一种鲜花都能成为美食”——以金雀花、茉莉花、苦刺花、棠梨花入菜,有趣又新鲜。如金雀花炒蛋、肉末炒茉莉、百花煎蛋都是不错的搭配,清淡又有味。

店内的松茸汽锅鸡、景园鬼鸡等也颇受欢迎。松茸汽锅鸡鸡肉鲜嫩,汤汁鲜甜醇和;景园鬼鸡酸辣可口,风味独特。当然还有小锅米线、大理木瓢鱼、西双版纳竹筒饭等云南特色菜。

不时不食



藕带

“斗指东南,维为立夏。”立夏之“夏”意为“大”,是指春天播种的作物到了这个时候都已经直立、长大,许多春夏日时令的作物也在此时瓜熟蒂落。

近日,羊城晚报记者特意走访广州各大生鲜超市,寻觅夏季时令蔬菜,并准备了一道清淡的夏季菜谱,让人们在炎热的天气里依旧可以大饱口福,共享好时节。

莲藕:冰丝欲断咬人缕 琼液凝含阆苑霜

我国民间夏天吃藕的习俗流传已久,莲藕作为一种历经检验的食材具有很高的食用价值。

清朝第一部大型官修综合性农书《钦定授时通考》中就提到了藕:“气味甘平,无毒,消食解渴,散气生肌;煮食开味补五脏,实下焦”。夏藕吃起来脆甜可口,还可以很好地帮助人体清热解暑、去火气。

在华润万家圣地店生鲜区,记者见到了两种莲藕,一种已经是包经煮好的单节莲藕,另一种是几节连在一起还未切断的带泥莲藕。莲藕节长个大、皮白肉嫩,市民购买后要尽快食用,不然在炎热的夏季很容易变色、变质。

盒马鲜生也有动作。在上月新一季湖北藕带大出售后,他们将采购200吨左右包机空运到各店销售。不同于长大成型的莲藕适合煲汤,藕带细嫩光滑、脆爽多汁,没有过多的粗纤维,十分适合糖醋、清炒或凉拌。

买回来的新鲜藕带刮皮切段泡入盐水中,可以有效防止氧化变色。用小火煸炒切碎的尖椒、泡椒、蒜蓉,加入藕带翻炒断生,最后依据个人口味加入适量的白醋、盐、糖翻炒均匀,一道清爽可口的酸辣藕带就做好了。味道通过小孔渗入藕带内部,微酸爽脆,肯定会让夏日食欲不振的人们胃口大开。

瓜熟蒂落时不我待 快来一起尝一“夏”

文/图 羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 沈安芳 张艺璇



榴莲最有夏天的感觉。来一颗!

芥兰苗:芥蓝如茵苣,脆美牙颊响

大文豪苏轼曾在《雨后行菜圃》中写道:“芥蓝如茵苣,脆美牙颊响”,在他看来,芥蓝像茵陈食材一样脆爽鲜美。而芥兰苗相比芥蓝,更加柔嫩鲜脆,清甜味鲜,经过烹饪咀嚼起来爽而不硬、脆而不韧。

新上市的芥兰苗也成为各大生鲜超市的新宠。记者在钱大妈生鲜超市里看到,售货台上新鲜的夏季蔬菜有菜心苗、白心苗、红扁豆、小黄豆芽等,而叶肉厚、脆嫩清爽的芥兰苗刚摆上没多久,就被抢购一空。盒马 app 上的情况也是如此,未过午时芥兰苗已售罄。

经典潮菜沙茶牛肉芥兰苗就将芥兰苗的美味诠释到极致。爽脆的芥兰苗搭配鲜嫩的牛肉本来



芥蓝苗

苦瓜:眉头紧皱入口苦,清心君子第一瓜

在夏日成熟的苦瓜也是高温天气必备的解暑利器。苦瓜不仅能清热消暑、养血益气,还对治疗痤疮、热疖、中暑发热等有一定功效。更重要的是,苦瓜与其他材料搭配烹饪时并不会将苦味渗入其他食材,因而被称为“君子菜”。只需简单烹调便可做出美味的解暑小炒,苦瓜也因此成为了百姓餐桌上的解暑家常菜。

在太古汇 Ole 精品超市,刚上市的苦瓜被摆放在货架上最显

眼的位置。正在挑选苦瓜的罗女士告诉羊城晚报记者,她想买个苦瓜回家炒鸡煲,降降火:“最近广州的天气太热了,总在外面吃很容易上火。”

华润万家圣地店生鲜区还有白苦瓜,其外观更精美,通体晶莹剔透,它没有普通苦瓜那么苦,口感更脆,水分较多,适合做消暑冷吃。盒马鲜生则有外皮似珍珠的珍珠苦瓜和憨态可掬的大顶苦瓜(雷公香),肉厚瓢少,瓜味浓郁且有回甘。