



“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。

A 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,而且有的门店还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、天猫美容护肤和美体,基本上将迎来大幅增长。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。

在此次疫情中,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。

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。

B 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

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在目前表示,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。

图片来源/品牌官网



女性消费者成为这波消费回暖的先行者



C 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,线下经营同样非常重要,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,商家应该特别要注意线下消费这一块,它是未来“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,并不仅仅是我们一般俗称的化妆品、内衣等女性使用相对比较频密的商品,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

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的热门礼物

故宫口红热度不减

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事物和希望守护的人。今年的例外天使及一系列衍生品,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。

D 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,有零售业内人士告诉记者,今年五一节假期紧靠母亲节,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。

E 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踏青过节,尤其是疫情更让人类体会亲情的重要,换一种形式,也能过一个温馨快乐的母亲节。

F 礼物不玩虚的 讲求健康实用

新冠疫情令越来越多人重新重视居家生活。据来自National Retail Federation的数据,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

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,肉型方圆,脚胫细短。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,一般会选择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,可用来做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。像琼谣在食材选择上就很“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

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。

除了海南的传统四大名菜,琼谣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,干脆可口,味道清淡;百香果鲈鱼颇具特色,百香果果味香浓,与鲈鱼一同烹制丝毫不显违和感,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

美却一如既往。

近日,南京大牌档开启菜品特展,并分海鲜、江鲜、塘鲜、时令鲜蔬等多个展区,而各个展区都有自己的“当家菜品”。如湖鲜区的“重八头鱼”味道就别具一格。进入春季以后,鲤鱼肉质细嫩、口感极佳。“重八头鱼”用鲤鱼头加秘制马齿苋酱搭配新鲜螺肉猛火蒸煮,入口汁鲜肉嫩,以当季野蔬汁相佐,别有风味。时令鲜蔬区的春笋荷香鸡,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、烧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



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,这里的腌制肉品较多。大理的诺邓火腿、丽江纳西火腿、宣威火腿等都是不错的搭配,清淡又有味,

店内的松茸汽锅鸡,景颇鬼鸡等也颇受欢迎。松茸汽锅鸡肉质嫩滑,汤汁鲜甜醇和;景颇鬼鸡酸辣可口,风味独特。当然还有小锅米线、大理木瓜鱼、西双版纳竹筒饭等云南特色菜。的咸香,都注重本味,而且十分开胃。

在广州吃云南菜,甘甜味浓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,景颇鬼鸡等也颇受欢迎。松茸汽锅鸡肉质嫩滑,汤汁鲜甜醇和;景颇鬼鸡酸辣可口,风味独特。当然还有小锅米线、大理木瓜鱼、西双版纳竹筒饭等云南特色菜。

但总的来说,云南菜的口味比较清新。不论是滇中菜的淳朴,滇西南的酸辣,或是滇西北的咸鲜,都注重本味,而且十分开胃。

金陵美食有多少,从袁枚的《随园食单》可以窥一斑。正宗的南京菜大概可分几类: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“鸭馔”。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、烧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

野菜好隐约

美却一如既往。

近日,南京大牌档开启菜品特展,并分海鲜、江鲜、塘鲜、时令鲜蔬等多个展区,而各个展区都有自己的“当家菜品”。如湖鲜区的“重八头鱼”味道就别具一格。进入春季以后,鲤鱼肉质细嫩、口感极佳。“重八头鱼”用鲤鱼头加秘制马齿苋酱搭配新鲜螺肉猛火蒸煮,入口汁鲜肉嫩,以当季野蔬汁相佐,别有风味。时令鲜蔬区的春笋荷香鸡,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、烧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

的咸香,都注重本味,而且十分开胃。

在广州吃云南菜,甘甜味浓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,景颇鬼鸡等也颇受欢迎。松茸汽锅鸡肉质嫩滑,汤汁鲜甜醇和;景颇鬼鸡酸辣可口,风味独特。当然还有小锅米线、大理木瓜鱼、西双版纳竹筒饭等云南特色菜。

但总的来说,云南菜的口味比较清新。不论是滇中菜的淳朴,滇西南的酸辣,或是滇西北的咸鲜,都注重本味,而且十分开胃。

金陵美食有多少,从袁枚的《随园食单》可以窥一斑。正宗的南京菜大概可分几类: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“鸭馔”。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、烧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

美食

2020年5月7日/星期四/广州新闻全媒体编辑部主编/责编 邓伟东/美编 李焕菲/校对 李红雨 A15

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,许多专合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,让人们在燥热的天气里依旧可以大饱口福,共享好时节。

莲藕:冰丝欲断皎人缕
琼液凝含润苑霜

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;蒸食开味补五脏,实下焦。”藕吃起来脆而嫩,脆而不韧。

在华润万家圣地店生鲜区,记者见到了两种莲藕,一种是已经包装好的单节莲藕,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长大出水后,他们将采购200吨左右包机空运到各店销售。不同于大个成型的莲藕适合煲汤,莲藕细嫩光滑、脆爽多汁,没有过多的粗纤维,十分适合糖醋、清炒或凉拌。

买回来的新鲜莲藕带皮切段泡入盐水中,可以有效防止氧化变色。用小火煸炒切碎的尖椒、泡椒、蒜蓉,加入莲藕翻炒断生,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莲藕带就做好了。味道通过小孔进入莲藕内部,微辣酸爽,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 沈安荞 张艺璇



榴莲最有夏天的感觉,来一颗!

芥兰苗:芥蓝如菌蕈,脆美牙颊响