

微信支付总笔数位居全国前列，婚嫁用品成热销 盘点国庆广东消费：亮点频出

阿里巴巴一元店开业 下沉市场竞争进一步加剧

文/羊城晚报记者 徐伟伦

10月9日，淘宝特价版在上海推出首家“1元体验馆”。据介绍，该店将精选120万产业带商家的商品以1元的价格出售。更有消息称，阿里巴巴计划未来三年内在全国增设至少1000家“1元店”。

阿里为何入局“1元店”？

曾经，“一元店”、“两元店”店铺遍布全国，凭借其低价、多品类等特点赢得不少消费者的青睐，商家也依靠这种薄利多销的形式维持正常经营。但近年来，随着电商平台的发展和各大精品连锁店的扩张，个体“1元店”逐渐淡出人们的视野。其中，2013年成立的名创优品在今年9月24日正式向美国证券交易委员会递交招股书，招股书披露，名创优品7年间在全球已开设了超过4200家门店，其中在中国国内开设了超过2500多家门店。而成立于2015年的拼多多截至今年6月底，平台年活跃买家数已达6.832亿，并在今年7月宣布投入1亿元打造首届“真香节”。

淘宝特价版月度活跃用户达到5500万

事实上，淘宝特价版已经成为下沉市场用户购买平价商品的主要渠道之一，自今年3月正式上线以来，用户下载量就一直位居各大应用市场榜单前列，据阿里公开数据显示，2020年8月淘宝特价版MAU(月度活跃用户)已达到5500万。如今，阿里继续发挥“低价”优势，渗透下沉市场，将“1元店”开到消费者的身边。这似乎也符合马云提出的新零售概念，覆盖实体店、电商、移动端和社交媒体的新零售体系。

而在阿里巴巴宣布开店以后，零售行业的下沉市场竞争将进一步加剧，名创优品迅速做出回应。近日，名创优品更新招股书，将募资从9月份的1亿美元调整为最多逾6亿美元。

亮点3 “文化营销”带动经济复苏

在刚刚过去的国庆中秋假期，一场场“文化营销”活动在各大商圈上演，记者从广州K11购物艺术中心获悉，广州K11凭借着首届艺术节丰富的文化活动拉动购物中心客流及销售，国庆黄金周10月1日至5日的销售较今年五一小长假上涨逾160%，疫后首个大展“卡奥斯狂想”艺术展览自开展以来已吸引超过36000名观众，打破广州K11开业至今展览客流及门票收入的双记录，实现观展客流同比增长3倍。

据了解，黄金周期间，广州K11国庆限定精品剧场还邀请了国内外知名的音乐剧团及表演团队推出各种戏剧表演，吸引了众多游客报名观看。K11高级副总裁及南中国区负责人邹郁表示：“疫情对于我们来说，既是挑战，也是机遇。在迎接防疫新常态的同时，广州瞄准市场，坚持走文化零售独特道路，自开业以来一直保持着高速发展的势头。”

历久弥新的广州北京路自改造后重新开业以来，文化营销层出不穷，连带消费效应叠加，为配合开街展现老城市新活力主题，广百百货北京路店在国庆期间举行极具文化艺术底蕴的《城市肖像·陈湖老广印记》系列文化展，通过“老广印记”系列作品展现老广州的一些时代记忆，从生活方式、文化、方言、特定历史场景的生活场景，唤起顾客无限的回味，展现出文化、艺术与商业的完美相融。



国庆中秋假期期间，“卡奥斯狂想”艺术展览热度更盛

亮点4 “宅经济”数据抢眼

作为疫情稳定后的第一个大长假，人们压抑已久的消费需求得以释放，不少人感慨“这个假期像过年”，但与归家路上拥堵以及景区人头攒动的现象相对应的，是国庆期间“宅经济”同样火热。据苏宁易购10月8日发布的数据显示，“十一”期间，苏宁直播的订单量同比增长1854%，销售额增长2383%，直播购物、平板刷刷、到家服务等均成为了

消费者“宅家”消费的新选择。

此外，记者对比多家外卖平台的数据发现，“宅经济”也催热了外卖订单的增长，无论是居家还是旅游，人们都乐意把饭菜送到住处“宅”起来享用。

值得一提的是，根据微信支付平台的数据，国庆期间，微信读书用户总使用时长超过3.5亿小时，广东的用户群体的活跃度最高，其次是江苏与浙江的用户群体。



夜间的珠江琶醍依旧热闹 徐伟伦 摄

亮点1 “夜经济”热度不减

据微信支付10月9日公布的消费数据显示，此次黄金周，广东、山东、江苏使用微信支付总消费笔数位居全国前三，显示出较强的消费能力。此外，“夜经济”拉长了人们的消费时间，“十一”期间全国夜间消费更加活跃，广东多个地区表现亮眼。数据显示，成都、深圳、潮汕等地夜生活丰富，夜间使用微信支付占全天总消费比重较高。

9月底起，改造升级后的广州北京路再次掀起了“打卡”热潮，而随之焕新升级的广百百货北京路店也迎来了不少顾客，广百股份方面表示：“客流恢复节假日促销状态，部分时段更是客如潮涌，晚上9点后店内依然客流井喷，广百百货北京路店夜间销售同比上升近五成。”

此外，记者注意到，在北京路升级改造的红利释放下，新大新百货北京路店外墙的“裸眼3D大屏”也成为了广州的新晋网红打卡点，吸引了众多市民前来拍照留念。

为满足夜间消费群体的需求，广州



新大新百货北京路店外墙的裸眼3D屏，国庆期间成为广州的新晋网红打卡点

亮点2 婚庆活动明显增多

在“十一”长假开启前，“最拥挤结婚季”、“国庆假期要吃23场酒”的话题便已登上热搜榜。疫情期间多数婚庆活动被推迟，促使本次国庆黄金周催热“婚嫁经济”，婚庆活动明显增多。结婚服务平台婚礼纪数据显示，国庆假期成为疫情后的首个结婚高峰，8天内有逾60万对新人举办婚礼，同比增长11.2%。

婚庆活动的增加也拉动了婚嫁用品市场的消费增长，据银泰百货“十一”消费数据显示，国庆前三天银泰百货戒指销售件数同比增长100%，珠宝首饰销售件数同比增长121%。记者从广百股份获悉，广百百货各门店黄金首饰等婚嫁用品较为热销，消费者进店购买类型多为龙凤镯、戒指、项链等饰品，珠宝类销售同比实现双位数增幅。具体品牌方面，周大福率先成为千万专柜，成为消费者购金首选品牌；老凤祥销售连翻4倍，成为广百珠宝类中同比涨幅最大的品牌。此外，床品类的销售在百货品类中也较为突出，涨幅接近翻倍。

值得一提的是，部分商场适时推出新店，节前广州太古汇的珠宝腕表区开幕，梵克雅宝、宇舶、萧邦、尚美巴黎等顶级品牌进驻，国庆期间，太古汇还联手知名艺术家张小川打造“浮游时光”展览，邀请IGI国际宝石学院解读珠宝的微观魅力和鉴赏要点。

跟着食家去打卡 广州热门潮菜探店

文/羊城晚报记者 邓伟东
实习生 黄士图/受访者及餐厅提供

网红餐厅之“荐”： 迈姨潮州餐厅、岭南潮色渔仔店、红头船·潮汕卤水鹅肝

美味、价格相宜是网红餐厅的必要条件，如果地点还有一点点难找，就更勾起食客的兴致。迈姨潮州餐厅是近几年广州的潮菜网红餐厅，若不是熟人引路，就算是住在周边的本地人，要找到迈姨相信也得花上九牛二虎之力。

迈姨专做潮州菜，已有近20年历史，同时也是大众点评榜越秀区潮汕菜排名第一的网红餐厅，是名副其实的食客打卡胜地。

迈姨大部分菜品都与海鲜有关，另有各类卤水与砂锅粥，款式丰富，能轻易勾起食欲。芥蓝炒牛肉是迈姨的招牌菜，牛肉鲜嫩多汁，潮州芥蓝清脆爽口；金不换炒薄壳，是潮汕人对于家乡味道的经典记忆。

岭南潮色渔仔给人的第一印象是餐厅面积大、装修简洁、很有潮汕大排档特色，但恰恰就是这种重菜品而不重吆喝的风格，让这个餐厅在今年超长的黄金周火了一把。在岭南潮色渔仔，一进门就能看到点菜区，人来人往特别热闹，让食客即时就能感受扑面而来的潮色特色。

凉拌花甲是岭南潮色渔仔的招牌菜，花甲干净、新鲜、个头肥美。经常光顾的刘先生评价：“卤水拼盘的鹅肝



岭南潮色渔仔的卤水鹅肝

超级粉嫩，入口即化。店里的凉拌无骨鸭脚味也不错，下酒绝配，遗憾的是分量太少了。”

“红头船”是潮汕地区华侨华人远渡重洋的商船，也是联通古代海上丝绸之路的重要纽带，这种船因船头刷上朱红色油漆而得名，是广东潮汕文化的一个重要象征。而网红餐厅的又一关键因素是走心，把“红头船”作为自己的品牌，充分表达了老板的潮汕情怀。

潮汕卤味是潮汕的传统名肴，一席盛宴总离不开卤味。卤味无疑是这家店的主打菜，“红头船”的卤水菜以入味著称，鹅肉偏瘦，皮软咸香，肉质坚韧结实，鹅肝软糯、口感丰盈，层次分明。

国际化之“荐”：跃·现代粤菜料理

人称彪哥的潮菜研究会副会长、跃·现代粤菜料理总经理魏旭翔是地道的潮汕人，在广州餐饮界打拼多年，他亲眼见证和经历潮菜在广州百花齐放、发扬光大并走向全国，目前，潮菜也是粤菜走向国际化的代表之作。

魏旭翔表示，潮菜既有选材丰富、烹饪手法十分考究的大排档，也有出品精细的高大上潮菜酒楼菜。但别以为在传统基础上不断发扬光大的潮菜，如今已走向辉煌，众人可以坐享其成了，餐饮业还有很多同行在不断发掘和创新的道路上前行。魏旭翔说：“在刚结束的潮菜研究会第二届理事会上，张新民会长表示，把潮菜赋予更



“跃”推出鱼饭“猫罐头”

深刻的文化内涵，让它走向国际化，是业界未来共同努力的方向。”

而跃·现代粤菜料理正致力于把潮菜推向国际化，近期他们推出新菜就很有国际范：

鱼子酱卤水鹅肝是“跃”的招牌菜，大厨选用法国鹅肝，用潮州卤水方式做成鹅肝酱，在其表面铺上鱼子酱，同时还用分子料理手法点缀了几颗貌似鱼子的意大利黑醋珠子。食客品尝时，鱼子酱的咸鲜让鹅肝酱的卤水味更加出彩，而意大利黑醋珠子轻轻咬破后，又暗合了潮菜卤水要蘸醋的传统习惯，整个品尝过程可谓妙不可言。

而另一道前菜石头冻，则在挑战食客的视觉和触觉，潮菜传统的鱼饭和猪皮冻被伪装成石头，混杂在有保温效果的真空石中，吃的过程其实就是一个奇妙的发现之旅。

到潮州怎么可以不吃鱼饭？而“跃”就把鱼饭做成了“猫罐头”，食客轻轻拉开罐头盖，一块精致的鱼饭就镶嵌在鲜浓鱼汤做成的鱼冻内，而鱼和配料的香味就在你掀开盖子的一瞬间迸发，相信这道菜一定会让爱猫之人记忆深刻。

这几天千年古城潮州上了热搜。言及潮州，就不得不说舌尖上的潮汕：牛肉火锅、卤鹧、砂锅粥、各种手打肉丸、名目繁多的粿、蚝仔烙……各种丰富的海产和地道美食更是数之不尽。广州作为潮菜的“第二故乡”，潮菜在这里得到进一步发扬光大，并深受广州市民的喜爱，近日，羊城晚报全媒体记者采访了多个潮州美食家，看看在他们心目中，广州有哪些潮汕美食值得推荐——



潮州冻蟹

米其林餐厅之“荐”： 海门鱼仔、惠食佳、六合茶居

如果你是米其林的铁粉，话不多说，直接上店。

海门鱼仔店荟集了众多正宗潮汕美食，光听名字就知道是主打海鲜的餐厅。这里的菜品地道、家常、出品标准化，更蝉联了三年米其林必比登推荐。商家称，他们家的海鲜都是每天新鲜运到，可以最大限度保证食材的品质。

店家的招牌菜花甲煎蛋备受食客欢迎。厨师把煮熟的花甲放进事先做好的酱汁中，让花甲充分吸收酸辣的味道。在这个秋高气爽的季节去品尝，让人欲罢不能。而老少皆宜的跳鱼豆腐汤，鱼肉鲜甜，豆腐滑嫩，点睛之笔是里面的白菜，让这道菜的口感更得有层次。

惠食佳从传统老广大排档发展到今年新晋的米其林一星餐厅，不少菜品的价格依然很接地气，菜品也极其丰富，外地的精品菜也从抗拒。上过“舌尖上的中国”等美食节目的啫啫黄腩煲、啫啫生



海门鱼仔招牌菜花甲

肠煲、啫啫芥兰……都带着一代老广的专属回忆。而其中的啫啫蚝烙不仅是美团TOP1的推荐菜品，也是最具潮汕风味的当家菜品。

这里的啫啫蚝烙里还有鱿鱼、蛤蜊，配上软滑的薯粉和鸭蛋，啫出来的蚝烙外脆内嫩，加上蚝仔、鱿鱼等不同食材的美味碰撞，海鲜的鲜甜让人垂涎欲滴。

2018年，六合茶居入选米其林餐盘奖餐厅，不少食客都说，这里的装潢风格“很潮汕”，拥有一线江景的六合茶居在广州潮菜界中的地位一直都比较高。广州知名美食家张澍生推荐的六合茶居菜式：螺片橄榄汤、冻大蟹、普宁豆腐、大白菜丸、铁板糕粿、白果芋泥……每一道都是潮汕美食的“不二”代名词。

接地气的大众点评网友推荐指数最高的菜品则是潮式拼盘，而较多评论都集中在“味道不错”“环境不错”“但是价格偏贵”。



潮州美食让人欲罢不能

经典之“荐”： 牛肉火锅、砂锅粥、潮汕小吃

潮汕牛肉火锅在火锅中独树一帜，潮汕人仅以牛骨、白萝卜熬成汤底，不见一星花椒、八角等去腥配料就能做到鲜美十足。潮汕人吃牛肉以精细著称，他们把牛的各部位准确细分，甚至精确到脚趾部位，而涮烫时间店家也会给出建议，很多都会精准到秒。吃潮汕牛肉火锅，食家往往遵循“烫丸子-涮肉-喝汤-涮肉-放蔬菜-下粿条”这一次序，不但尽得美味精髓，还颇有仪式感。

上过综艺节目“天天向上”的八合里记牛肉店，在当地就有一大票粉丝，也是潮汕餐饮界公认比较地道的火锅店之一。店家严格要求，每头牛从屠宰到送至门店分解要控制在4小时以内，平均一盘牛肉从摆盘到上桌最快只需两分钟，所有操作均在店门口的明档进行，以求“新鲜看得见”。

众所周知，潮汕人吃的就是一个“鲜”字，无论用什么样的配料，都是为了让食材的原汁原味发挥得更为透彻，而海鲜砂锅粥就可以完美诠释潮汕美食的秘诀。通常，海鲜粥会选用活虾、当季肥美膏蟹及其他搭配得当地的海产。所有食材都会被细致处理，确保干净清爽，并在恰当的时间放入粥内，和米粒有机融合，把美味提升至另一个高度。

老五砂锅粥在大众点评网被誉为是“离开广州后最难以忘怀的美食之一”，也是众多老饕口中广州几家最地道的潮汕砂锅粥之



潮皇食府的“澄海老鸭头”，在去年曾夺得“中华潮菜最佳创意卤水老鸭头奖”

一。虾蟹粥、黄鳍鲷粥、鸡粥是食客的热门推荐，有网友评价：“食材新鲜，粥味浓稠，鲜虾分量足，可以吃到饱。”

潮汕美食起源于潮州，已有千年历史，名师辈出，名菜纷呈，流传至今。经过一代代民间点心制作手艺人的传承，潮汕小吃逐步形成独具地方特色的美食。在潮汕，几乎每拐入一条街巷都能看到一家肠粉店，店家把大米磨浆蒸熟后切成条，可油炒、干拌或做成汤粉。

潮汕小吃，广州天河区的华威达牛庄被戏称为“全广州的潮汕人都爱光顾”的肠粉店。该店的老板是潮州人，除了招牌沙茶粿、牛杂粿粉外，这里的肠粉、猪脚圈也都是地道的潮汕小吃。