

牛年春节消费旺 传统年货与新年货齐飞

文/图 羊城晚报记者 徐炜伦 实习生 林少娟

珠宝首饰化妆品C位出道

对于多数家庭而言,置办年货是春节前不可或缺的一个环节,而年货买什么、怎么买、谁来买,则是贯穿整个春节的命题。今年春节,线上和线下的年货市场呈现出一致的消费趋势。

记者了解到,春节恰逢情人节,珠宝首饰、化妆品成为消费热点。春节期间,广百百货黄金类商品备受追捧,婚庆类金饰成为销售主力,牛年生肖系列的小克重黄金饰品亦受到消费者青睐,多个珠宝品牌也推出了牛年贺岁主题系列产品,黄金类商品销售超3500万元,黄金珠宝首饰同比增幅高达5倍。

广州友谊商店方面,春节初一至初七期间,消费者以购买金牛

摆件、足金首饰送礼为主。化妆品、名表等优势品类纷纷推出套装、限量版、首发版商品拉动销售大涨,春节初一至初七期间,化妆品同比2020年增长3.8倍。

除了线下年货零售渠道,近年线上平台纷纷推出各自的“年货节”。在2021抖音电商“抢新年货节”数据报告的抖音年货三大件中,珠宝、化妆品进入榜单。京东大数据显示,春节遇上情人节,男性和女性消费者对珠宝首饰有不同的需求偏好。年前一周到初三,男性消费者购买女士K金项链和黄金吊坠的销量较去年同期的6.2倍;女性消费者则更多选择黄金转运珠和项链作为礼物相送。

传统年货不降温 半成品菜受青睐

饭大礼包成热搜。寓意团圆圆满的“狮子头”销量增长超过17倍,象征年年有余的鱼类方便菜以及带有丰富美满寓意的八宝饭方便菜销量均有增长,传统吉祥菜备受国人餐桌喜爱。

其他品类方面,酒水、“健康年礼”亦表现不俗。记者获悉,除年货饼干、糖和凉果这些春节期间成交量最多的品类之外,滋补品和烟酒是友谊超市里消费者

购买送礼的首选。据阿里巴巴发布的《把爱带回家》的2021春节消费报告,茅台、五粮液、洋河、泸州老窖、杏花村在国内老字号春节销售10强中占据5席。天猫数据显示,“健康年礼”也在崛起。2月4日至2月15日期间,雷允上、同仁堂、片仔癀等品牌比去年农历同期销量均有显著增长,按摩枪同比去年春节成交额增长了超7倍。

新年货走俏 新潮智能成关键词

随着年轻群体逐渐成为年货置办的主力军,年货市场也呈现出新的消费特点。百度2021年货搜索大数据显示,90后年轻群体的年货清单中多为数码产品、美妆与零食,手机、蓝牙耳机与车厘子的搜索关注度位列前三,棋牌桌游、自然食品与胶囊咖啡等新潮产品也进入年货清单的前十,吃喝玩乐样样齐全。

“一人食”产品也成牛年年货消费的新单品。在“就地过年”号召下,不少年轻人独自留在工作地过年,享

过“一人年夜饭”,螺蛳粉、自嗨锅等方便速食产品登上“2021淘宝牛年春节十大年货”宝座。“一边吃着自嗨锅一边和家人视频过年,也是一种别样的春节体验。”春节期间购买了一箱自嗨锅的林先生告诉记者。

年货在新潮化,也在智能化。据阿里巴巴2021春节消费报告,扫地机器人、擦窗机器人等“黑科技年货”成交额较去年增长超300%,消费增速同比超100%、300%,洗地机更大涨18倍。



商超对保健品做起了促销活动



传统文化走进商场

牛年元宵节的N种打开方式

非遗结合商场新颖又别致

广场内古香古色的广正街也将举行“羊城往事”娱乐活动,为青年群体提供休闲好去处。

正佳自然科学博物馆为庆元宵,推出了“元宵灯谜乐”和“恐龙科普课”两大特色活动。游客猜出灯谜就可以兑换小礼品,或寻找植食性恐龙最爱的美食,制作一份香甜可口的“汤圆”。

即日起至2021年2月28

日,天环广场“好市发生”春节主题活动持续来袭。现场设置了独具岭南特色的喜萌醒狮,以及身着潮服的萌娃模型和升至9米高的复古机动帆船。22米长的福瑞金龙装置更是成为了新晋打卡点。

元宵节当天,天环广场还推出爱意满满的“皮革永生花”工作坊,邀请专业皮革艺术导师现场教学,与参与者共同打

造与众不同的自制永生花,共度元宵佳节。

由广州太古汇联手新水墨艺术家林于思共同打造的“新潮游园记”多媒体水墨画展抽取“家、园、市、庙”等经典年节场景,以声光重塑新年街市中的喜庆氛围,在元宵节期间,该展还将举办元宵市集,包括有涂鸦灯笼、招财套圈等娱乐环节。

春节互动主题展趋势向好

各家大型商场潮流喜庆的氛围吸引了众多市民到场打卡。在天环“好市发生”春节主题展,市民周小姐对记者表示:“现在传统意义上的年味淡了,将传统文化与商场相结合,以年轻人更喜闻乐见的方式打造新年的气

息,是很有意思的创新方式。”

暨南大学经济学院教授梅林海接受羊城晚报记者采访时表示,春节互动主题展是商场汇聚人气、刺激消费的重要手段。各大商场抓住春节时机走出自己的特色,将传统

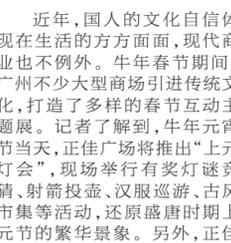
文化与现代商业相结合实现一举多得,通过精心布置的场景为就地过年的一家老小带来欢乐。结合中华传统文化,商家为市民送上美好的新春祝福,消费者在购物消费的同时,又能享受到新颖的娱乐方式。



文/图 羊城晚报记者 徐炜伦 实习生 金瑜

往年,广州最受关注的元宵节活动当属广府庙会。但在疫情防控常态化下,2021年广府庙会中许多传统的线下活动取消,增加了更多“线上逛庙会”的形式。但广州的元宵节氛围并未因此受到影响,不少大型商场在春节期间引入了传统文化元素,元宵期间更有专场活动满足市民的节日需求。

羊城晚报记者近日走访多家商场的春节互动主题展,发现不少年轻人都在商场“特色景点”旁打卡留念,老人和小孩也喜爱这种新鲜的娱乐方式。



天环广场22米长的福瑞金龙装置成新晋打卡点



天环广场22米长的福瑞金龙装置成新晋打卡点

潮食

围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中 开年,就来一场 火锅盛宴!

文/图 羊城晚报记者 宋韵潇 实习生 黎裕湘

有米不见米 只取米精华

简朴纯正、温和醇香的粥水火锅这些年赢得不少食客青睐。有“粤菜之源”美誉的顺德菜以“清、鲜、爽、嫩、滑、真”在餐饮业独树一帜,其中的特色粥水火锅同样可以凸显不时不食、粗料精做、食不厌精的特点。

正所谓:“莫言淡薄少滋味,淡薄之中滋味长。”看似平平无奇的粥水火锅实则内藏乾坤——以细腻的白粥充分包裹食材,并锁住其水分和营养,从而达到细腻顺滑、鲜香自然的绝妙口感。

“有米不见米,只取米精华”是高品质粥水火锅的关键,滋粥楼的粥底精心熬制浓稠适

中,轻盈一勺只见乳白透亮,尝一口浓醇甘甜,阵阵米香扑鼻而来。不同于其他火锅,粥水火锅对食材下锅的时间与顺序颇为讲究:海鲜提鲜,肉类增香,蔬菜、点心垫后。

待粥底微微沸腾冒泡时,生猛的鱼虾河鲜便可“隆重入场”,白贝是粥水火锅不可或缺“明星食材”,新鲜肥美的白贝争相“卜卜”开壳,一口清甜,一口鲜嫩;鱼片的肉质厚实饱满,辅以浓香粥底口感会更加鲜甜嫩滑;鱼滑与虾滑在锅中吸足浓醇米香,入口软滑有嚼劲。

肉质嫩滑的各式家禽同样毫不逊色,只要

控制好时间和温度,加上绝配蘸料大可以让你停不下筷子。肉质紧实的沉香鸡软而不绵,口感鲜甜,韵味悠长。

肥瘦相间的牛肉在咕嘟作响的粥底中翻滚,滚烫时间以秒计算,生熟程度恰到好处,肉味香沁沁人心脾。

除此之外,吸尽各种食材精华的粥底更是精华,肉的鲜美完全渗入粥内,喝上一碗,贝类、虾蟹、鱼类等混合而成的鲜甜蔓延至口腔的每个角落,鲜与香相互缠绵,味道浓郁醇厚,令人欲罢不能。此时,配合扁担头、菊花心、丝瓜烙的黄金油条,那种满足感简直不可言喻。

好汤加好肉 香醇又鲜甜

靓汤,火候足、时间长,既取药补之效,又入口之甘甜。经年累月,老火靓汤在饮食界一直占据无法替代的地位,而它更是广东人生活中不可或缺的重要内容。

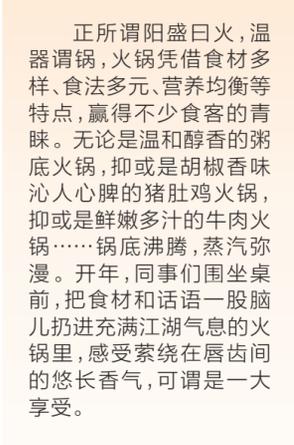
随着季节变化,汤的材料也随之改变:春天讲究健脾、夏天重视祛湿、秋天以润燥为主、冬天讲究滋补。而由老火汤演变而来的猪肚鸡火锅近年来成为

“网红”,在乍暖还寒的初春,喝一口好汤再配一口好肉,温润滋补,驱寒保暖。

猪肚鸡火锅其中一个老牌代表——鑫森猪肚鸡,其烹制方法如同广东的老火靓汤一样讲究细致、精细与耐心。厨师将猪肚去内的脂肪与内膜并用食用碱反复揉搓,以去腥除臭味,在清水中放入姜葱、料酒等调料焯烫;然后加入姜片、

白胡椒大火煮20分钟,最后放鸡肉慢慢熬煮两小时,直至汤色呈奶白色。

醇香的汤底、鲜嫩筋道的肉质和略带辛辣的白胡椒在锅中完美融合,汤底富含各类食材精华,香气馥郁,层次感十足,令人回味无穷;猪肚即便经过长时间熬煮,但依然脆爽有弹性,而且越嚼越香,配上少许金桔蘸料,鲜味倍增。



各式海鲜在粥水中煮熟更显鲜甜



猪肉纹理清晰,鲜嫩紧致



粥底浓稠顺滑,阵阵米香沁人心脾

猪肚鸡醇香浓郁

一牛可多食 潮汕风味足

正所谓“大味至淡”,不需要花里胡哨的烹饪方式,潮汕牛肉火锅讲究极致清淡与简单,用牛骨清汤做锅底,甚至用普通矿泉水做汤底,就可最大化呈现牛肉的自然鲜美。

由于牛肉在屠宰之后无论是口感还是味道都会随时间发生变化,为呈现从宰杀到餐桌仅数小时的最佳鲜度,潮汕牛肉火锅可以说是一场与时间竞赛的盛宴。除此之外,牛肉的切法也颇为讲究,不同部位有不同的纹理和脂肪含量,师傅以庖丁解牛的刀工切出可最大限度保证牛肉最佳口感的尺寸。

在陈记顺和牛肉火锅的菜单上,餐单简直是“牛肉说明书”:匙皮、肥胛、匙柄、三花趾、牛百叶、牛腩、吊龙、嫩肉、牛舌、胸口油……一头牛“被安排得明明白白”。

每个部位都有着极为不同的口感,可肥可瘦,可嫩滑可筋道。吊龙肥瘦相间,油香四溢,口感鲜嫩顺滑;匙柄肉中间常穿插着细筋,肉质结实与细嫩多汁成为不少食客的“心头好”;胸口油嚼劲异常,脆香筋道,入口生香;雪花肉片纹理清晰,肉质紧致鲜嫩……不同于其他火锅蘸料,潮汕牛肉火锅香气浓郁、余韵悠长的沙茶酱是其“灵魂伴侣”。

来到潮汕牛肉火锅店,牛丸与炒粿条是不容错过的“明星单品”。经过反复捶打Q弹滑嫩的牛丸,一口咬下去“噗嗤”一声,浓郁的肉汁顺着牛肉纤维流出;牛肉粿条将牛肉以滚油快炒,加入姜、葱等配料爆香,再加入潮州芥蓝与粿条大火翻炒,牛肉的鲜嫩被紧紧锁住,芥蓝在特制沙茶酱的提鲜下越发清甜香滑。

广府人家

文/羊城晚报记者 邓伟东

元宵节吃的不仅有汤圆,还有记忆与情怀

又是一年一度元宵节,过了这一天,2021年春节就该画上一个句号。此日,大江南北,几乎家家户户都会煮上一锅汤圆,每人一碗,在甜蜜和温暖中与这个重要节日说再见,然后展开牛年新征程。

吃的时候,大家都不想透出深颜色的汤圆,因为那是红糖馅的,不好吃。时隔多年,如今与红糖有着紧密关系的糖糍却是“网红”,很多人对其相关产品趋之若鹜,但红糖汤圆在不少长辈广州人心中却是个不太好的记忆。

家里穷,因为各种忙又或者过节的心情不太好……人们就会用红糖来对付,元宵节是过了,但家里却少了特有的热闹。过于简单的馅料平淡,无趣、寡淡,无法又或者没有能力诚心诚意准备,忽略过程的节日就没了仪式感,快乐又从何处谈起呢?

喜欢在家包汤圆的广州人,在准备馅料时,相信在不同年代都会或多或少经历这样的过程:红糖颗粒、偷懒把酥角馅一物二用,购买品牌商牌招牌馅料、各种创新的DIY……

以前,大家生活条件都不大好的时候,春节是大吃大喝、集中补充蛋白质、油水和糖分“高光时刻”。如今,各种“富贵病”浮出水面,即便是春节必吃的传统美食也得讲求健康。

我们的糖尿病患者比较多,记得有一年,为了照顾老人家的身体尽量减糖,于是学做咸汤圆:浓鸡汤底加瑶柱、鱿鱼干粒、虾米、冬菇粒、鲜花甲肉……然后把个头小小的鲜肉汤圆放进锅里,上桌前撒上薄荷糖、香菜、小葱粒,热乎乎一大锅盛上。老人家吃得可开心了,咕嘟咕嘟连干两大碗,最后一测血糖,饭后16!赶紧吃药!

正月十五在横跨多日的春节位置举足轻重,吃过汤圆,就得把家收拾好,把过节的心情收拾好,顺便也给自己过的这个年来个总结 and 回味。元宵节,我们吃的不止有汤圆,还有欢乐、记忆、情怀与温暖……

红糖馅料遭嫌弃

到了吃汤圆环节,孩子们的兴



传统口味的汤圆特别有家的感觉图/四季酒店提供