



广州各商场采取多样补贴措施 齐心助力广州抗疫

文/羊城晚报记者 汪曼

五月以来,新冠病毒再次侵袭广州。疫情之下,线下实体店也遭受到了一定的冲击。面对新冠疫情下可能出现的客流减少,广州各大商场在做好防疫措施的前提下,纷纷采取相应的措施——为业主户减租降费、全国联动消费配捐、举办专场直播等,众志成城,齐心协力助力广州抗疫。

6月18日,记者从广州时尚天河商业广场获悉,该广场特别给予业主为期三个月的减租降费措施。时尚天河业主户们纷纷表示,此措施大大鼓舞了大家战胜疫情的信心。

面对大力度的减租措施,时尚天河负责人告诉记者:“时尚天河的租户多为个体经营者,风险承担能力较弱。在特殊时期,我们愿意助力租户,齐心协力。”

6月15日,凯德乐峰广场正式恢复营业。在做好防疫消杀工作的同时,当天,凯德集团旗下项目——凯德乐峰广场、凯德广场·云尚等全国共43个项目联合发起“你一定掂”活动。据悉,该活动通过疫情支持专场直播、全国联动消费配捐等措施助力广州抗疫。

6月16日,“你一定掂,618必冲好物”直播开启,推出了直播专享商品以及丰富超值满减优惠。该场直播截至7月,顾客在直播期间下单的每笔消费,凯德集团“为明天·为健康”公益基金都将按10:1的比例,捐款支持广州公益抗疫行动(捐款上限为50万元人民币)。

此外,为助力商场经营,凯德对凯德乐峰广场、凯德广场·云尚进驻凯德生活圈的商户,还实行了免线上商城租金扣点1个月的支持政策。

在客流减少的情况下,也有商场推出“购物礼赠”促销活动,拉动消费。日前广州太古汇联合商场内品牌推出“购物礼赠”促销活动,顾客消费达一定的金额,即可获赠不同档次的消费礼券。会员可凭积分在线上兑换电子优惠券,享受消费满减优惠。

广州太古汇相关负责人表示:“广州太古汇将视情况适时推出更多措施,一如既往地与合作租户并肩作战、共渡难关。”

“云买菜”持续火爆 前路漫漫亦可期

“云买菜”已成为一种生活方式

早在5月29日广州市召开的疫情防控新闻发布会上,广州市商务局新闻发言人就强调,将持续加大生活必需品备货量,广弘集团、岭南集团等重点保供企业及市供销社按平时5倍以上的供应量加强粮食、蔬菜、饮用水等生活必需品备货,盒马鲜生、朴朴超市等线上本地生活生鲜平台,按照平时状态下存量的2-4倍进行储备。疫情期间,这些“云买菜”平台更是成为广州市民补充食品的重要来源。

“去年疫情以来,我们家基本上都在网上购买蔬菜生鲜等食品。因为确实方便,而且疫情期间减少与外界接触,比较安全。”家住天河区的王先生告诉记者,从2018年开始他们就陆续在各种“云买菜”平台上买菜,线上买菜已成为了生活常态。

美团、饿了么、淘宝、京东、滴滴、拼多多等互联网巨头纷纷入局“云买菜”,引发“烧钱大战”。经常轮流打开几个买菜小程序比价的李阿姨说:“哪个便宜买哪个。”她告诉记者,现在她和姐妹们经常守着小程序,等优惠、秒杀。她的姐妹曾阿姨表示,不管是线上还是线下买菜,菜都要够新鲜、种类够多、价格够低才行。

谈到“云买菜”的火爆,暨南大学经济学院教授梅林海表示:“‘云买菜’在疫情之前就已经存在了,在疫情期间更因为无接触的卖点,深受消费者的欢迎,这也吸引了不少资本。买菜做饭是日常生活的一部分,这个市场非常庞大,资本正是看中这点,所以不断涌进‘云买菜’的领域。实际上,由于资本的进入,更多的经销商加入其中,给消费者带来了很大的便利。‘云买菜’并没有因为疫情过去而陷入困境,反而发展得更加完善。”

面对在发展过程中的“云买菜”平台呈现出来的各种问题,梅林海表示:“任何一个新业态的产生、发展和壮大的过程,都需要政府的规范和管理,以保障公平公正的市场原则。只要不违背市场供求的原理,不违背公平公正的原则,可以让供求双方在市场中不断磨合,以获得一个最佳的状态,从而促进‘云买菜’市场的健康发展。”

“我们中国有14亿人口,这是一个庞大的消费人群,哪怕是1/10的人使用云买菜平台,那也有1.4亿的消费人群。不管是叮咚买菜、每日优鲜,还是其他相关部门对橙心优选、多多买菜、美团优选等云买菜公司的不正当竞争行为进行了行政处罚。”

供求双方需不断磨合 “云买菜”前路漫漫

互联网巨头入局,低价补贴让不少人加入到“云买菜”队伍中,这也意味着平台要扩大备货量。据叮咚买菜数据显示,仅今年大年三十当天,订单量较年货节日均上涨50%左右。但是,仍有不少消费者反映,节假日很多平台经常缺货。此外,也有消费者表示,所谓低价菜都是限量的,即使设好闹钟定时抢,也经常抢不到。

“现在的年轻人都比较喜欢做饭,所以他们都不怎么会挑菜,不像我们会挑新鲜的。”一位

习惯在市场买菜的陈阿姨说,她在线上买到几次不新鲜的菜后,就减少了“云买菜”的次数,“除非是特别便宜才买”。陈阿姨还告诉记者,在平台买菜退货非常麻烦:“我有一次买到的菜觉得不新鲜,就想退货,但是申请退款需要拍照,可是照片不如现实中看得清楚,所以最后的退款也没成功。”

记者了解到,今年3月3日,市场监管部门对橙心优选、多多买菜、美团优选等云买菜公司的不正当竞争行为进行了行政处罚。

文/羊城晚报记者 汪曼 实习生 王文杰

“饿了么”跑腿大叔帮我买了超级大的土豆,可能还担心我没菜吃,西芹和小白菜又各给我来了两把,谢谢您哟。”近日,家住荔湾的吴女士发朋友圈,感谢了帮忙买菜的“饿了么”跑腿大叔。事实上,疫情让不少消费者习惯了“云买菜”。去年,各大互联网巨头纷纷入局以“云买菜”为代表的社区团购后,大打价格战,一分钱5颗鸡蛋、一分钱100克百香果、一毛钱一袋盐……虽然低价吸引了不少消费者参与其中,但也留下了疑问——价格战之后的“云买菜”究竟还能剩下多少用户?经过社区团购“百团大战”之后,现今“云买菜”又该往何处发展?



“云买菜”平台频频以打折吸引用户

芳香蔬菜:清新美味舌尖舞动 宅家做菜:惊喜元素一试难忘

相关链接

芳香蔬菜知多D

薄荷

薄荷是多年生草本植物,具有药用和食用双重功效,可帮助消化及有镇静作用。可食用部位为茎、叶,它们既可作为调味料,又可作香料,用来配酒、冲茶等也十分常见。

食用方法:可做各色饮品,煎鸡蛋、滚汤、做烤肉配料等。

香茅

香茅是多年生密丛型草本植物,茎高可达2米,气味芬芳且有杀菌抗病毒作用。茎的香味特别浓,故多数人会选择这部分食用。香茅的原产地是东南亚热带地区,喜高温多雨气候,因此在东南亚菜系中经常见到香茅的身影,如我们熟知的各色咖喱食品、海南鸡饭、冬阴功等。

食用方法:把香茅茎与临近的叶切成细段,用来煲汤、蒸鱼、煮肉等,也可作为蘸料。

紫苏

紫苏是一年生草本植物,叶面多见绿色或紫色,叶、茎、花皆具有浓郁香气。紫苏叶能散寒、发汗力较强,还有“秋生紫苏为蟹香”之说。

食用方法:在广州,紫苏焖鸭、紫苏炒田螺都是知名的家常菜肴。

球茎茴香

球茎茴香是伞形科茴香属茴香的变种,营养丰富,具独特的芳香和甜味,口感鲜嫩爽脆,生食、熟食都异常鲜美。同时,作为一种味辛、性温的蔬菜,还有散寒、开胃、温阳的功效。

食用方法:凉拌茴香头较为爽口,搭配肉类炒着吃亦可。

菊花脑

菊花脑又称连梗野菊、田边菊,分枝性极强,有特殊芳香味,具有清热解毒、调中开胃、降血压等功效。因为清爽的口感成为不少金坛人餐桌上的至爱,并逐渐走上栽培蔬菜的道路。

食用方法:采摘嫩梢、嫩叶用于鲜食,同时还可以炒食、煮汤或做火锅配菜。

艾叶

艾是多年生草本植物,具有浓烈香气,在广东常年均可生长,适应性强。艾叶质地柔软,气味清香,根、茎、叶还可晒干备用;吃艾更有暖胃温经功效。

食用方法:嫩茎叶可做菜,艾叶煎鸡蛋、艾糍等都是客人至爱的家常美食,艾叶鸡蛋汤也是不错的选择。

珍珠菜

珍珠菜是多年生草本植物,黄色花,苞片白色一串串珍珠,全株有特殊香味。全年都可采摘嫩梢、嫩叶食用,可食部分高钾低钠,含有多种矿物质元素,入药有清热、解毒、止咳、消炎、活血、散瘀、通经等作用。

食用方法:珍珠菜以秋冬季的品质最佳,用来滚瘦肉汤、凉拌都是不错选择。

缘起 宅家做菜的神来之笔

近日,广州受新冠疫情影响,不少人都安心宅家积极配合疫情防控工作,在家做菜多了,就地取材、物尽其用的设计灵感会特别多,就连平日花盆里栽种的芳香植物如今也一一派上用场:薄荷、柠檬加蜂蜜,那时消暑的极佳饮品;制造浪漫煎羊架,又怎少得了迷迭香身影?炒海鲜加罗勒,独特的香味简直是神来之笔;焗肉加紫苏叶,妈妈的味道随之而来……

广州农科院的蔬菜专家指出,芳香蔬菜是指具有特殊芳香味,可以作为蔬菜食用的植物,它不仅能产生芳香气味,还可以祛除异味、除腥、祛油腻,且具有一定的药用价值。

近年来,芳香蔬菜为我国种植业、餐饮业、食品加工业的发展提供了一个崭新的契机,同时也为丰富市民的菜篮子,改善、提高国人的营养、健康水平提供了一条新途径,更成为农民增收、增收的一个新亮点。

据悉,芳香蔬菜的开发和应用在欧美源远流长,而我国芳香蔬菜的开发利用如今还处于起步阶段。

如今,广州有部分区域已经开放堂食,我们除了可以继续围绕美食达人宅家做菜分享烹饪心得,更可以向一众大厨“偷师”,用芳香蔬菜学做美味菜肴……



夏天,很容易让人感觉倦怠、胃口减弱。此时,就需要美食来为你提振啦。你一定听过薄荷、罗勒(金不换/九层塔)、紫苏、迷迭香吧?没错,这些都是芳香蔬菜,与此同时,它们又是你家家观赏植物的常客。

紫苏:各路厨师都爱

紫苏,有着鲜艳的颜色和诱人的味道,让厨师的创作灵感涌涌:用紫苏入菜可以很家常,也可以“很排挡”,更可以很高端。

在不少人的记忆中,外婆做的紫苏焖鸭入味又嫩滑,老爸做的紫苏炒田螺是中秋赏月的重头戏,妈妈做的紫苏凉拌菜好味又醒神……而在广州不少餐厅,厨师对紫苏的使用更是出神入化——

七寸飞这家“网红”餐厅有很多“忠实拥趸”,旗下三家分店各有特色,餐单并不统一,爱它的老饕会轮流前往。虽然,越秀区现在尚未开放堂食,但其动物园店其中一道招牌菜——紫苏九肚鱼砂锅煲却令人十分想念,厨师的煎制手法可谓快准狠:九肚鱼直接煎成两段平铺在已经爆香的厚厚一层原粒姜蒜上,淋上秘制紫苏酱汁,盖上盖子猛火煮熟。

上桌时热气腾腾香气扑鼻,而且店家还会非常贴心地附上平扁大勺,让你可以轻松把整段嫩豆腐的九肚鱼轻轻铲起。趁热放进口中,嫩滑的鱼肉够香、够咸、够鲜,简直让你一试难忘。

另一个和紫苏极其合拍的食材,那就是充满油脂香气与丰富胶原蛋白相互交织的牛筋筋。潮饕的紫苏白贝牛筋筋凭借独特的搭配让不少食客都大加赞赏,紫苏香气勾人,牛筋筋软糯、嫩而不柴,而白贝的清淡鲜甜令这道菜增添了几分不一样的风味。

广州农科所餐厅的紫苏香煎马

鲛鱼在运用紫苏这一芳香蔬菜上也可以说是恰到好处:马鲛鱼肉质肥厚,味道鲜美、营养丰富,被称为“最有营养的十种海洋鱼类之一”。用少许盐腌后再煎,只放紫苏,用最简单和原始的方式烹煮就能赢得一众食客的好评:紫苏味浓,马鲛肉质紧密、不老不柴,没有半点腥味,紫苏的独特香气和来自大海的天然鲜香简直是绝配。

罗勒:并非潮州人独爱

罗勒全株都有强烈香气,是西餐中极为常用的香草;在国人的餐桌上,九层塔和金不换这两个别名更为人们熟知,潮汕菜常用罗勒提香,是他们各式菜肴的“常客”。

潮饕的潮味元贝羹,大厨选用新鲜元贝,拆肉去壳,加入九层塔,其独特的清香突现了元贝的鲜甜,让这道潮式海鲜羹更具地方特色。由于元贝本身就很好吃,与九层塔同煮,香味更馥郁,九层塔在热汤中缓缓散发香味,回味无穷。

四季酒店的米其林一星餐厅詹姆轩近日推出了九层塔香鲍菇焗澳洲冷这道新菜,备受食客喜爱。厨师以本地新鲜九层塔入菜,爆炒令其独特香味更加突出,而且与西冷牛肉特别般配:M9西冷牛肉渗入了九层塔的气味,油香更清新,口感更丰富,而且还非常解腻、食量大增。

此时正是金不换快速生长的时节,番禺南浦的塘家宴大厨郭锡文以金不换嫩叶焗大虾,同样惹味又鲜美:大虾肉刚刚熟,脆口又鲜美;而吸饱了鲜甜虾汁的金不换,对它情有独钟的你肯定会夹它不夹虾,想尽情享受?——“手快有,手慢无!”

香茅:清香袭来食欲大开

香茅,亦被称为香茅草,因捣碎或烹饪时有淡淡柠檬香气,又被称为柠檬草。香茅在东南亚菜中十分常见,而非洲、墨西哥等拉丁美洲国家和地区的居民同样喜欢食用香茅,他们通常会用来泡茶。

在广州,除了在东南亚菜餐厅能



紫苏香煎马鲛鱼

品尝到香茅料理外,一些粤菜师傅也会用它做出夏日创新菜,如农科所餐厅大厨做的香茅鸡,师傅先用香茅汤汁腌制、浸泡,待紧致细嫩的鸡肉吸饱香茅独有的柠檬清香后再把它煮熟,吃的时候蘸上特制香茅酱,每一丝的鸡肉都散发香茅的清香,让你大啖嚼肉之余又不觉油腻。

潮饕另一道招牌菜红烧乳鸽,同样有芳香蔬菜为它点睛:乳鸽加入香茅叶、粗盐腌制,烹制时严格控制火候,让乳鸽表皮的琥珀色如玻璃纸般鲜亮,轻咬一口肉汁四溢,伴着香茅的清香,让这道传统粤菜平添了些许东南亚风味。

球茎茴香:脆爽令人难忘

球茎茴香实际上与我们常吃的小茴香比较相似,不过,球茎茴香的茎部较为膨大并有特殊香气,食用具有驱寒、开胃、温阳的滋补功效。

球茎茴香的口感鲜嫩质脆,味道比较清甜,相对于人们常吃的小茴香来说,略显清淡、好入口。球茎茴香有多种煮法,可以凉拌,也可以炒着吃,特别是吃肉类时加入球茎茴香,可以冲淡油腻感,是个不错的选择。

广州酒家的爽脆茴香头是大厨精选新鲜茴香头,以腌制的方式制作,不仅可以保留食材的原始味道,还让茴香头的口感更爽脆、味道更鲜甜。在广州这个闷热的夏日,这道清爽脆口的菜品肯定能让你胃口大开。

艾叶:季节美味的专属味道

艾叶又名艾草、香艾、蕪艾或艾蒿。《孟子离娄》一文中云:“犹七年之



紫苏白贝牛筋筋