

奥运季 助燃运动新风潮



8月3日,潘恩非参加东京奥运会男子难度预赛

攀岩运动持续升温 打破运动与时尚边界

广东在攀岩运动上全国领先

广东是极限运动爱好者的聚集地,在攀岩运动上具有先天的优势。据天眼查数据显示,截至目前,广东省是极限运动相关企业注册数量最多的省市,拥有4000余家,全国占比17%,具有较好的攀岩设备基础。广东在专业运动员水平及数量方面,也位居全国前列。本次东京奥运会,攀岩项目上代表中国出征的两位00后攀岩小将宋懿龄、潘恩非也全部来自广东。20岁的宋懿龄来自深圳,以速度制胜,曾在2019年的国际攀联世界杯攀联赛中以7.101秒创造了女子速度攀岩的世界纪录。21岁的潘恩非是广州仔,在东京奥运会攀岩资格赛上以速度赛第7、抱石赛第1、难度赛

攀岩运动成为年轻人新时尚

虽然攀岩长期被看做是一项极限运动,但其技术门槛其实并不高。参与攀岩运动的不仅有成年人,也有青少年,甚至有四五岁的小朋友。根据中国登山协会2021年的数据,全国的攀岩爱好者已经超过了30万,且参与者呈现年轻化趋势,主要为青少年、大中专院校学生以及25岁至35岁的上班族。

如今,攀岩运动已成为了年轻人眼里的新时尚。一方面,随着攀岩运动热度的提高,攀岩消费也实现了“破圈”,不再是专业攀岩运动员的专利。攀岩爱好者对攀岩服饰的专业性以及功能性的追求也大大提高,直接拉动了攀岩服饰产业的发展。

另一方面,除了攀岩运动本身,穿戴攀岩服饰通勤也逐渐普遍起来。这要得益于攀岩服饰本身的特性和优点。攀岩服饰普遍采用功能面料,具有较好的延展性,舒适度较高,穿着性能要较一般传统正装优异,这点得到城市生活里上班族一族的青睐。不少知名运动品牌都在尝试对传统功能型

第7、预赛总分第2的成绩获得了东京奥运会的人场券。

广州的攀岩圈氛围热烈且高手如云。每当周末节假日,年轻人、上班族相约在岩壁上锻炼,家长也乐意携带小朋友去攀岩馆玩耍。记者了解到,位于海珠区的Unfollow Climbing Gym“不跟随”攀岩馆是广州最大的攀岩馆,拥有专业的教练和丰富的攀岩线路,适合进阶玩家适合入门的小白。现场有攀岩鞋提供,准备好运动服即可前往。设在荔湾区的王者攀岩俱乐部同样值得一去,它的馆长是国家级定线员阿亮。这里攀岩氛围感浓郁,线路设计精巧,且每个季度都会对攀岩线路进行

凯乐石夏季推出的中国攀岩队系列运动休闲风衣

可适应多种环境的攀岩机能长裤

调整,体验感十足。除上述两家攀岩馆,广州市内还有天河区的超极限攀岩馆、凯乐石会员攀岩馆、番禺区的广州大学城体育中心攀岩馆、擎天攀岩俱乐部等不下10家攀岩场所,人均消费50元-120元不等。

的攀岩服进行改良设计,国内外各大户外运动服饰品牌——如斯卡帕、迪卡侬、凯乐石、探路者等,不断推出新型的攀岩服饰产品来争夺市场份额。

运动与时尚之间的边界其实早已打破。社交媒体的崛起更使年轻消费群体个性化表达的需求愈发显著。国潮服饰也应运而生。专业的攀岩运动服饰开始向休闲服饰领域开拓。如国内户外品牌凯乐石本月就推出了攀岩国家队特别款连帽衫,珠峰红和金桔黄的配色将运动与潮流相结合,实穿又百搭,迎合了年轻人的审美,又借力了东京奥运带来的攀岩热潮。

少女身轻如燕,脚下的滑板如活物;随着一声轻巧的落地,全场爆发欢呼……在前不久举行的奥运滑板街式项目比赛决赛中,年仅16岁的广东女孩曾文惠取得第六名的好成绩。广东籍攀岩选手潘恩非和宋懿龄也在奥运竞技攀岩赛中相继亮相。

本次东京奥运会,原本属于极限运动领域的滑板、竞技攀岩首次被纳入到奥运赛事大家庭。随着滑板、攀岩运动逐渐走进大众视野,其中所蕴含的冒险、挑战精神深深吸引着年轻消费群体,成为了年轻人眼里的新时尚。而各大时尚品牌、运动品牌在设计上也愈加注重贴合年轻群体的口味,将滑板及攀岩运动的酷潮时尚元素更多地加入产品中。

滑板是由国外冲浪爱好者发明,并从冲浪板演化而来。随着时代的不断发展,滑板的制作工艺、玩法也在不断地变化,滑板由最初的平板发展成为现在最盛行的两头对称翘起的模样。

随着滑板从街头运动成为奥运项目,越来越多的年轻人愿意尝试并热衷于此。网上有一位国外滑手是这样评价广州的:这



李宁与美国职业滑板运动员、设计师 Erik Ellington 合作发布的签名系列服饰

在东京奥运会女子滑板街式赛中,中国选手曾文惠闯入决赛,并最终获得第六名

滑板“破圈”而出 酷潮元素吸引年轻一族

在刚结束不久的奥运滑板项目比赛中,年仅16岁的广东女孩曾文惠参加了滑板的街式项目比赛,取得第六名的好成绩,滑板成功“出圈”成为主流运动,引起众多关注。滑板运动所代表的冒险、挑战精神,与体育竞技中的努力拼搏、超越自我的精神相交融,成为东京奥运会的一大亮点。滑板带领的时尚运动潮流也呈现井喷式发展,各大时尚品牌、运动品牌在设计上愈加贴合年轻群体的口味,将酷潮时尚元素更多地加入运动用品当中。

滑板“破圈”而出

里满大街都是台阶、台子、杆子、斜坡,地形实在太多了,像极了滑板天堂。事实上,广州拥有15个大大小小的滑板场所,比较著名的有五山华工、人民公园、天河体育中心、英雄广场、VBOY板场等场地。除了自由的滑板场地,广州市内还有VBOY滑板学校、BENIHANA滑板教学、DP长滑板教学、9527极限滑板等教学机构,每个机构都有针对

酷潮新时尚吸引年轻人

很多人在谈及为何会喜欢上滑板这一运动时,常常认为玩滑板非常酷,且极具个性。不论是拥有18年滑板经验的HE-Kit还是拥有8年经验的小麦,他们都表示最初玩滑板就是觉得它很酷,玩滑板的人也时常被贴上“酷潮”的标签。滑板所呈现的街头潮流文化也在影响



李宁与美国职业滑板运动员、设计师 Erik Ellington 合作发布的签名系列服饰

不同水平滑手的教学内容。拥有18年滑板经验的广州HERO滑板店店长Kit告诉记者,像VBOY滑板学校在广东省内现有四大校区,每一家滑板场内功能齐全,学员越来越趋向年轻化,很多学生家长都愿意送自己的孩子来学习滑板。人们不再以“玩滑板的是叛逆少年”的眼光,去看待热爱滑板的青少年了。

酷潮新时尚吸引年轻人

如今许多国产滑板品牌设计上逐步与国际潮流接轨,比如广州本土的滑板品牌店HE-Kit不仅拥有多家国外滑板品牌的代理权,也拥有自主设计研发的滑板产品,是广州众多滑手交流、传播滑板文化的一个重要场所。

Kit展示了HERO FORCE产品支线在奥运期间推出的奥运系列的滑板板面,板面整体设计是采用中国国旗的红黄两色,以“中国”两字为背景,板的前部印着中国的英文单词CHINA,整体上设计简单,但

滑板成时尚风向标

滑板入奥,助力滑板成为新一轮时尚潮流“风向标”,很多国际时尚大牌,比如Louis Vuitton、Gucci等纷纷推出了滑板系列新品,Louis Vuitton在2021春夏推出了自己的滑板系列,其中的水彩滑板更是与大众印象中以街头涂鸦的滑板风格大相径庭,板面底色为白,局部浓墨重彩进行点缀,整体风格清新脱俗。



广州HERO滑板店不但出售滑板,也是广州滑手们交流的场所

亮眼的红黄两色让人一下就能联想到中国国旗的颜色。成立于2000年的沸点滑板,不但在研发更适合中国人的滑板,也致力于传播滑板文化,创办了中国滑板网和国内首本专业的滑板杂志《Whatsup》。沸点滑板在滑板板面的设计上与中国传统文化相融合,如与敦煌博物馆联合推出“跟着敦煌一起变酷”系列主题滑板。

国产品牌DBH滑板则以“用心做,好滑板”为口号,其当季新品共推出三款板面设计,都是面向初学者和儿童设计的板面。

国内本土品牌李宁也推出了滑板系列的时尚新品。这一次,李宁与美国职业滑板运动员、设计师Erik Ellington合作发布的签名系列服装,将狂野蛇纹元素作为代表他的图腾,与街头不羁的个性气质相契合。借着奥运会的热度,像NIKE、安踏、特步等运动品牌也纷纷把滑板的挑战精神、超越精神渗透到设计领域和商业领域中。

中山家乡名菜睇真D

中山是广府文化的代表城市之一,近日,中山菜大热,当地有何特色名菜?现在就跟着记者一探究竟

文/羊城晚报记者 汪曼 图/商家提供

各式名菜彰显中山风格

番禺;“沙田地区菜”以港口、民众一带为正宗,讲究实惠、醒胃、就地取材,茄瓜咸鱼煲、虾酱炒通菜、炒田螺等都是代表作;以各种水产为主料的“小榄地区菜”自然是源出小榄,讲究刀功火候,代表作是炸咸鱼球、虾球、菊花肉等;“五桂山区菜”油重味浓,耐放且不易变质,酿豆腐、风味牛肉丸等都是杰作。

广州也能吃到中山名菜,记者在大众点评看到,位于江南西的珍味·地道中山菜获得不少吃货青睐。其中,脆肉鲩炆鸡、腊肉煲仔饭、盐焗乳鸽都是食客推荐菜的前三名。脆肉鲩炆鸡肉质爽脆,油脂适中;腊肉煲仔饭火候、咸淡恰到好处,分量十足;盐焗乳鸽金黄酥脆,鲜嫩多汁。

乳鸽是中山首屈一指的名菜,红烧做法最受欢迎。记者了解到,石岐乳鸽本是中山籍华侨从国外引进的优良鸽种,经过与本地优良鸽种杂交后大量繁殖,人们选取出生后不同天数的乳鸽入菜,其中,13天的乳鸽特别好吃,鲜嫩多汁,连骨头都可以一同吃掉。

据悉,石岐乳鸽的烹制方法繁多,其中,红烧乳鸽闻名于省港澳乃至世界各地。该菜品皮脆肉滑,甘香鲜美,幼嫩可口,色香味俱佳,被不少食客视为上品佳肴。

沙溪扣肉是广东中山沙溪镇名菜,几乎所有酒楼食店甚至一般家庭都会做。这道菜选料讲究,以偏肥的五花腩为首选,因肥而不腻、入口即化被当地人尊称为“菜王”。

作为配角的粉葛也十分讲究,粉葛主要生长在中国南方,具有较高的营养和药用价值,甚至可以和北方的人参相媲美,素有“南葛北参”的说法。沙溪扣肉选用地道的中山粉葛,两头小中间大的最佳,粉葛松软绵密,松而不肥,猪肉肥而不腻,满嘴留香,与粉葛同嚼口感甚佳。如今,扣肉在沙溪人的不断改善下,已变得出神入化,成为远近闻名的“沙溪美食三宝”的其中之一宝。

小榄鲜炸咸鱼球是一道色香味俱全的传统名菜,相传起源于明代小榄山,由一群自北南下的难民所创。把剁碎的咸鱼肉加入水、水、腊肉或肥肉粒、陈皮、糖、盐等调料,搅拌均匀起胶,然后挤成球状油炸至金黄色便可上碟,味道鲜美,外脆里嫩又弹牙。

钵仔禾虫是广东省中山市一道传统名菜,禾虫在民间的烹制方法甚多,煎、炸、炒、焗、蒸……皆

可,香味独特,是不少食客口中的人间美味。

子姜焖鸭是沙溪、大涌一带有名的家乡菜,一般以番禺、北京鸭等肌肉丰满的鸭种为好。把洗净的生鸭碎件略加腌制,下锅生焗,然后加配料、子姜片把鸭肉焖“稳”,煮的时候鸭香满屋,品尝时滋味诱人,加上微辣爽脆的子姜,醒胃又怡神。

及第粥也是中山知名小吃,选用猪肉丸、猪肝片、猪粉肠等为粥料,人们取“三元及第”之意为其命名,该粥不仅名字吉利,而且粥白味鲜,十分可口香滑。三乡濠粉是三乡镇的传统小吃,已有200多年历史。粉条以特殊工艺制成,粉质细滑爽口,类似桂林米粉。濠粉有汤濠、捞濠、炒濠等多种做法,配以切鸡、牛腩、叉烧、鲍片、鱼翅等配料,味道鲜美又爽口。



三乡濠粉

为食猫手记

感动你的是温度

想大快朵颐,菜肴味鲜清爽肯定加分,但切忌太咸,如果想尽情享受美食,下饭菜不是首选。不时不食,新鲜上好的食材、恰当的烹饪方法缺一不可,味道太咸一定会影响食量,甚至会影响你享受美食的乐趣。

在清远清城区碧桂园果岭一号附近的和记山庄,虽然不太好找,但酒香不怕巷子深,即便暴雨天气让前往的小路十分泥泞,但依旧阻挡不住一众老饕追寻美味的步伐。

这里的蒸草鱼可谓一绝,不放一丝姜,店家自备瘦身鱼塘,水质够好,鱼被大网兜住悬在水中央,由于瘦身过程“绝食”功夫做得彻底,吃起来没有一点泥土腥味,肉质雪白鲜甜又嫩滑,还能见到清晰的蒜瓣肉。即便你“一不小心”点了三四斤的大鱼,吃到最后已经放凉,放进嘴里依然没有半点腥臭味,一样鲜美十足又嫩滑。

在清远清城区,几乎所有的农庄食肆都有瘦身鱼和碌鹅卖,但不怕不识货,就怕货比货,没有对比就没有伤害,吃过后立见高下。

和记山庄还有一道必点菜,那就是农家自制叉烧,味道肉质如何好已经不用多说,放进嘴里舌尖感受到的热度已经叫你足够感动。这样的叉烧估计很多人都未曾吃过,彻底的农家做法,猪肉味很浓,边缘焦香,肉身,但咬的时候却有丰富的肉汁,关键是即便是吃到最后一块还是热的,让人一试难忘。

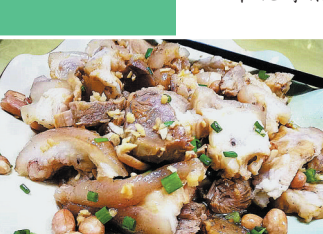
吃农家菜,农家风味必不可少,最时令的茄子、豆角加辣椒圈、紫苏,吃的时候千万不要



清蒸瘦身鱼



和记碌鹅



沙姜捞子猪肉

嫌麻烦,要耐心地每一样菜逐一码进勺子然后一口吃掉,紫苏特有的香味、辣椒圈的微辣,各种味道融合得刚刚好。沙姜捞子猪肉也是必点菜,选取肥而不腻部分,煲淋切片,肉质干净清爽,放两勺自制蘸料,几颗炒得香脆的花生米拌匀,重点是沙姜,不时吃到风味独特又醒神。



石岐乳鸽名声在外,不少知名食府都会推出相关菜品

小榄鲜炸咸鱼球

石岐乳鸽首屈一指

中山菜是粤菜系独特的一支,其最大特色是制工精细、选料广博,而且特色小品种繁多,层出不穷,把地方饮食文化表现淋漓尽致

脆肉鲩炆鸡