

# “金九银十”消费季 “婚庆经济”踏浪时



国庆期间广州多家商场黄金珠宝销售持续走高



国庆期间，黄金品牌纷纷推出优惠促销活动

文/羊城晚报记者 吴安琦 图/羊城晚报记者 陈秋明 吴安琦

“金九银十”，是各个行业业务集中开展的黄金时段，也是新人们喜结连理的黄金期。刚刚结束的国庆假期，更是新人们举行婚礼的旺季。今年的“金九银十”，随着各行各业逐步地回归正常，婚庆市场也在迅速回暖，有数据表示，2021国庆节假期期间，有逾80万对新人举办婚礼。“婚庆经济”也与这些新人们浓浓的爱意一起，在快速地“升温”。

## 黄金、珠宝仍是婚庆“硬通货”

黄金、珠宝类商品作为婚礼用品的“大头”，每当一波结婚潮来临，它们的销量与价格便迎刃而上。据金投网数据显示，国庆期间金价维持在473元/克左右，是近半年来较低的价格，使得黄金类的产品销售持续走高。

在“婚庆季”带动之下，各门店黄金珠宝十分畅销。据苏宁消费大数据显示，周大福、六福珠宝、老凤祥、周大生品牌稳居品牌销量榜前四。广州友宜在国庆期间，黄金、珠宝、首饰品类以多项优惠促销举措吸引客流，现场有不少成双成对的准新人在选购钻戒、钻石类首饰，达成大宗大额销售。黄金价格的回调有效刺激金条的销售，多个专柜金条销售升



在广州北京路步行街，国庆黄金专柜人气旺盛

## 线上线下，婚纱礼服“量体裁衣”

除了黄金珠宝等多样首饰之外，婚庆礼服也是婚礼上必不可少的元素。凭借服饰品类优势出彩的广州友宜，推出“婚庆礼服节”，着重展示多个礼服品牌新款，带动精品婚庆服装同比增长。同时，各个门店打造“秋冬服饰新品”主题，突出“新季节、新形象”，推出现场走秀、量体裁衣、满减赠券、多件满减等措施，有效提升服饰品类的连带购买率。

此外，据艾媒数据中心的报告显示，有39.9%的消费者选择去线下专卖店亲自挑选婚纱、礼服；而有37.4%的消费者选择通过线上品牌旗舰店或礼服专卖店等渠道，采购婚纱、礼服等；还有20.1%的消费者会选择由婚庆公司来统一安排。在价格方面，婚礼服饰方面的消费预算控制在3000至5000元区间的消费者占比最高，为32.7%；预算在20000元以上的消费者占比最低，为6.8%。

今年大而宽的纱质袖子或成为新娘礼服流行趋势，以展现新娘们飘逸婀娜和灵动优雅之美。在2021婚纱流行趋势的巴塞罗那婚纱时装周上，可通过自由搭配上下身造型，实现多变风格的二件式婚纱，颇受准新娘青睐。市场行情也证明了这一点。二件式婚纱、长泡泡袖设计婚纱近年来也大受欢迎，销量十分亮眼。

此外，随着可持续发展成为世界前进的方向，这一概念也被应用到婚纱设计及用户选择中。一方面，突出人与自然风格的婚纱成为越来越多品牌推陈出新的重点。另一方面，“轻婚纱”市场也表现出强劲的发展动力。小型简单、干净利落的婚纱，实用价值更高。

## 个性化、数智化，婚庆服务求转型

如今作为婚庆市场主要力量的“90后”新人们，愿意接受新奇的事物，追求独一无二个性化的定制项目，喜欢有设计感、时代感。未来感的产品，在婚礼的布置上也不例外。

记者在浏览某点评类APP时，发现很大一部分婚庆公司，以“小清新”“轻奢风”“森系”“极简”等颇具现代感的词语作为自己婚礼策划的标签来吸引年轻人的目光。这些策划方案的初步价格则六七千，高可达三四万元，从迎宾区到宴会区，基础T台的布置到高档香槟塔的搭配一应俱全，还有被称为婚礼“四大金刚”的婚礼司仪、婚礼摄像师、婚礼跟拍师、新娘跟妆师的组合，因其高标准的布置和奢华的风格，被消费者青睐，即使它们的价格十分昂贵。

在这些消费现象的背后，不仅体现了年轻人更愿意享受自我而买单，也体现了在数智化时代，婚庆策划产业朝电子化、平台化发展的新趋势。

如今，随着社会的进步与世界的变化，新一代消费者对婚礼的需求正在发生改变。他们更加遵从自己的喜好，满足自己成为办婚礼的主要目的之一，个性化主题婚礼正越来越受欢迎，于是，能整合各类资源的互联网婚庆平台应运而生。

## 信记 穿越上世纪八九十年代风味 大排档特色菜“原装保留”

该店地处越秀长堤大马路金融街和一众批发市场附近，来的都是街坊客，但食客都喜欢带新朋友或客户来。信记海鲜饭店有几样招牌菜很值得吃：南乳肉、陈皮丝姜葱炒甲鱼、姜葱炒蟹、酱爆蜆子王、豉油王鹅肠和节瓜煲。

姜葱炒蟹这个信记的招牌菜就不用多说了，但凡在上世纪八九十年代爱在大排档流连的食客，吃过这里的菜之后都不禁竖起大拇指：“当年的风味实在保持得太好了！”正是因为餐厅几十年不变的味道，信记如今已成为不少离家多年要吃回当年味道老饕们的觅食之旅首选。

## 创发 街坊食堂其乐融融 招牌菜式品质稳定

如果你想感受广州至彻底的市井味？那就去创发吧，地处越秀区光复北路，营业面积有两层，目测有近200多个餐位。一进门，你第一反应就是吵，而且还不是一般的吵，众食客基本都是身着一身“街坊装”，各人熟门熟路，扯着嗓子聊的都是刚结束的牌局或家常琐事。

创发的鸡可不是一般的鸡，餐牌上各种做法都不错，据说老板有自家养鸡场，品质保障，即便你点半只便宜的走地鸡，都会皮脆肉滑鸡味十足。



广州老城的街头巷尾，总有一些老店淡然存在，里面你看不到“手机先吃的主场”，坐在那里的绝大多数是穿着随便的街坊客，“搵位坐低”，无需细看菜单，店家也能熟知食客的脾性，简单一句“还是老三样？”大家嘻嘻哈哈热络几句就能快速完成点餐；当然，如有时令新菜推出，侍应也不失时机推荐一两款。

## 雅苑 不接受预订只能排队 选料精致的家常味道

地处越秀老城核心朝天路的雅苑餐厅，是广州的新晋老字号，在美食界地位堪称传奇，做的是地道家常街坊菜，但近些年已变身成“二星级装修、五星级价格的富豪饭堂”。

家常通常会选功夫菜，而且“落足心机、绝不敷衍”。雅苑同样如是。在雅苑，很多人都会点番薯炒蛋，如果你不是“圈内人”可能会暗暗发笑：大老远排队长竟然去吃一道“煮饭仔入门菜”，点菜的人不是脑袋有毛病？但是，你吃过雅苑的番薯炒蛋就会感叹：果然跟自己家做得不一样，值得专门来这里试一试。

## 腰记 番禺饮食文化“活化石” 吸引大批市区“铁粉”勤帮衬

这是一家连番禺人都觉得偏远的化龙镇小店。过去30多年，大姐一家在一幢改建小楼里经营着充满温情的农家饭店，面鼓蒸猪肉、蒸藕粉、各式料靓量足的家常老火汤、泥虾蒸鱼、鱼肠鱼皮……至家常的味道引来无数从广州市区专程而来的食客。

净、朴素的店面装修，各种食材新鲜、清爽，让人看着就喜欢。这里的菜量是家常，里面不少却是功夫菜：面鼓蒸猪肉，面鼓是腰记自家晒的，咸淡适中香味十足；选用肥而不腻、肥瘦相间的靚猪肉；里面还有大量脆口仔菜，醒神又开胃，只要是点了这道菜，大米饭随之，这种搭配是不少人的童年美好回忆。

## 七寸飞 老板抱怨食客太多累成狗 海鲜做法巧心绝配赢赞赏

在水荫路分店，“睇场”的罗先生斯斯文文、“悠悠淡定”（粤语，不紧不慢，悠然自在），在大的海鲜池边见你一时拿不定主意，他会适时小声提示几句；当然，店家的招牌做法也会简明扼要讲解其精妙之处；分量大了更会叫你暂且收手：“先吃着，别点太多，喜欢的可以再添。”

## 味在家常惹人爱

酸笋蒸鱼腩、豉油皇鹅肠、白贝蒸水蛋、麻香鸡、炸蜆、紫苏九肚鱼、避风塘炒蟹

互联网时代，很多东西都藏不住。近年，这些老店被不断发掘出来，里面既有蝉联四年广州米其林榜单餐厅，也有黑珍珠入围食肆，好在……如今去还能吃到保持几十年不变的高水平菜式，如果你担心日后出品可能会变，那么现在就跟随我们的脚步去挑选几家，看看是不是你的“心头菜”？