

文/羊城晚报记者 王隽杰 实习生 余燕梓

“电竞+X”：电竞热潮下的Z世代消费新趋势

电竞+酒店：突破酒店定义的“社交空间”

随着电竞行业持续火热，这股东风也吹入了酒店业。近两年，电竞酒店在全国遍地开花。

根据同程旅行最新发布的《中国电竞酒店市场研究报告2021》显示，2021年全国电竞酒店的存量预计将达到1.5万家，到2023年将突破2万家。在广州本地，电竞酒店同样火爆，记者在某酒店平台搜索“电竞”可得80多家相关酒店搜索结果。

电竞酒店在传统酒店客房服务的基础上，配备了高配置的游戏设备、符合人体工学的电竞椅等等，为了顺应顾客的“开黑”（游戏用语，指玩游戏时可以语音或者面对面交流）需求，还有三人间、四人间等多种房型，全方位满足游戏玩家的社交需求。某些电竞酒店为了吸引顾客，还会给予顾客游戏内的特权，如上海CJ酒店为玩家提供游戏内英雄与皮肤的使用特权，这种升级游戏体验的做法，更利于吸引游戏玩家群体入住。

同程旅行报告指出，电竞酒店的用户多以男性Z世代人群为主。这类人群选择电竞酒店，在某种程度上是寻求一种“大学宿舍式”的社交空间，顾客小俞告诉记者，在电竞酒店，游戏体验是一方面，更重要的则是“和朋友开黑的乐趣”。

电竞酒店在突破酒店定义的同时，也爆发出巨大的商业价值。据艾媒咨询数据显示，2020年中国电竞市场规模超过1450亿元，预计在2021年中国电竞市场将突破1800亿元。如此庞大的市场规模，蕴藏着无数驱动消费增长的新动力。

对于玩着游戏长大的Z世代群体（1995-2009年间出生的一代人）而言，电竞是他们的娱乐、社交、文化……电竞就是他们生活的一部分。随着Z世代成为主流消费人群，“电竞+”逐渐成为实体消费中的一股新势力，电竞主题餐厅、电竞酒店、电竞体验馆等新商业模式层出不穷，电竞正走上商业化发展的快车道。



电竞酒店在传统酒店客房服务的基础上，配备了高配置的游戏设备、人体工学电竞椅等（图片来源/粤塔电竞酒店）

电竞+餐饮：“吃喝”“玩乐”两不误

作为与消费者接触、碰撞最多的行业之一，餐饮行业中同样吸纳、融入了电竞元素。今年8月18日，加拿大咖啡品牌Tim Hortons（简称“Tims咖啡”）与腾讯电竞合作的首家升级版电竞咖啡旗舰店在深圳开业。这家电竞主题店特别推出的红buff冷萃、红蓝buff气泡饮等专属产品，将电竞元素融入饮品之中，为顾客带来全新的“电竞+饮品”的全新消费体验。

在咖啡店内，还设有开黑区、互动桌、战队合影屏等电竞特色区域，保证顾客在店内的沉浸式电竞体验。

腾讯公司高级副总裁马晓轶在此前接受媒体采访时表示，游戏正在成为一个“超级数字场景”，需要通过跨领域的良性结合，不断突破游戏产业的边界。在去年英雄联盟S10全球总决赛期间，赛事官方与多家餐厅合

作，推出“S10主题观赛店”，其中就包括网红烧烤店“人生一串”。在为期近一个月的赛事期间，“人生一串”成为了电竞爱好者的聚集地，店面的装修也充满英雄联盟主题元素，氛围感满满。这种在赛事加持下的“电竞+餐饮”模式很类似于传统的“世界杯经济”，更容易在短期内吸引较大客流，帮助餐厅树立口碑，对于赛事方与餐厅方来说可谓双赢。

广州作为电竞氛围浓厚的城市，同样有不少电竞主题的线下餐饮店。位于北京路的领秀手游电竞馆，在提供基础餐饮服务的同时，为玩家提供包括陪练陪玩、赛事组织在内的电竞服务。位于花城汇的绝味吃鸡·奶茶研饮室由电竞战队OMG联名推出，店内的“大吉大利霜奶茶”等特色产品贴合电竞主题，吸引众多游戏玩家前来打卡。

电竞+时尚：潮牌青睐电竞元素

如果你关注电竞赛事，会发现电竞选手的赛服上，早已有Nike、Adidas、FILA等一线运动品牌的logo。如今，将联名跨界玩出花的时尚品牌也将目光对准了电竞。如自我定位为“科技潮牌”的手机品牌realme，多次与QQ飞车手游、iG电子竞技俱乐部等联名合作；老牌时尚品牌GUCCI也与电子竞技俱乐部FANTIC联名推出腕表。

除了与品牌联名外，电竞俱乐部自身也开拓出一条“潮流之路”，国内知名电竞俱乐部

RNG母公司旗下的国潮品牌R39主打“电竞潮牌”理念，将说唱、滑板等街头文化与电竞结合，再加以华人元素，创造了一种全新的电竞潮流文化。

李宁也着重与将电竞元素融入潮牌服装设计中，LNG品牌本是李宁于2010年推出的高端时尚运动系列，2019年随着李宁收购英雄联盟战队snake并改名LNG，LNG品牌重塑升级后被赋予了“电竞潮牌”的内涵，其“中国选手”系列队服被认为是电竞潮服的表之一。



加拿大咖啡品牌Tim Hortons与腾讯电竞合作的首家升级版电竞咖啡旗舰店落户深圳（图片来源/腾讯电竞、Tims咖啡）

电竞+商圈：线下电竞馆集聚人气

与前些年网红书店+商圈的模式相类似，如今综合性的购物中心开始越来越青睐线下电竞馆。据《2021年中国电竞运动行业发展报告》显示，2021年中国电竞用户预计达到4.25亿。电竞产业拥有庞大的粉丝基本盘，足以成为商圈带来巨大的流量。

今年6月23日，位于上海普陀区的主场ESP购物中心正式开业，该购物中心由EDG母公司超竞集团打造，集电竞、新文创、跨界零售等多种消费元素于一体，着眼于吸引Z世代人群为主的消费新群体。主场ESP购物中心内有全国首家KPL（王者荣耀职业联赛）专业场馆，有力保证电竞粉丝的高度粘性。在商业配套上，知名手办品牌GOOD SMILE COMPANY中国首家官方实体店落地于此，为电竞粉提供多元化的消费场所；餐饮配套上则有融合电竞元素的主体烧烤店，电竞元素无处不在。

已经落成的商圈，也在积极通过与电竞IP的合作吸引流量。今年英雄联盟S11全球总决赛期间，深圳万象天地打造的英雄联盟城市峡谷嘉年华活动吸引了众多游戏玩家参与，观赛活动与商圈已有的餐饮、娱乐服务融为一体，兼有cosplay巡游、限定音乐会等主题活动。

云南黑松露堪比法国货 中厨分享好煮意

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供

每年一到冬天，各大顶级的意大利餐厅无不充斥着各式黑松露的菜单，如果不搞上几道松露季节限定菜式，那就是输。其实近几年，黑松露除了用于传统的西餐，在中餐里也是大放异彩，不光是传统的炖汤、蒸鱼、烩菜，甚至是点心、开胃菜也能看到它的身影，基本上所有的中餐都能加它提升鲜味，增加档次。

黑松露能运用于中餐而不牵强，不是一件容易的事情，城中大厨们脑洞大开的时候到了，羊城晚报记者提前探店为你揭秘菜单。



汽焗大黄花鱼

云南黑松露正当季

最好的黑松露产自法国西南部的佩里戈尔地区，最近几年，普罗旺斯也迅速崛起，成为最重要的黑松露产地。也许有人问，我国云南也有产黑松露，价格亲民得多，何必一定要花高价去吃法国货？

没错，中国云南同样是黑松露的产区，年产量占全国总产量的70%，它的价格也基本代表了中国黑松露的价格标准。入冬以来，在大部分野生菌进入旺季末期后，云南黑松露逐渐成熟，迎来了销售旺季。

据行家介绍，云南黑松露按照大小、采挖期、成熟度进行分级，越大的、越成熟的黑松露单价越高。其中个头在7cm以上的为特级，是品质最好的黑松露，这类黑松露出产后往往就被发往北上广深等地区销售；个头在5-7cm的为一级，3-5cm的为二级，1-3cm的为三级，这类黑松露在云南当地市

场内销为主。

与10多年前相比，近年来云南黑松露的价格涨了20多倍，优质品的黑松露价格为1500-2000元/公斤，一级品黑松露的价格为800-1400元/公斤。由于野生黑松露产量越来越低，人工种植的黑松露刚获成功还未形成产业化种植，所以黑松露的价格仍在上涨。

黑松露怎么做中餐？

对比价格，黑松露的上市时间还算厚道，成熟期通常在每年的11月到次年的3月。对于黑松露的“忠粉”来说，现在就已经可以开吃了。

在欧洲，黑松露多为生吃，而在中国，黑松露常常是加热吃。黑松露的产地丰富令价格选择余地变大，黑松露只取色与气味的，成为它能够与中式烹饪环节融合的筹码，让中餐厨师们开始更多地将其融入烹饪方式结合起来，让食材吸足黑松露的香味，合而为一，提升整道菜的质量。

黑松露怎么做才能满足“中国胃”呢？名厨卢峰认为，黑松露味道微妙，可以新鲜切片或注入调味料增添味道。过分烹饪会损坏松露的味道，但是脂肪可以捕获和封存松露的香气。因此，大厨通常是以之搭配比较厚重的食材，如红肉、鱼类等。黑松露酱汁要在收汁的时候加入，黑松露切片要盛出后加入，不宜多，数片即可。

黑松露配广东鸡，越是简单越美好

黑松露与文昌鸡，看似“门不当户不对”的一对搭档，广州文华东方酒店中餐厅的黄景辉师傅却能妙手生花，点进鸳鸯谱。黄师傅将文昌鸡以秘制调料腌渍入味，淋上滚油让表面烧出一层脆皮，上桌前佐以新鲜的现刨黑松露片，以最大限度保持黑松露的特有香气。

广州柏悦酒店悦景轩中餐厅的黑松露手撕脆皮鸡有异曲同工之妙。中餐厅行政总厨黄远奖认为，黑松露独有的馥郁香气，能给普通的食材带来味觉的升华，有时只用简单的烹饪，就能体现出它霸道的存在感。黑松露手撕脆皮鸡正是一道经典粤菜的升华，湛江鸡皮厚油脂多，这样烧制出来口感才够香滑，有了黑松露的加持，口感与香气兼得。

为传统鱼肴添新滋味

黑松露带有强烈的香气，但

其实本身是没有什么味道的。因此人菜的时候，有粤菜师傅会搭配鱼油丰盛的海鱼，以突显黑松露特有的幽香。譬如焗焗料理的，柴师傅就选用了黑松露来搭配福建野生大黄花鱼，两者的味道清鲜，非常匹配，令老饕直呼内行。

这道菜采用汽焗的手法烹制，所谓汽焗就是粤菜传统的蒸，柴师傅表示：“粤菜是一个博大精深的菜系，它能容纳各方食材，最主要的是厨师能否找到食材的最佳状态加以烹调。”以汽焗大黄花鱼为例，蒸汽可以稳定地提供热能，降低了食材对烹饪温度的影响，更能保持大黄花鱼的原汁原味。鱼身铺上了云南的新鲜黑松露片以及白蘑菇，仿佛给鱼重新做了一层鱼鳞，把鱼肉的口味衬托得格外出彩。

品尝过的食客认为：“黑松露常常作为西餐中的原料，现将它们应用在中餐菜式上，仍有一种粤式的细腻在里面。”

黑松露演绎素食美学

广州食客平时吃到最多的就是国产的云南新鲜黑松露，和产自法国、意大利的黑松露相比，虽然香气浓郁、尺寸等方面还是存在着差距，但是烹制素食时用来提鲜是绰绰有余了。康莱德酒店中餐厅的黑松露葛仙米珍菌酿豆腐专为素食者而设，主厨孙伟伦师傅选用嫩滑的山豆腐做成“花形宝盒”，加入了黑松露的秘制金汤把几种香味浓郁的珍菌煮熟后酿进豆腐，

最后放上葛仙米和黑松露。味道层层叠叠，不断递进。

新鲜的黑松露不易保存，为了能让更多人品尝到这种美味，黑松露酱便诞生了，放进蔬菜中都是点睛之笔。潮饕的大厨用黑松露酱淋焗白灵菇和新鲜芦笋，做法简单但口感层次丰富。潮皇食府更是将黑松露酱搭配绣球菌，令其增味不少。

从吃面到嗦粉，黑松露从不缺席

蒸肠粉以及拌面的时候，可加入黑松露酱或者刨入细丝状黑松露，香味更容易挂在面上，融合度更高。

“黑松露捞山药面”是米其林一星餐厅丽轩的招牌菜品之一，看似平平无奇的一道手工面实则暗藏巧思。广州丽思卡尔顿酒店中餐行政主厨黄尚峰师傅介绍，和面时加入鸭蛋清和铁棍山药，使得面条爽滑而有韧劲。肉酱则是选用了鸡汤、肉碎、黑松露酱混煮调制而成，最后以新鲜黑松露点缀。黄师傅提醒大家，松露香气浓郁且特别，应避免与气味强烈的食材同时食用，否则则会抢走黑松露的味道。

看过潮饕的菜单，才知道高身姿的黑松露同样能以广州点心的姿态出现。其中必试的是“黑松露滑蛋肠”，点心师傅把肠粉皮做得薄如纱，馅料是黑松露与鸡蛋，蛋类的浓郁和粘稠度非常适合加入黑松露，并且在质感上更贴合松露的挥发，这也是国际化的经典搭配。

民国粤菜上餐桌 最高致敬是传承

文/图 羊城晚报记者 王敏

说到“食在广州”，相信不会有人反对。但是却没多少人知道这四字评价从民国时期悄然兴起，粤菜由此声名远播，渐渐进入全盛期。然而，随着时代变迁，一些有口皆碑的名菜和为人所津津乐道的食肆却逐渐消散。

如今流行复古风，复古风刮来的不仅仅是时尚，当然还有美食。近日，广州酒家集团推出的“民国粤味”主题宴，将濒临失传的菜式复活在现代餐桌上，为食客们还原一场粤菜全盛时期的活色生香。

文化加持 活态传承有地利

民国时期，各地文化名流、达官贵人、商贾巨富汇聚广州，热爱生活，考究饮食，南北中外文

化交融达到前所未有的高峰，成就了粤菜发展的鼎盛时期。此时的广州，酒楼兴盛、名菜迭出，各系菜式佳看交融辉映，形成了民国粤菜的多元基调，“食在广州”由此闻名遐迩。

八宝蛋、网油蚝脯、太史炖田鸡……一道道民国时期经典粤菜在今天将被重新演绎，以新鲜出炉的姿态出现在广州酒家的菜单上。

民国粤味宴的推出，可以说是集“地利人和”之势。广州酒家集团副董事长、总经理赵利平表示，粤菜随着广东人前往上海的发展而逐渐闻名，直到今天全国人民心向往之的盛名，使民国粤菜的重现有了地利之优。而岭南饮食文化史研究专家周松芳不遗余力整理的民国时期粤菜谱，为“一桌民国粤菜”的重现提供了蓝本。

反复摸索 书中佳肴竟成真

民国菜式繁多，可是面对厚厚的书籍，如何从中选择合适菜式复刻经典呢？广州酒家粤菜师傅联手一众专家学者共同研究，广泛收集文献史料，挖掘菜式典故，多次访谈名家，反复品鉴测试。还原的难度在于，在历史资料里，很多菜式的做法描述其实是不清楚的，有的甚至只有名字没有描述，所以粤菜师傅们需要不断去摸索。经过反复调试研制，大厨们提炼出民国粤菜高级肴饌“八大小”筵席系列的精选菜式，一桌“民国粤菜”终于横空出世。这些菜式的共同特点就是，既有详细的做法，又是民国粤菜的代表，同时食材于现在又可获得。



八宝蛋

国家古籍整理出版规划小组成员、广东省文史馆名誉馆员、中山大学教授黄天骢指出，广府菜是中国非物质文化遗产的重要组成部分，比其他类型的艺术更为复杂，希望广州的饮食不能忘本，让“食在广州”一直流传下去，发扬光大。这次通过对民国粤菜的系统梳理、实践还原，填补了非遗档案中粤菜历史菜谱的重要一环，用活态传承赋予非物质文化遗产旺盛的生命力。



黑松露烧鸡



黑松露捞山药面