

年花市场涨声一片 本地品种网红概念双双走红



本地花商已经适应线上线下相结合,新产品层出不穷



新鲜年花已大批到货,但受供应限制,今年货源偏紧



蝴蝶兰今年价格上涨明显



色彩鲜艳的银柳是今年的网红年花



创意产品福桶网络热销,在东南亚地区也广受好评

性价比高 本地+网红年花值得关注

在年花价格普涨的情况下,记者发现,本地年花品种重新受到热捧。岭南花卉市场办公室负责人介绍,广东地区最有本地特色的年花品种应该是百合、剑兰。这些种类花期不短,保养不难;受气候、运输的影响较少,价格相对稳定。今年以来,不少人就舍弃了热门的蝴蝶兰,转而购买本地年花。

在抖音等社交平台大红的银柳福桶也引起不少市民前来购买。业内人士介绍,银柳粤语谐音“银、楼,有银有楼”,普通话谐音“银流”意味(寓意)很好,是这几年东南亚华人间的新年花产品,如今这股热潮又来到中国。他介绍,国内银柳的重要产地是四川,前几年,岭南花卉市场发展向泰国出口的银柳数量增加,然后热潮又蔓延到柬埔寨、新加坡、越南等华人较多的地区。他们发现,经过创意设计,银柳已经成为网红产品,在当地寓意纳福招财,非常受欢迎,“现在热潮又蔓延到了国内”。

网红产品的概念也让不少商家发挥创意,打造新热点。广州“我要花”公司董事长助理姚女士带着记者参观了今年最受欢迎的“网红产品”。他们对蝴蝶兰组合盆设计了命名为“圆圆满满”的圆形提灯组花和命名为“江山如画”的方型提灯组花,这两款都分别做出了大中小三个尺寸,方便市民按需选购。买回家后只需插上usb接口的电源,便会“光彩夺目”,蝴蝶兰在灯光的映衬下更加清新淡雅,摆在家中十分好看。另一款“网红年花”便是银柳福桶,寓意着过年必须红红火火。福桶中的银柳可以与其他年花随意组合,与绣球组合便寓意为圆圆满满,节节高升;与冬青组合则寓意着生活顺利,红红火火。小福桶“中国红”价格为79元,中正福桶有148元和158元两种价位供选择。由于银柳保存时间久,形态维持的时间长,受到很多年轻消费者的欢迎。

文/羊城晚报记者 李春炜 实习生 刘颖颖 图/羊城晚报记者 陈秋明

线上线下,涨声一片!按照“线上为主、线下为辅”原则,各区明确设置的线下鲜花售卖点目前已有342个。羊城晚报记者近日走访多区以及荔湾区芳村岭南花卉市场批发点,发现几乎各类年花都呈现不同程度的涨势。与此同时,本地年花、网红产品成为今年花卉市场新亮点。

涨幅惊人 多因素致热门花卉抢手

羊城晚报记者走访了解到,包括蝴蝶兰、桃花、水仙等年花品种价格都有大幅上涨。其中蝴蝶兰各品类涨幅在20%到30%之间,桃花涨幅在10%之间。涨幅最大的是水仙,价格涨幅可达50%。

岭南花卉市场相关负责人告诉记者,今年的大部分花价或将上涨10%-30%,原因和疫情造成的运输受阻有关。据介绍,中高档年花,如兰花一类,需要从国外引进种球到国内种植,受疫情影响,一旦检验检疫出现问题,损失可达千万元。

此外,国内一旦有城市发生疫情,有严格保鲜要求和时间的各类花卉市场商户无疑受损失最重。比如,去年“5·21”本土疫情期间,荔湾芳村地区的花商们损失至少则几十万元多则上百万元。

不少花商鉴于各种不确定性,采取了保守稳妥的应对措施,有了“宁少赚不亏本”的观望态度。花农今年的花卉种植面积保守,产量与往年相比便有所减少,从而导致了花价的上涨。今年极端天气依然明显,温控难度较大的桃花和水仙受影响最大。记者看到,岭南花卉批发市场里面,有些桃花、水仙依然看不到开花的迹象,有些花期已经到了尾声,分化非常明显。

相关负责人介绍,有一些温控水平比较差的小鲜花企业,今年的损失也大。各类因素叠加,造成鲜花货源供应紧张。

需求旺盛 市民买花热情不减反增

供应紧张之下,市民买花热情丝毫不减。无论是在岭南花卉市场,还是各区街道的线下鲜花售卖点,记者看到,到处人头涌涌。

岭南花卉市场的商家告诉记者,为了保证家里有中意的年花,从元旦开始,每天前来买花的人都络绎不绝。加上今年提倡大家“就地过年”,留广的人多了,也促进了花卉的销售。尤其是盆栽植物,销售走势理想。

在现场选购花卉的市民李女士介绍:“早点来买也没有问题,反正可以摆两三个月。”春节期间气温较低,盆栽花卉保存时间长,市民们为了预防年前疫情变化,纷纷提前购买年花。

相关负责人介绍,广州人买年花不但是观赏,也有讨彩头的意涵。今年西湖路等大花市停办,让大家一下子都过来芳村这边走一走。他介绍,人流比以往增加至少三成。

此外,线上商家的整体采购量也非常可观。据介绍,目前全国花市已形成了信息共享、价格透明的市场环境。商家介绍,有部分从业人员已经直接到云南、江苏等鲜花产地就地打包发货,竞争十分激烈。良性竞争也做大了市场,据介绍,现在广州往华南地区乃至全国,东南亚等地的鲜花货量都没有受到疫情太大的影响,甚至还有增长。

攻略来啦! 新春如何逛岭南花卉市场?

- 交通:** 广州5号线滘口站A2出口,坐便民车就可直达市场B区,便民车仅需3元,非常方便,建议搭乘。自驾前往的市民,在市场东门有停车场。
- 开放时间:** 早上9:00至晚上9:00,最热闹的时间是上午9时和下午3时。
- 买花攻略:**
- 1.提前15日购买兰花,可考虑购买单枝,回家自行组合,价格相对便宜。
 - 2.准备一个小拖车或大袋子,多买几种花花拿起来也不会累。
 - 3.今年年桔相对充足,可以适当讲价。
 - 4.热门花卉供应量有限,除夕前一天再去捡便宜的规律今年未必适用。



带一份手信 买一份情怀

过年买海味,是老广们不变的动作。对他们而言,这或许是家中传统,也是老广风俗。

走进一德路海味街,海水腥味扑鼻而来,临街商铺摆满了各式各样的海味产品。临近春节,海味街热闹非凡,除了有运货的手推车声,商家的叫卖声、顾客的询价声在海味街此起彼伏。

“买海味到一德路”,这句话在老广口中耳熟能详。沿着海味街骑楼商铺一路直走,不少市民亲自来海味干货店挑选“心水货”,市民双手提着“战利品”,小推车塞满了大包小包的海味。

今年结识了女朋友的吴先生正在挑选辽参、花胶、瑶柱,想在过年期间带上广东手信探望女朋友的家人:“我家在茂名,听朋友说一德路海味最出名,特意前来挑选。今年要跟女朋友回湖南老家,所以用心准备好见面礼,买海味特产是最好的选择,除了体面,还是广东特产。”

海味除了是体面的手信代表,也是广东人家庭新年菜式中不可或缺的主角之一。家住海珠区东晓南路的张阿姨每年专门来一德路买海味,提前为家庭年夜饭做准备:“每年都会根据好意头的菜式选购海味,比如,‘发财好事’要准备蚝豉;如果做家庭盆菜会选购干鲍、辽参、瑶柱等食材。”

近年来,不少外地人愿意到广州过年,感受广府的新春文化。老家在湖北的王小姐今



干鲍鱼

瑶柱

虾干

锅中海味热腾腾——是大海的味道? 是温情的芳香!

文/羊城晚报记者 马思泳 图/羊城晚报记者 马思泳 实习生 李雅琪

年准备和家人在广州就地过年。对于广东海味,王小姐说自己了解甚少,更不知道该怎么烹煮才能品味出食材的灵魂,而即食盆菜是王小姐的首选:“买一个盆菜,一家人可以围在一起和和气气一齐品尝。”

二十多年海味店 见证老广口味不断创新

海味街的临街商铺店面普遍不大,但每间店铺内的海味产品却是老广们寻找团年美味的地方。这里有不少门店,经营超过20年,见证了老广口味的不断变化,也让自己的商品不断与时俱进。

映参堂就是其中一家。该店一楼店面大约有30-40平方米,在记者采访期间,店铺内挤满了前来挑选海味的顾客,老板王少伟说:“临近春节,订单多了不少,无论是散客还是批发,每天都有人下单。”

王少伟驻守在一德路海味街已有二十余年,上世纪90年代末,王少伟从汕尾老家运干货海味产品到广州售卖,后来自立门户,主要经营鲍鱼、海参、鱼翅等产品。除了售卖传统的海味干货,王少伟在4-5年前发现了新商机,便开发即食海味产品。在研发初期,王少伟也受到身边人的质疑,但他的一句话改变了同行们观念。王少伟说:“饭店的鲍鱼、辽参都是提前做好再呈上饭桌,即食海味从制作到食用也是同样道理。”

兼任广州市海味干果行业协会副会长一职的王少伟,对一德路海味街的发展深有感触。据王少伟观察,近几年来,受到疫情等因素影响,干货类海味产品的销售额出现下降趋势,而即食类产品的销售势头不俗。“以映参堂为例,即食海味产品在近年来上升了约百分之三十,生意最好的时候每天能卖出约200盒的即食辽参、即食花胶等产

品。即食盆菜同样大受欢迎,订单发往全国各地,甚至运到哈尔滨、新疆、西藏等地方。”王少伟说,即食产品的价格从几十元到上百元不等,大多数消费者有能力承担。

五谷杂粮辽参、葱烧辽参、杂粮花胶……近年来,即食海味产品出现了多元化的新口味,据王少伟介绍:“现在不少消费者注重健康,行业商家根据市场需求,结合食物特性推出营养均衡的即食产品,除了有传统口味,新派口味也在市场上面世。”

线上海味产品促销火热 市民选择多

一德路海味街热闹非凡,线上网购平台的年货味同样浓郁。如今,各大网购平台为市民提供了“足不出户,送货到家”的便利,市民选购年货多了不少可选择的途径。记者浏览各大电商平台发现,商家们在春节前早已上架了各种类型的海味干货,无论是简便的散装,还是“高大上”的礼盒套装,市民都能在电商平台选购心仪的产品。

鲍鱼、海参、元贝、虾干、蚝豉……在淘宝平台上,商家在页面上展示了不同种类、不同产地的海味干货产品,价格从几十元到上百元不等,产地主要集中在东部沿海地区。即使老广们想购买来自北方的海味产品,商家基本都能提供“包邮”服务。

临近春节,商家除了在种类和包装上做文章,也推出吸引了消费者眼球的优惠价。例如,京东商城早已打响“年货节”的促销旗号,某品牌推出的海鲜荟萃礼盒买两件打九折,部分品牌则推出满减减免的优惠价。同一个品牌的海味礼盒套装也推出多种类型的产品组合,可供消费者根据自身需求选择。

也能打乒乓球的达濠鱼丸 鲜到像在海里浪!

羊城晚报记者 许悦 实习生 郑楠

最近潮汕牛肉丸入选了冬奥餐饮菜单,将被送上冬奥会运动员的餐桌。在丸子文化历史悠久的潮汕大地,还有另外一种同样可以用来“打乒乓球比赛”的丸子,就是以弹、脆、酥、爽著名的达濠鱼丸。搭乘广东省现代农业产业园建设的东风,达濠鱼丸正加快传统农业转型升级,带动这一广东特色美食走向全国、走向世界。



弹牙爽口,鲜到像在海里浪

达濠鱼丸产于汕头市濠江区达濠岛,靠海吃海的达濠人自古形成了爱吃鱼丸的生活习惯和文化传统,因为对海洋和鱼类有着深刻的把握,达濠人自豪地说:“只有达濠人才知道什么月份鱼最鲜美,最适合做鱼丸。”

做达濠鱼丸的主要食材就是在达濠渔港捕捞的“那哥鱼”或“马胶鱼”,为什么非得使用达濠本地鱼呢?这是因为达濠港海域水质咸度适中,鱼鲜有胶质,特别是“那哥鱼”蛋白质和水分非常丰富,肉质像豆腐一般细嫩,非常适合制作鱼丸。

传统达濠鱼丸的制作工艺里,最重要也是最苦最累的是“打浆”。要“摔打”到鱼肉的胶浆渗出,称为“吐浆”,达到这个效果才能使达濠鱼丸真正具有脆、嫩、滑、爽的口感和神韵。

烹饪起来,达濠鱼丸也绝对是受年轻人欢迎的“懒人菜”。仅仅需要

丰富,肉质像豆腐一般细嫩,非常适合制作鱼丸。传统达濠鱼丸的制作工艺里,最重要也是最苦最累的是“打浆”。要“摔打”到鱼肉的胶浆渗出,称为“吐浆”,达到这个效果才能使达濠鱼丸真正具有脆、嫩、滑、爽的口感和神韵。

烹饪起来,达濠鱼丸也绝对是受年轻人欢迎的“懒人菜”。仅仅需要

丰富,肉质像豆腐一般细嫩,非常适合制作鱼丸。传统达濠鱼丸的制作工艺里,最重要也是最苦最累的是“打浆”。要“摔打”到鱼肉的胶浆渗出,称为“吐浆”,达到这个效果才能使达濠鱼丸真正具有脆、嫩、滑、爽的口感和神韵。

烹饪起来,达濠鱼丸也绝对是受年轻人欢迎的“懒人菜”。仅仅需要

清汤或者高汤煮开几分钟,辅以上有“神仙菜”美誉的紫菜,再简单调味即可上菜了。丸子爽脆鲜甜,紫菜柔滑可口。正印证了那句美食节目的经典旁白:美好的食材往往只需要最朴素的烹饪。

传统美食撬出大产业

总投资2亿元,规划建设范围约140.11平方公里的汕头市濠江区水产产业园,将统筹布局园区管理及水产产业的生产、加工、物流、研发、示范、服务等功能的板块,打造区域产业竞争制高点。

近日,在产业园的带动下,濠江园区内水产企业积极对接RCEP市场,努力构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局,打开新的增长通道。1月20日,汕头市濠江区水产产业园的牵头企业、冠海水产40吨水产预制菜正式发货出口至RCEP成员国和美国,这是汕头市今年首次出口水产品至RCEP成员国和美国,是濠江水产产业园现代农业产业园积极开展RCEP贸易活动的具体行动。

接下来,达濠鱼丸这一传承百年的潮汕美食,也将搭乘广东省现代农业产业园建设的东风,继续走向全国、走向世界。达濠鱼丸的产业发展,还将带动上游的海洋捕捞、养殖种植产业,以及下游的文化旅游产业发展,成为区域经济新的增长点。



达濠鱼丸 受访者供图