

全网掀起晒“谷”热潮

继“一墩难求”后 这款手办又火速出圈

国货日益流行 彰显文化自信

根据抖音发布的《2021 抖音电商国货发展年度报告》显示,仅2021年,抖音电商国货品牌的销量同比增长了667%,成交额过亿元品牌中国货品牌占比8成。对于这些带有标志性中国元素且具有传统文化和现代设计的国潮手办,不少年轻人纷纷表示“好上头”。

当前中国国力的强盛,国人心中的自豪感和文化的高度认同感映照在新生代消费群体身上。这一代年轻人,是互联网原住民,他们崇尚国潮文化,也拼搏于自己的梦想。

手办经营者表示:越来越多新生代消费者愿意为传统文化买单,带有“国字号”的国潮产品正成为新生代消费力量彰显个性的表达方式。手办玩家张先生告诉记者:“以前,玩家之间更多的是分享国外的大IP手办。随着我国综合国力的不断提升,国人对于中国文化与中国元素的文化自觉和自信也在不断攀升,如今越来越多的国创作品被粉丝们入手收藏。”

链接

“一墩难求”背后是“广东设计”的厚积薄发

作为制造大省,广东是全国重要玩具制造业集聚区之一。据不完全统计,目前广东拥有动漫企业超20万家,玩具制造商超80万家。“冰墩墩”及其设计师火遍全网后,也一定程度上反映了广东地区设计文化在文创产业方面的厚积薄发。

近十多年来,广东相继推出了喜羊羊与灰太狼、熊出没等一批知名动漫IP,如今广东地区文创产业的规模位居全国领先地位也就不足为奇。酒香不怕巷子深,当下越来越多的年轻人也注意到了广东的非物质文化传承,这也令非物质文化遗产与新时代潮流玩逐渐有了交界点。

坚决抵制侵权行为 引导手办行业健康发展

在手办走红的背后,奥运舞台之下热点频出,有人为了所谓的商机动起了歪脑筋。版权方面,“冰墩墩”“谷爱凌”商标遭恶意抢注,出现制售盗版“冰墩墩”、“雪容融”的投机取巧行为。与此同时,市场也出现了不少黄牛倒卖,本就不“墩”难求的“冰墩墩”玩偶更加稀缺。

好在不法分子难逃处罚,国家知识产权局2月14日发布通告,依法打击恶意抢注“冰墩墩”“谷爱凌”等商标注册,不少不法商标被驳回。北京市三名不法倒卖分子也被处以严惩。

制售盗版冬奥吉祥物者被判处有期徒刑并处罚金。(黄士)

文/羊城晚报记者 黄士 实习生 涂嘉怡 图/受访者提供



Q版谷爱凌形象手办

国创IP崛起 手办质量提升

一个手办或者周边产品要出圈大抵是有一个逻辑的。比如一部大受欢迎的动画或是游戏。要么,像泡泡玛特靠精美设计和圈群文化抢占赛道。那么,新晋顶流“冰墩墩”和“谷爱凌”手办为何俘获了以Z世代为代表的年轻人?

根据艾瑞咨询《2021年中国Z世代手办消费群体购买手办时考虑的因素》数据显示,手办的做工质量和造型设计是年轻人的优先考虑因素。随着近些年国内的二次元

文化的迅速发展,国创动漫、国产游戏的不断崛起,手办市场发展一片叫好。再加上商业资本的注入,手办行业发展愈加内卷,市面上“粗制滥造”的手办减少了,年轻人自然而然愿意为高质量的手办买单。

当下,国潮手办迎来了春天,各种国创IP爆发式增长,冬奥会吉祥物“冰墩墩”和“谷爱凌”形象的手办同样应运而生。不难发现,线上抢购手办的主力军不乏Z世代的身影。



Q版谷爱凌形象手办

奥运精神赋能 收藏价值更高

据了解,中国移动咪咕平台发售的原是限量款的“EILEEN GU签名款手办珍藏礼盒”,在谷爱凌冬奥夺个人首金后迅速售罄,该款商品便不再“限量”,而是以“预售”的状态再次销售。

为什么这类奥运周边的手办会以如此快的速度走红?钟爱奥运手办的肖女士告诉记者:“在众多消费者眼中,奥运选手敢于挑战自我的勇气,完美地诠释了什么是奥运精神,谷爱凌手办就是奥运精神的良好载体,奥运精神赋予手办更多的购买意义。”

同样喜欢国潮手办的孙先生认为奥运手办收藏价值高于同类手办:“这款手办大力宣传的‘签名款’,对标业内其他手办,除了具有他们所力推的设计、故事、形象……之外,实质性的亲笔签名似乎更有说服力和收藏价值,其预售的形式也是吊足了消费者的胃口,让人不得不一直期待着拿到手办在朋友圈晒‘谷’的那一天。”

此外,记者注意到网上一番颇为有趣的评论,有位家长表示,买个手办摆在孩子桌前,希望以此来鼓励孩子好好学习。

年轻人的潮玩 破圈走向大众

手办又称为模玩,通常指的是模型和玩具,是为满足爱好者的需求而推出的模型、玩具、道具、场景布置等的统称。由于模玩是动漫、游戏、电影行业的衍生品,因此深受圈内粉丝的喜爱,甚至上升为收藏品,具有较高的附加值。

据相关数据显示,2020年国内手办市场规模达36.6亿元,2023年预计将达91.2亿元。同时资料显示,超过95%的潮流玩具消费者的年龄介于15岁至40岁之间。互联网时代生活节奏加快,这代人多为独生子女,且晚婚、单身人群居多,精神方面需要找到寄托,潮玩手办凭借其独特内涵满足了多数年轻人的需求,因此愿意为潮玩买单的年轻群体,

大有人在。值得一提的是,身处社交时代,手办从老一辈人眼中的“玩具”变成了这代年轻人眼中的社交工具。除了设计和形象外,他们更注重谷爱凌IP中的情感共鸣,手办的消费群体和二次元内容消费者是同一批人。随着谷爱凌手办的破圈,其亲民的价格在潮流文化流行的背景下为更多人所接受,手办消费开始撬动更多的泛二次元群体,更广泛的用户群将成为手办商品的重要消费群体,推动手办从小众走向大众。

节后小聚

妥帖从容,就爱这种精致小馆

文/羊城晚报记者 邓伟东 图/受访者提供



客席 猪腿炖花胶 参及鹿豆腐

经典客家菜: 巧心设计华丽登场

说到精致小店,怎少得了广东地道家乡菜?客家菜通常给人的印象是食材朴实、味道家常。珠江新城的客·AKEN'S KITCHEN,其出品却做出了Fine dining(精致美食)的感觉。里面每一道菜都选用当地食材,味道传统又经典,但在烹饪手法上却给人高级精致的错觉。同样是不到20个餐位的精致小馆,装修风格精致又简约。

换一样。其实它是当地田间地头生长的土薄荷,制作客家地区的经典名菜如抛姜鸭、白切鹅……都必不可少,其挥发性的宜人香气和独特风味深得客家人的喜爱。Aken把这道客家名菜“粉尘”炒田螺升级为海螺,口感更鲜甜、爽脆。

精致日料: 放心吃喝大满足

“厨师发办”的形式有许多,玩高性价比估计食客肯定不会反对,如何凸显成本优势?如果有相对固定的客源和良好的口碑,相信楼上铺是不错的选择。珠江新城是商家必争之地,这里的高端客源相对集中,商务宴请需求比较旺盛,不少高端餐厅都会在这里布点。主打精致日料的“铃珑”是其中一家,其餐位只有十个左右,只做晚餐。店家目前推出了588元、888元两款套餐,厨师会根据当天新鲜到店食材及售价制定即日菜单。前者通常有16-18款美食,后者至少有20-22款。让食客惊喜的是,在这里用餐,每款美食都有自己对应的配酒,加上专业细致的讲解,即便你对清酒的认知不多,一顿饭下来,估计也会收获满满。

餐厅负责人Anson表示:“作为楼上铺,我们可以省下一大截的租金,而节省下来的成本,我们会回馈给客人,希望可以赢得食客口碑相传的好口碑。”

20多道菜的晚餐如果要吃出存在感,各种烹饪手法以及食材搭配就显得十分重要了,总厨David的设计十分精巧——八爪鱼的煮法有很多,用大根汁慢煮一个半小时,大条的八爪鱼会变得软

招牌美食 加持助威

专注于西关传统美食的广东胜利宾馆西关粤餐厅,推出多款以粤式点心和招牌菜式为主题的冬奥会主题菜品。“继2008年北京奥运会之后,2022年北京冬奥会再次在首都北京举办,这场体育盛会除了属于世界的,也是属于我们中国人的。恰好广东胜利宾馆带有‘胜利’二字,我们想通过自身的特色美食为冬奥会助威,希望中



椰汁冰壶 受访者供图

餐桌上的 冰雪盛宴

粤式美食助兴北京冬奥会

文/图 羊城晚报记者 马思泳



鸟巢鳗鱼肚

2022年北京冬奥会的冰雪圣火在首都北京点燃,掀起了冰雪风潮,全国各地市民用独特的方式庆祝这场冰雪盛宴。在岭南地区的广州,大厨们以

匠心手制的粤式点心和菜式,打造出一道道充满冬奥情怀的精品美食,用广府美食助成北京冬奥会。

国运动员能在比赛中取得胜利。”广东胜利宾馆执行董事、总经理阎瑛说。

冰雪双脆、鸟巢鳗鱼肚、冰雪滑道、雪球……早在北京冬奥会开幕前,广东胜利宾馆的大厨们便开始构思如何将冬奥元素融入招牌美食中。

广东胜利宾馆西关粤餐厅张德强介绍:“鳗鱼肚一直以来是广东胜利宾馆西关粤餐厅的人气点产品,以往出品的鳗鱼肚没有在上面加上网状形的酱料,为了迎接冬奥会,我们特意邀请师傅在鳗鱼肚表面点上冰霜,让食客们能感受到冬奥的氛围。”

除了有热食的点心,食客们还能品尝冷食的冬奥元素菜品,其中,冰雪双脆是张德强极力推荐的。“冰雪双脆的原型是冷食脆肉皖,而冷食脆肉皖是西关粤餐厅的招牌菜,冷食菜式更符合冬奥会的冰雪气氛。”张

德强说,冰雪双脆中的“双脆”指脆肉皖的鱼腩以及鱿鱼,“原本冷食脆肉皖是没有鱿鱼的,为了助成冬奥会,我们特意将爽脆的鱿鱼加入到这道菜中,并将鱿鱼摆成五环形状。”

吃这道菜有次序讲究,如果要吃脆肉皖和鱿鱼的鲜味,在吃脆肉皖时先夹一块不沾任何酱汁的鱼肉,原汁原味品尝;吃第二块时,沾上秘制酱汁;吃第三块时,沾上少许日式芥末和酱油,冰雪双脆的味道层次感逐渐加深……

自冬奥会开幕以来,广东胜利宾馆西关粤餐厅出品的冬奥主题点心和菜品大受追捧。广东胜利宾馆副总经理史良注意到,每天中午推出的限定冬奥主题点心都被食客预定完了:“由于点心都是手工制作,所以每天会限量几十份,食客们十分捧场。最高峰时,冬奥主题的点心以及菜式曾卖出上百份。”

造型特别 选材健康

冰雪双宝、椰汁冰壶是广东胜利宾馆在北京冬奥会开幕当天推出的两款主题点心。这两款点所选用的食

先,从一碗温暖、软滑、鲜美的生筋子鳧鱼白子茶碗蒸开始,让你的体温快速上升;而未段则以一杯滚烫的赤味增汤作为休止。一头一尾两款热食,在冬季食用十分舒服。

作为这顿饭的重点寿司和酒肴,餐厅主厨师傅对温度的把控十分在意:通常,寿司米饭的温度与体温相仿更能体现食材的美味;而配汤分稍高的食材,温度就要稍高一些,这样才能把食物特有的油香激发出来。如布满大理石纹油花的吞拿鱼大腹手卷,当师傅把做好的手卷递到你手上,你触碰到的除了紫菜的脆,还有米饭透出的微微温热,大口咬下去,吞拿鱼拖罗油润的鲜香会慢慢充满整个口腔,而托底鲜紫苏叶的清新香味则做了一个很好的平衡。

时下正是海胆、鲜蚝、鳧鱼白子、乌鱼白子最肥美的时候,大厨在处理手法上下了不少功夫。如昆布渍海胆寿司,师傅用厚昆布垫底,把海胆多余的水分吸干,再铺上一层薄薄海草,入口之后,海胆的鲜甜在口中慢慢化开。

厨师发办: 仪式感和期待感并存

在珠江新城星汇园西侧,有一家只有八九个餐位的精致Omakase日料寿司餐厅——星云,如果约朋友去品尝美食,相信对方一踏进店门就会有惊喜。“什么是Omakase?”在你的脑海里,是否也存在这样的疑惑?Omakase在日语里是“厨师发办”的意思,即全权放手给料理师傅安排你今天的用餐。爱它的人就喜欢其随性——根据季节变换,不时不食,偶得一些稀有食材,厨师会用自己的理解和烹饪手法向食客一一呈现,而极少的座位,厨师可与食客近距离交流,还可根据你的品尝速度和节奏,悉心安排每道菜的制作时间。如果你有重要的朋友要见,这种用餐模式相信更显尊贵和贴心。

近日,广州的气温较低,店家的晚餐铺就十分妥帖。首