

文/图 羊城晚报记者 黄士 实习生 李雅琪

# “她经济”催生热点 女性消费表现亮眼



款式不同的饰品墙,吸引女性消费者前来选购

随着电商平台及实体商业不断拓宽“她消费”领域,“她经济”消费指数近年更上一层楼。事实上,早在2007年,著名经济学家史清琪女士提出了“她经济”这一概念,且同年8月“她经济”被教育部作为171个汉语新词之一发布,这象征着女性经济和社会地位的提升。

## A 聚焦女性消费需求 “她领域”打破性别界限

去年“三八”妇女节前夕,天猫发布了“她力量”报告。报告显示,天猫头部新品中,80%聚焦女性消费需求,新品牌易感人群(一年购买12次以上新品牌的消费者)中70%为女性。

## B 沉浸式消费升级 与“她”相关的实体门店表现亮眼

众所周知,“女试先行”已成为当下新的消费习惯,颇具代入感和互动性的沉浸式消费体验备受女性追捧。宣称一周至少逛两次大场的周女士告诉记者:“传统购物相对刻板无趣,沉浸式购物则将购物和体验彻底融为一体,既让消费者增加对商品本身美的欣赏与认知,同时也能提升消费体验。”

据艾瑞咨询报告预计,2023年中国本土美妆市场规模可达约2527亿元,2021-2023年复合增速预计将达16.6%。HE.A.T喜燃美妆集合店全国首店于2020年7月9日落户广州正佳广场。记者现场了解到,今年“三八”妇女节,店家联合了完美日记、谷雨、安琪拉等12个美妆品牌举行优惠活动,如指定品牌的面膜或口红买二送一,持续时间从2月16日起,长达一个月。

## C “她力量”日渐觉醒 新时代女性偏向国潮消费

“关于送给自己女神节的礼物,我通常会比较随意。可能是电子产品,也可能是一杯奶茶。”正在逛街的班女士告诉记者。班女士则显得重视很多,表示会把家人的喜好作为购物的首要标准,在日常逛街时购入“合眼缘”的产品。



“三八”妇女节来临,鲜花市场迎来了销售高峰期

## 春日看展 用艺术给生活“充电”

文/图 羊城晚报记者 黄士

三月伊始,广州的天气日渐回暖,一年一度的“三八”妇女节也即将到来。在这阳光明媚的日子里,女神们不妨用艺术给生活充个电,跟随记者的脚步去看看广州近期有哪些值得打卡的小众展览吧!



逢园艺术馆一角

## 忙里偷闲,捕捉生活里的“小幸运”

“自从升级为妈妈之后,我很少有独处的时间,不觉间我已在插画展前停留了半个下午。这些可爱的插画勾勒的都是日常琐事,当下能手捧咖啡跟随着插画师一起感受那些下班路上偶遇的日落,或是旅行途中流连的风景,我觉得是一种难得的小幸运。”詹女士告诉记者。

## 十年之约,年龄只是一个“小数字”

越秀区东山口如今成了众多文艺青年逛游之地,家住东山口附近的梁女士给记者安利了一个她的艺术启蒙之地,那便是坐落在新河浦历史文化街区的逢园艺术馆。

彼此之间暗许的约定。”梁女士说。

据了解,逢园十周年展览集结了10位艺术家参与,既有各自领域的先锋翘楚,也有初露头角颇具潜力的新生代艺术家,展出作品涵盖国画、油画、版画、水粉、动画和装置等多个门类,“少女心满满”是记者观展后的初印象。

值得一提的是,步行十分钟左右便可以解锁另一个隐藏于东山湖公园内的“潮·榭映”美术馆。展馆分为上下两层,每一幅作品都值得静下心来观赏,温柔又有力量感的画面,让不少女性在朋友圈分享观展视频。

## 取悦自己,用心呵护心底的至美

都市丛林中生活久了,很多女性都在寻觅一处“安静”之地,聆听自己心底的声音。在海珠区的前山生活馆,记者遇见了前来观展《未知的边界》的沈女士,她在接受采访时打趣地说道:“不要好奇我为什么在这个年纪还来看二次元的艺术展,其实我是韩庚的粉丝,女神节我要做我自己。”

《未知的边界》新媒体艺术展最让人难忘的无疑是作品《静态空间》,画家吕顺、导演宁浩、演员韩庚相聚于此,将进行一场角色互换,身份叠加的全跨界艺术创作。此外,在现场还观察到,展览的第三幅未知画作通过科技手段万人共创,让每一位普通的女性都能化身艺术家。

## 春季菜单出炉——

# 创意春菜齐上阵 融合料理抓味蕾

或许在文艺青年心目中,赏樱花是春天里最具仪式感的雅趣;而在吃货青年心里,打开味蕾才是春日刻不容缓的正经事。

春意渐浓的日子里万物更新,各家餐厅也纷纷推出精心炮制的新菜单,无论是鲜嫩的时令春菜,还是潜心研制的全新菜品,都是这个春天不容错过的好味道。

文/羊城晚报记者 王敏 邓伟东 实习生 黄浩龙 图/受访者提供



儿菜炒春笋



羊肚菌

## 春日提鲜,经典名菜咔嚓响

粤菜向来讲究“清鲜爽嫩滑”,其中的爽脆好比华美工笔画上的点睛,最讨老广的欢心。尤其在潮湿的春天,大家更是对爽口滑嫩的食材情有独钟。那种咬下去便咔嚓作响的清脆滋味,叫人不知不觉就上瘾开胃。

譬如本地的河虾仁,正处于新旧交替的时候,雨水足,新虾未“散春”,运气好的甚至可以尝到虾肚里有虾籽。而芥菜也在此时冒头,嫩秧秧的新芥,清甜无渣。当造的食材贵在新鲜,用心心思烹制,无需繁复的工序,便是一道美味菜式。广东胜利宾馆的“西关粤”餐厅,近日就将这两种食材相结合,搭配烧肉进行翻炒。

新鲜嫩绿的芥菜有一股浓郁的葱香味,急火炒熟,加入脆香的烧肉,入口就有肉香缭绕的脆嫩。河虾仁与春芥、烧肉同炒,连同薄脆的虾皮一起吃,“喀嚓喀嚓”地响,很是痛快。

## 应节时蔬,“粤式风味”独具一格

“夜雨剪韭”这句诗,已经变成了春韭登场的必备形容,谁叫它如此精准地描绘了刚冒头的韭菜,在经过一夜雨水滋润后就格外细嫩的特质呢?不过对于老饕来说,韭菜最好是头两茬之内收割,这样才叫香嫩。

在“东方宾馆”的大厨眼中,春天的韭菜风味独特,口感软滑如同吃面条。搭配上肉质饱满的蚬肉,猛火翻炒让香气与鲜味不断碰撞,出锅后以生菜叶托底,吃法与珠三角传统菜生菜包类似,入口鲜香又清爽。



七样菜羹



脆皮椿菜



吞拿鱼脆粒

## 一碗羹,集齐了七样菜

潮汕人在春节后有个很健康的习惯,就是吃一餐“七样羹”。让过年期间吃腻了大鱼大肉的家人换一换口味,也可洗涤一下肠胃。

初春时节的蔬菜种类繁多,因此“七样羹”对哪七样菜没有具体规定,选菜也主要是看潮汕话的谐音吉祥取意。例如:春菜,取春天发财;蒜苗,取会算帐理财;芫荽,取富贵之意;芹菜,取勤劳致富等。蔬菜一股偏于清淡,唯这一道七样羹吃起来时,却

鲜味无穷。秘诀在于烹制素菜时,要用猪脚筒和肉排熬成的高汤共炖,做到“有味者使之出,无味者使之入”。

跃·Yuè 现代粤菜料理的总厨柴哥,是一个对潮汕传统美食非常执着的人,为此,他特意把这道“七样菜羹”放入餐厅的春季菜单中。经过优化与提炼,这道潮汕名菜在视觉上给人“十分春天”的感觉。掀开南瓜盅,扑鼻而来的是超过七种特色时蔬的清香,吃一口意犹未尽。

## 不时不食

## 开春鲜鲍抢先尝

文/羊城晚报记者 王敏 图/受访者提供

随着前段时间美食纪录片《风味人间》的热播,曾经的“旧时王谢堂前燕”——鲍鱼,又被越来越多的吃货们馋上了。

时下,正是鲍鱼饱满肥美的收获季节。以原味福建菜为主打的莆田餐厅,趁着鲍鱼紧俏的“档期”,适时推出多款以南日鲍为主题的菜式。

据店家介绍,福建莆田的南日岛,盛产着当地独有的“南日鲍”,这片20000平方公里的纯净海域,水流活跃,水域盐度达养殖鲍鱼的黄金比例,紫菜、海藻等海藻资源丰富,以此为食的“南日鲍”品质更接近原生态。为更好地照料这些优越的小伙伴们,渔民也常常寄居于鱼排之上,定时投喂藻类植物于养殖箱内,以保证只只鲍鱼肥硕鲜美。

据了解,一只优秀鲍鱼的养成起码需要2-3年。正是有了南日岛渔民的辛劳,南日鲍才有了着独特鲜嫩的鲜美,无需调味,入锅煮熟就鲜美无比。

南日鲍有一个明显的特点:煮熟后鲍肉不会明显收缩,将鲜活的南日鲍放入秘制汤汁熬煮入味,再经冰镇,鲍鱼肉香且鲜。或将鲍鱼以花刀切开,配高汤浓汁,用文火控温,使其充分入味。大厨还遵循“简单即美”的原则,将肥厚的南日鲍切成薄片,搭配青红辣椒,为食客带来微辣的刺激感。



冰镇南日鲍

## 春之鲜味,注入创新思维

在时尚界,各大时装周流行着春季时尚发布会,而这时,各大星级酒店也在忙着发布自家的春季新菜单,颇有一股“食尚”气息。这些星级大厨以丰富的当季食材为原料,结合新鲜的做法,为食客们奉上一道道时令美味。

这个月,广州康莱德酒店 Aroma 景观餐厅的春季新菜单亮相,主厨 James 融贯东西之法,为食客带来不少新鲜感:帝王蟹饼、生蚝意面、卡苏菜砂锅、法式白切鸡……一系列新菜无论是摆盘还是食材搭配都充满着春天的气息。主厨介绍,帝王蟹的最佳品尝时间是每年的10月末到第二年的3月,此时的帝王蟹最肥美;而春天同样是羊肚菌成熟的季节,新鲜的羊肚菌只在春三月现身,生长期异常短,所以鲜货难寻觅。法式做法的白切鸡搭上羊肚菌,可以提升

整道菜的鲜美度。

广州四季酒店的佰鲜汇餐厅则推出了以吞拿鱼为主角的头盘,这是一道让厨师能充分发挥想象和灵感的菜式,先用鲜美的吞拿鱼脆粒作为基底,鱼子酱与吞拿鱼的鲜味相互叠加,四周点缀着淡绿色的春芽,让你一口咬出春天的味道。

一提起春季海鲜,大家第一时间想到的多是鱼和虾,却很少会将贝壳类提上海鲜菜单。殊不知,贝壳类也有抢鲜头的时候,记者在广州丽思卡尔顿酒店的中餐厅,就见识了每只重达一斤的大元贝。主厨黄尚峰师傅采用来自獐子岛的鲜活大元贝,将其煎至金黄。此菜最吸引人的还数酱汁,设计灵感来自广府传统小吃——炒田螺,里面加入了金不换、豆豉、蒜蓉等配料,百味混合,撩动你的舌头。