

潮流

受疫情影响，消费者在化妆品品类选择上发生了不少变化。戴上口罩意味着要卸掉口红，但人们追求美的心绝对不会停息。如今，眼妆已成为最受瞩目的彩妆产品，一向在化妆品类中挑大梁的口红产品则大受影响。透过疫情折射的种种现象，我们可窥见“口罩经济”的威力以及功能性护肤或将重新受到广泛关注。

文、图/羊城晚报记者 郑少玲(署名除外)



戴口罩·眼妆一样很考究 商家供图

上班戴口罩 眼妆力压口红变大热 别低估女人爱美的强劲“战斗力”!

● 戴口罩是防止病毒飞沫传播的重要途径，但对彩妆来说是一次重击，影响最直接的就是口红。

“口红一哥”李佳琦日前在直播中推荐了19款产品，其中口红产品有15款，彩妆品类仅有3款：一款眼妆产品与两款底妆产品，并没有口红产品；在随后的直播中，李佳琦推荐了21款产品，其中，护肤产品6款，眼妆产品1款，而口红只有两款。

欧瑞咨询数据显示，2018年中国唇部彩妆市场规模为127亿元，增速超过22%。唇部彩妆中超过八成的产品是口红。基于2018年的预测，未来三年该产品类别的增速均在20%以上。然而，作为消费者线上购买彩妆第一选择的口红，今年在化妆品类中的地位或将受到严峻挑战。

有化妆品连锁机构行业人士表示，随着疫情的发展，消费者戴口罩的习惯将在一段时间内制约彩妆的销售，2019年彩妆占比最大的唇部产品，在2020年或将迎来不小的挑战。



李佳琦日前直播推荐只有两款口红产品

● 当口罩遮盖了半张脸，口罩妆也随之应运而生。羊城晚报记者观察到，多位美妆深度用户近期都在朋友圈发出了类似“除了口罩，你一定要买眼部产品，毕竟，现在也只能露双眼”的文案，凸显疫情期间眼妆产品在化妆品类中的重要性。

3月15日，苏宁发布“3·15”大数据。数据显示，3月1日至15日，眉笔、眼影、口红销量分别环比增长129.76%、121.71%和116.91%。

此前，拼多多也发布了“十大宅家热销商品”，其中，口红榜上有名。但最近一段时间的数据显示，眼影盘、眉笔等商品搜索次数同比上涨290%，在某品牌16色眼影盘商品页中，有多名用户评论：

“以前只买6个颜色，现在发现根本不够用。”

拼多多新消费研究院相关负责人在接受媒体采访时表示：“这些数据体现出时下‘口罩经济’的明显特征。”该负责人称，“口罩经济”是指特殊时期一些特殊需求商品会爆发，但随着疫情过去，这些新的消费经验会成为主流消费的一部分：“上世纪，‘口红经济’客观上让口红成为很多女性的日用品，‘口罩经济’过去以后，我们认为，洗手液、酒精棉这些商品也会慢慢成为主流消费品。”



化妆品类眼部产品受青睐

成新的修护肌肤需求



制图/王军

彩妆受疫情影响，这使护肤品也“挑大梁”，它们又将发生什么变化？

疫情期间，由于要长时间戴口罩，不少消费者的肌肤都出现了干燥、红肿等问题。当“口罩脸”成了新的肌肤问题，修护功能产品也成为消费者的新需求，于是就成为许多品牌的宣传思路。

羊城晚报记者近期观察到，不少护肤品大牌在这个春季推销自己的产品时，都不约而同主打“修护”这个功能。

倩碧近期在官方微博为其新品做宣传时的关键词就有“口罩肌”“肌肤维稳 CP”“抗敏必备”等字眼；而雅诗兰黛为其经典小棕瓶宣传时，也使用了“皮肤维护”这个关键词；碧欧泉在宣传新品时同样主打“肌底保湿修护”这一功能；科颜氏在近期则推出了“K 星夜间修护”系列，主攻脸部和眼周肌肤的修护问题。

记者观察到，不少护肤品在春季促销时，都会推出一些优惠活动，如满减、买赠等。

满血复工更讲高效率 闪充旗舰手机来加持

文、图/羊城晚报记者 黄启兵

眼下大家的工作节奏，逐渐恢复到正常状态。随着手机的使用度增加，充电需求又活跃起来了。似乎是预感到“快充”的需求，今年以来，新款旗舰手机普遍提高充电效率，差不多40分钟就能充满，快速让工作状态“满血复活”。

半小时充满80%

“一个简单的事情，我用电话就沟通了25分钟，手机用不了多久又要充电了。”在一家活动机构工作的马先生，不久前居家在线办公期间，感觉到工作效率严重受干扰。而公务员邓女士用的苹果手机，屡次升级之后耗电越来越快，早晨充满的手机到下午三点多又该续航了。随着工作节奏恢复正常，人们对于手机的充电需求与日俱增。

实际上，手机电池不够用已是老生常谈。现有锂电池技术没有革命性突破之下，延长手机续航时间，一方面靠加大电池容量，另一方面在“快充”上想办法。早年，OPPO手机的“充电5分钟，通话2小时”已演变为一个段子。今年的旗舰新机普遍升级到超级快充技术，半小时多



延长手机续航时间是上班族的迫切需求

点就能充满手机。

超级快充依靠的是高瓦数的充电功率。realme手机最新发布的旗舰机真我X50 Pro，除了6400万鹰眼变焦四摄、3200万前置超广角双摄之外，配备的是当前手机界最高的65瓦SuperDart超级闪充，仅需35分钟就能充满手机，还支持亮屏充电。

其他普遍是55瓦快充。vivo旗下子品牌iQOO发布的iQOO 3手机，55瓦快充可在15分钟内即可充电50%、大概40多分钟就能充满手机。iQOO 3还配置当前速度最快的UFS 3.1内存和LPDDR5运存，运行速度和数据读取/写入速度更快，性能跑分跑出了61万高分，与5G之“快”相匹配。此外，配置55瓦快充的还有华为Mate XS，30分钟即可充电85%。

手机电脑一起充

值得一提的是，当下新科技之一的氮化镓(GaN)技术大规模引入手机充电适配器(即我们

常说的“充电头”)。2月13日小米10手机发布中，氮化镓适配器开始登场，realme新机X50 Pro也将GaN适配器变为手机充电头，充电功率密度更高，体积小巧，发热更低，有助于加速充电。

根据IT专业人士的分析，手机达到65瓦充电功率，相当于笔记本电源适配器的标准。换句话说，如此功率的新科技换作给笔记本充电，性能也是达标的。手机新型GaN充电器还可给笔记本充电，这样就不用带两个充电器了。IT从业人士潘先生经常出差，往往带着手机、笔记本等各种电子设备。他看到最近多款“二合一”充电器出现，表现出极高兴趣：“‘二合一’最好了，省去一堆的线，今后可以给背包减负了。”

据悉，华为新发布折叠屏手机Mate X2随机标配的充电头实际支持65W，也能给市面上绝大多数笔记本充电。这一算下来，今年陆续发布了年度旗舰机的小米、realme、华为，在手机快充和兼容电脑充电这两方面全部都看齐一致了。

美食

“回暖”！吃顿好的 就从广州人至爱的鸡开始

文、图/羊城晚报记者 宋昀潇
实习生 方新苗(署名除外)

秘制椒麻鸡，外脆里嫩有点辣

凯悦酒家3月2日恢复营业后，其招牌新派粤菜椒麻脆皮鸡一直很受食客欢迎。

凯悦的椒麻脆皮鸡外皮油亮，香气独特，有淡淡的椒麻香、蒜香和辣椒的辛辣香。椒香脆皮、鲜嫩的鸡肉一脆一嫩，层次分明。

搭配上其总厨调配的两种“秘制酱汁”，就能品尝到“一只脆鸡两种风味”：喜欢辛辣的可尝试淋上咖喱汁，香味浓厚而不

腻；害怕油腻的可试试辣鸡汁，酱汁带一点点开胃的酸味，既解腻又多了一分滋味。

在李睦明与劳毅波看来，椒麻鸡属于广州新引入工艺，其鸡的制作近似白切鸡，重点是淋上花椒藤椒混合的油，使鸡有麻辣风味，更适合新广州人口味。由于添加了花椒与藤椒，吃起来极有独特的香味，又带点辣，鸡肉的味道更丰富。

桌上一碟鸡，杯中一口酒，与屏中好友谈天说地，就可好好享受这悠闲时光。

劳毅波向羊城晚报记者介绍，白卤水切鸡的简称即白切鸡，由于多用“斩”的做法分割鸡，所以又叫“白斩鸡”。白切鸡的原料多选用广东四大名鸡：清远麻鸡、惠阳胡须鸡、封开杏花鸡、文昌鸡，此四大鸡种香味极浓，深受大众喜爱。

李睦明提到，选做无骨爽皮鸡的鸡种，多为饲养时间较长的老母鸡，饲养250天左右方宰杀，其皮脆爽滑，口味浓郁，深受顾客喜爱。

海南文昌鸡皮爽口弹牙，但“鸡龄”较长、骨头较硬影响口感，广州酒家厨师团队将鸡的骨头剔除，保留鸡肉，才有了这道“吃鸡不吐骨”的海南无骨爽皮鸡。

用新鲜熬制的鸡汤文火慢慢浸煮整只鸡，原汁原味的鸡汤在分秒堆叠时被锁进纤维之间，肉汁充沛，滋味倍增。浸熟后，厨师们把鸡的“硬骨头”剔除，将皮肉改刀切成小块摆盘，重新拼凑，保留了鸡的外观完整性。

鸡皮爽滑，无骨的鸡肉也十分滑嫩，口感独特，再细细咀嚼，

令人回味无穷。

食材专家李睦明表示，盐焗

鸡，而客语走的是正宗客家风味

路线，选用客家大山放养的胡须鸡。胡须鸡皮脆骨酥、肉质嫩滑

鲜美、胸脯肉油多而不腻；清远

鸡肉质鲜美，鸡皮滑、鸡肉嫩、鸡

骨松，鸡味浓郁。这两个品种都

是广东肉用型名鸡，各有滋味。

美食家劳毅波则表示，若炒

热盐焗的鸡，鸡会有焦香味；盐

水浸的鸡则会更入味。

李睦明表示，盐焗鸡，还有豉油鸡。

广州希尔顿逸林酒店中餐

厅的大厨一改传统做法，不用砂

焗豉油鸡，而是先准备好专门

豉油鸡，浓郁酱香惹人醉

调制的豉油，把一只2.5斤的鸡浸25分钟，就会让其变得口感嫩滑，随后再用砂煲焗，经过砂煲的热力加持。豉油鸡色泽鲜亮，味道浓郁，鸡肉更加紧实，皮薄肉嫩，酱香十足。

鲜嫩的鸡肉浸透了豉油的香

味，入口后浓郁酱香瞬间充满口腔，而且丝毫不觉腻，鲜香味甜，让人回味无穷。

食材专家李睦明表示，盐焗

鸡，而客语走的是正宗客家风味

路线，选用客家大山放养的胡须鸡。胡须鸡皮脆骨酥、肉质嫩滑

鲜美、胸脯肉油多而不腻；清远

鸡肉质鲜美，鸡皮滑、鸡肉嫩、鸡

骨松，鸡味浓郁。这两个品种都

是广东肉用型名鸡，各有滋味。

美食家劳毅波则表示，若炒

热盐焗的鸡，鸡会有焦香味；盐

水浸的鸡则会更入味。

李睦明表示，盐焗鸡，还有豉油鸡。

广州希尔顿逸林酒店中餐

厅的大厨一改传统做法，不用砂

焗豉油鸡，而是先准备好专门

时不食



潮汕春菜煲



潮汕韭菜

春馔妙物 鲜蔬来袭



潮汕春菜

春天，正是万物蓄势待发之时，新生时蔬崭露头角。且让我们离开肉类的肥腻，吃吃清爽醒胃的菜肴，顺便还可以借鉴大厨的一些煮菜小点子。

新韭无渣

和江浙人爱吃嫩尖、嫩芽相比，广东人对于叶菜显然更为情有独钟，尤其在潮汕菜中，嫩叶春蔬触目可见。其中最受欢迎的是细叶韭菜。在汕头，素有“正月初仔婿，二月韭菜”的说法，顶着初春雨水冒头的新韭，质地最为细嫩无渣。懂得的老饕，往往会在一场夜雨后的次日早晨去买韭菜，取其水头足的缘故。

大厨教路说，潮汕韭菜是否新鲜，需看根部。截口较平整，韭菜竖立后，叶片能直立，颜色鲜翠绿的，就是新鲜韭菜。虽然韭菜生命力强，但最好吃的还是第一茬。每割一次，韭菜叶便会一开二，二变四，愈割愈茂盛，但叶子的纤维也会变得越韧。

潮汕人做韭菜，习惯用热火、热油，鱼露把梗先爆香，再把韭菜“唰”地倒入，三兜两炒就可上碟。如果觉得单调，还会加入鲜鱿丝，用葱段、蒜粒爆香后，把鱿鱼丝倒入锅中翻炒至八成熟，再加入韭菜炒熟即可。

俗话说“生姜熟蒜半命韭”，韭菜以半熟状态的口感最为好吃。不过大厨炒潮汕韭菜的诀窍，则是少翻动，因为翻动过多会出水，所以炒它不用放水，盐也要最后才下。

春菜清香

和韭菜同期现身的春菜，也是潮汕地区春日必吃的时蔬，即使在广州的街市里，也能找到它的身影，价格也颇为亲民。每年的1月到3月是它的最佳赏味期，上手比较重的春菜，证明水分多，吃起来更嫩。

和苦瓜一样，春菜属于“重

如果不看上半身，光看下半身，它绝对可以仿冒老人参，粗壮兼鳞片凸起，须根密集。但眼光上移，立即凤凰变山鸡：这不是芫茜一棵？没错，它是芫茜，但可比一般芫茜要稀有得多，唯有在从化才有出产，纯野生，大名从化野芫茜是也，以良口一带所掘到的为最好。

别看它长得健壮，其实却是长了副江南柔肠的东北大汉，气味没有一般芫茜的浓烈刺激，清淡好入口，更不会有涩味，反而是柔滑带清香，咸柠檬搭上来炖汤最有下火功效，一盅汤里面只要下一个根头，揭盖已经香到隔壁桌去。如果想再清新些，还可以直接用它来凉拌。

整只盐焗鸡， 咸香可口又多汁

客家菜餐厅“客语”于3月4日上线了外卖“古法手撕盐焗鸡”，新鲜现焗，原只打包送上门，广州、深圳全城配送。

刚做好的盐焗鸡金黄光亮、热腾腾的，咸香扑鼻，让人忍不住直接上手开动，一撕开鸡肉，汁水溅了出来，皮薄Q弹，鸡肉结实鲜嫩，咂吧咂吧鸡骨都有味。据说，好的盐焗鸡皮金黄，皮肉紧实相连，连皮带肉咬上一口，咸香多汁，就一个“爽”字可以形容了。

疫情已持续了快两个月，广东食客们要是想解解馋尝尝好菜，外卖吃鸡就是个不错的选择。最近，广州酒家、客语等不少餐厅的“