



一代“鞋王”退出实体零售

这些传统“潮牌们”也正消失

文/图 羊城晚报记者 徐炜伦

曾几何时，大街小巷上到处开满达芙妮、真维斯、潮流前线、班尼路等鞋服品牌的店铺，但近几年这些品牌似乎慢慢消失在人们的视野当中。近日，一代鞋王“达芙妮”宣布退出实体零售，不禁让人们想起那些步行街上“断码清仓”的喇叭叫卖声，十年前的“潮牌们”终究撑不过行业洗牌期，正逐一退出市场。



达芙妮广州时尚天河店

门店缩减近九成，或因款式不再吸引

8月25日，曾被誉为“鞋王”的达芙妮国际发布了中期业绩报告，报告显示，截至2020年6月30日，达芙妮国际录得中期营收为2.12亿港元，同比大跌85%，其中核心品牌业务（指其中国内地销售自有品牌“达芙妮”和“鞋柜”的鞋类产品及配件之线下零售业务）收益总额同比下降92%。达芙妮在报告中提到：“这主要是由于去年大规模关闭店铺及国内内地业务受到新冠肺炎疫情的不利影响所致。”报告显示，达芙妮销售点数目从2019年6月30日的2208个缩减近9成至2020年6月30日的293个。

引人注意的是，达芙妮在报告

中宣布，接下来将继续进行“轻资产”业务模式的战略转型，将重点放在核心品牌业务，并彻底退出中高端品牌的实体零售业务（包括中内地及中国台湾），关闭旗下所有其他品牌销售点。在后疫情阶段重点发力线上业务。这意味着我们以后很难在大街上再看到曾经风靡一时的女鞋品牌达芙妮的专柜了。

记者8月30日根据地图导航走访广州摩登百货岗顶店的达芙妮专店，结果被附近店铺店员告知，该店接到总部通知，已于去年撤店。随后记者来到达芙妮时尚天河店，正值周日下午时分，店内顾客颇多，店员正不停地为顾客挑选码数，记者注意到店内设有两折断码清库区。关于“退出实体零售”一事，达芙妮时尚天河店店员告诉记者：“这里是达芙妮的品牌旗舰店，是不会退出的。”而店内相关负责人则向记者表示该店确是旗舰店，但未来的情况需要询问总部。

记者随机采访了一对正在店内购物的情侣，他们表示在网上看过相关信息，对达芙妮撤店一事知情，但对于店铺内的款式不太满意，所以没有购买。另一位女士接受记者采访时表示：“很久以前买过达芙妮的鞋子，今天试穿也觉得挺舒服，但款式已经跟不上现在的潮流了。”

做口罩、被收购……

传统“潮牌”面临更新迭代

事实上，自2015年起达芙妮就已大规模闭店，据相关财报统计，达芙妮年均关店数超过1000家。

那么，与达芙妮一样曾经耳熟能详的品牌现在怎么样了呢？

服装品牌潮流前线的母公司搜于特集团近日公布的2020年上半年报显示，上半年实现归属于上市公司股东的净利润3456.38万元，同比暴跌超过八成；报告期内，受新冠疫情疫情影响，品牌服饰业务复工复产延缓，客流减少，市场低迷，品牌服饰业务较上年同期下降48.36%；不过，搜于特在做好纺织服装行业的基础上，向医疗用品行业发展，成立全资子公司东莞市搜于特医疗用品有限公司，从事口罩等防护用品的生产销售，报告期内，医疗用品业务实现营业收入1.26亿元，净利润6213.24万元。

今年年初，澳大利亚服装品牌真维斯宣布进入自愿托管程序，开始进入破产清算阶段，昔日服装巨头真维斯在本部澳大利亚面临倒闭的窘迫。事实上，真维斯于上世纪90年代被收购，进入中国市场，一度成为流行品牌，巅峰时期曾拿下近50亿元的年销售额，但随着电商冲击、市场迭代，其在国内的零售业务开始走下坡路。2018年，真维斯母公司旭日集团发布公告称，拟以8亿港元的“低价”出售连年亏损的内地服装零售业务即真维斯品牌，出售事项完成后，集团将不再参与任何亏损的业务。

据班尼路母公司德永佳集团公布的2020年年报显示，2018年至2020年，班尼路品牌的销售额逐年下降，总门店数目不断减少。相关财报显示，森马服饰2020年上半年的股东净利润同比下降97%；美特斯邦威2020年上半年亏损近4.78亿元。

服装市场是一个更新迭代飞快的市场，业内人士分析认为，服饰潮流是一个不断抛弃旧事物的过程，创新能力差会导致与市场的严重脱节，无法满足人们不断提高的审美水平。另一方面，快时尚、运动品牌和电商的冲击使得市场竞争激烈，加速行业洗牌。有网友感慨，看到曾经的潮流代表一个个倒下，证明一个时代已结束。



今秋流行：亮丽色彩 治愈心灵

文/羊城晚报记者 施沛霖

夏天的燥热还没有消退，各大品牌的2020秋冬系列已悄然来临。实用性与浪漫性兼具的各类秋冬新品推出，到底今年秋冬有什么热门元素令人为之心动？

全世界突发的新冠疫情，令人们更渴望回到健康的生活轨迹中，纯净、治愈、亮丽、积极的色彩成为流行。在各大品牌热推的新品中，也可以抢先窥得一二。

鲜艳色系振奋人心

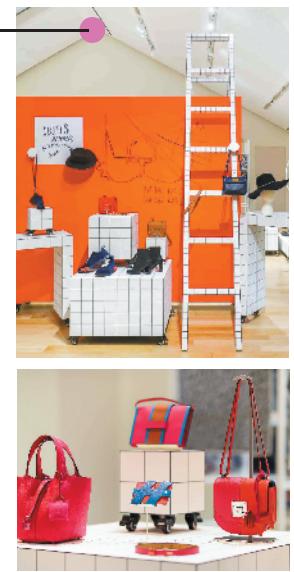
经历过新冠疫情之后的人们，更希望获取积极、阳光的信念和力量。从2020年春夏开始，流行色中很多都是颜色纯度和明度都非常高的颜色，潜在的讯息是表达充满希望的乐观主义和积极向上的生活态度。火焰红、火焰橙、传统蓝、甜菜根紫……这些都是2020年秀场的流行色。

具有超现实主义风格的粉彩、幻彩色系也成为热门色调。不久前，爱马仕以“匠·新”为题在上海爱马仕之家展出了2020秋冬新品系列，本季主打色墨西哥粉十分抢眼。女性新品中，墨西哥粉构成全新皮包的主打色，包身金属配件闪耀同样热情色泽。一些女性包款还首次使用了亮丽的彩色拉链。

活力色彩更富艺术性

今季的大牌新品，设计上更追求时尚与年轻化，从手袋到鞋履，绚丽色彩活力非凡。

著名高跟鞋品牌Christian Louboutin今季玩转色彩游戏，凉鞋以亮黄、热粉、和纯白组成的



纯净色彩治愈心灵

纯净、甜美、明亮的色彩，能带来治愈心灵的力量，宛如冬日的阳光，令人心情舒畅。

古驰 Gucci 日前在古驰广州太古汇精品店举办2020秋冬系列媒体预览，古驰的经典之作 Jackie 手袋，以崭新的姿态摩登回归。

今季推出了三款大小不一、结构更为简洁的新款式，丁香紫、奶油黄、婴儿蓝、柔粉红等甜美糖果色，令 Jackie 手袋变得更时尚、更易配搭。

Salvatore Ferragamo 今季推出的人气新品 Viva Bow 手袋，除了标志性蝴蝶结比原版更大，轮廓更为鲜明、轻盈外，更推出了珍珠白、铂金、天空蓝、藕粉等多种甜美色彩。

对比色冲击视觉、互补色展示活力、相邻色内敛优雅，不同的配色组合呈现不一样的风格特征。这个秋冬，以色彩治愈心灵、点缀生活，活力艳色、大胆拼色令你想低调都难。

这些“食材界头牌”你试过吗？

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 屠欣怡

图/受访者提供

广府地区的饮食文化享誉国内外。粤菜师傅不仅将名扬天下的广府美食做到极致，而且还善用环球顶级食材给食客带来更多舌尖上的享受：无论是饭前一碗老火靓汤，还是饭后一盅养生甜品，都体现了老广们对名贵滋补食材的珍爱。羊城晚报记者特地搜罗了几款名贵食材，看看广州大厨玩出哪些新花样。

美食



黑松露月饼礼盒

心水推介



日式清酒冻鲜鲍



养颜妙品皂角米花样烹法惹人爱

文/羊城晚报记者 宋昀潇 实习生 潘民列 图/受访者提供

皂角米入菜，新奇有特色

随着人们对养颜、身体保养的要求越来越高，皂角米也慢慢走进大众的视线。皂角米俗称雪莲子、皂角仁、皂角精，是皂荚的果实。它内含8种人体必需的氨基酸及9种非必需氨基酸，是植物蛋白质的优质来源。

近日，广

州酒家通过不同的烹饪方式，结合推动贵州农副产品发展、帮助贵州消费扶贫，以当地出产的皂角米为主题，推出清汤雪莲子、鲍汁雪莲子、黑金豆腐、红豆雪莲子糖水、木瓜雪莲子等新菜的皂角米餐单。

据悉，广州酒家并不是第一次尝试研发雪莲子主题新品，此前，他们就曾推出过雪莲子奶酥月饼、椰蓉雪莲子奶酥、雪莲子芝士蛋糕等甜品。

店主还向记者透露制作皂角米甜品的“小秘诀”：首先，将桃胶、皂角米和雪莲提前一天用冷水泡发10-12小时；然后，将泡发好的桃胶、皂角米放进炖锅小火炖30分钟，之后加入雪莲和适量冰糖再炖15分钟，冷却放入冰箱冷藏，冰冻的皂角米甜品口感更佳。

位于西华路的自家糖水，招牌甜品是养颜塘楂，里面有雪燕、桃胶、雪耳、皂角米和牛奶。店主杨芝女士告诉羊城晚报记者：“由于是店里的招牌甜品，所以平时点的很多人；尤其是靓女点得最多。”她说，这道养颜塘楂属于新派甜品，而皂角米的价格相对较高，因此许多传统甜品店通常都不会用它来研发新品。

而位于龙津东路的PIERRE & JIN 糖水是另一家有不少皂角米产品在售的糖水铺。他们家的桃胶雪莲皂角米被大众点评列为“网友推

“海珍之冠”鲜鲍鱼

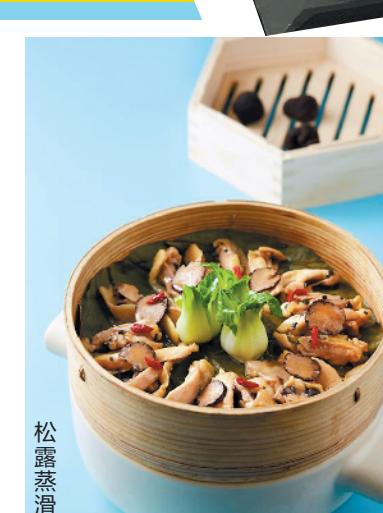
在沿海地区，海鲜是夏季餐桌上必不可少的滋补鲜品。在众多海鲜中，鲍鱼可以说是最为名贵的，也最受养生爱好者的追捧。鲍鱼味道鲜美，营养丰富，被誉为“海洋软黄金”，它富含球蛋白，还有较多的钙、铁、碘和维生素A等营养元素，具有滋阴补阳功效，是一种补而不燥的海产。

鲍鱼的价格一般按“头数”算，所谓“头”是指一公斤（约0.6公斤）能称多少只鲍鱼。鲍鱼的“头数”越小代表鲍鱼的重量和体积越大，正所谓“有钱难买两头鲍”。市面上名贵的鲍鱼甚至能卖到十多万元一只。随着鲍鱼人工养殖技术的推广，越来越多的家庭也能在市场上买到几十块钱一只的八、九头干鲍，在家就可一品鲍鱼的鲜味。

鲍鱼以加工形态划分，又有干鲍鱼和鲜鲍鱼之分。在一德路海鲜城，有家“伟胜海鲜商行”专做速食鲍鱼。总经理王少伟向羊城晚报记者介绍，干鲍的人工功夫大、成本高，一般人只能在高端宴席或私房菜餐厅尝到鲍鱼的滋味：“以前，我们做的溏心速食鲍鱼一般卖到酒楼，厨师无需打开包装盒，整体蒸熟就可打开上碟，效率比自己泡发烹饪高很多。”

为了推动鲍鱼走平民化路线，今年，王少伟将速食鲍鱼加工厂化，推出39元/盒的一人份速食溏心鲍鱼：小小一盒内藏整只鲍鱼和鲍汁，密封包装紧紧锁住鲍鱼鲜味，食客若在家中品尝，只要整盒加热，打开即可食用，即便是工作繁忙的白领也能轻松尝到物美价廉的溏心鲍鱼。

若想在高档餐厅宴请宾客，食客也可选择到广州W酒店品尝鲜鲍的滋味。这里的日式清酒冻鲜鲍口味独特，大厨将蒸煮后的鲜鲍在秘制的清酒酱汁中浸泡8小时，让鲍鱼的鲜味和酱汁的香醇充分混合。轻尝一口，鲍鱼的馥郁香味和独特口感让人印象深刻。



“珍味之王”黑松露

在种种顶级食材中，有一种被誉为“国际珍味之王”，它就是黑松露。黑松露是一种生长于地下的野生食用真菌，表面凹凸不平，色泽介于黑色与棕色之间，远看宛如一块毫不起眼的煤炭。

相貌平平的黑松露究竟为何能成为高档餐厅大厨们每年翘首以盼的上等食材？原来，黑松露对生长环境十分挑剔，只要阳光、水分或土壤的酸碱值稍有变化就无法生长，至今都无法实现人工栽培。每到松露成熟季节，“松露猎人”便会带着猎犬到产地树林到处搜寻。因此，每年松露的产量都不稳定，上好的松露常常能拍出天价，价值堪比黄金和钻石。

松露的香味独特，令喜爱者沉迷，

“辣之珍品”樟树港辣椒

爱吃的广东人不仅追求最地道粤菜风味，对全国各地的上乘美食从不拒绝。虽是粤菜的发源地，但广州也吸引了许多湘菜、闽菜馆进驻，各大菜系百家争鸣，百花齐放。许多专做地方菜的餐厅也以当地名贵食材做招牌，吸引食客前来尝鲜。

在荔湾区紫荆道，有一家新开张的餐厅专做湖南农家菜——“佬湘小院”，它是著名品牌佬湘楼的升级版，在店内坐镇的师傅在食材上大做文章，并挑选最优质的湖南

一试难忘红蘑菇

有米其林一星餐厅头衔的莆田PU-TIEN 餐厅，是广州有名的福建菜馆。今年餐厅主打传统名菜哆头蜂，推出的新品红菇鲜汤就隐藏着食材界的“大佬”——莆田红蘑菇。

据悉，红菇素有“菇中之王”的美称，它风味独特，香馥爽口，营养价值较高。在莆田，产妇坐月子期间通常会吃红菇。所以，红菇在莆田是一样“不可或缺的神物”，上好的红菇能卖到2000元/斤。当山珍红菇遇上海鲜哆头蜂，红菇的嫣红晕染了肥嫩的蜂肉，相互碰撞出来的鲜甜与香气让人一试难忘。