

# 奥运季 助燃运动新风潮



8月3日，潘愚非参加东京奥运攀岩男子难度预赛 图/新华社

少女身轻如燕，脚下的滑板有如活物；随着一声轻巧的落地，全场爆发欢呼……在前不久举行的奥运滑板街式项目比赛决赛中，年仅16岁的广东女孩曾文蕙取得第六名的好成绩。广东籍攀岩选手潘愚非和宋懿龄也在奥运竞技攀岩赛中相继亮相。

本次东京奥运会，原本属于极限运动领域的滑板、竞技攀岩首次被纳入到奥运赛事大家庭。随着滑板、攀岩运动逐渐走进大众视野，其中所蕴含的冒险、挑战精神深深吸引着年轻消费群体，成为了年轻人眼里的新时尚。而各大时尚品牌、运动品牌在设计上也愈加注重贴合年轻群体的口味，将滑板及攀岩运动的酷潮时尚元素更多地加入产品中。



凯乐石夏季推出的中国攀岩队系列运动休闲风衣 可适应多种环境的攀岩机能长裤  
图/Kailas官网

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 吴仪 陈佳琪

李宁与美国职业滑板运动员、设计师 Erik Ellington 合作发布的签名系列服饰

图/李宁官网



## 滑板“破圈”而出 酷潮元素吸引年轻一族

在刚结束不久的奥运滑板项目比赛中，年仅16岁的广东女孩曾文蕙参加了滑板的街式项目比赛，取得第六名的好成绩，滑板成功“出圈”成为主流运动，引起众多关注。滑板运动所代表的冒险、挑战精神，与体育竞技中的努力拼搏、超越自我的精神相交融，成为东京奥运会的一大亮点。滑板带领的时尚运动潮流也呈现井喷式发展，各大时尚品牌、运动品牌在设计上愈加贴合年轻群体的口味，将酷潮时尚元素更多地加入运动用品当中。

### 滑板“破圈”而出

滑板是由国外冲浪爱好者发明，并从冲浪板演化而来。随着时代的不断发展，滑板的制作工艺、玩法也在不断地变化，滑板由最初的平板发展成为现在最盛行的两头对称翘起的模样。

随着滑板从街头运动成为奥运项目，越来越多的年轻人愿意尝试并热衷于此。网上有一位国外滑手是这样评价广州的：

### 酷潮新时尚吸引年轻人

很多人在谈及为何会喜欢上滑板这一运动时，常常认为玩滑板非常酷，且极具个性。不论是拥有18年滑板经验的Kit还是拥有8年经验的小麦，他们都表示最初玩滑板就是觉得它很酷，玩滑板的人也时常被贴上“酷潮”的标签。滑板所呈现的街头潮流文化也在影响着年轻一代的审美。

如今许多国产滑板品牌设计上逐步与国际潮流接轨，比如广州本土的滑板品牌店HERO不仅拥有多家国外滑板品牌的代理权，也拥有自主设计研发的滑板产品，是广州众多滑手交流、传播滑板文化的一个重要场所。

Kit展示了HERO FORCE产品支线在奥运期间推出的奥运系列的滑板板面，板面整体设计是采用中国国旗的红黄两色，以“中国”两字为背景，板的前部印着中国的英文单词CHINA，整体上设计简单，但



广州HERO滑板店不但出售滑板，也是广州滑手们交流的场所

不同水平滑手的教学内容。

拥有18年滑板经验的广州HERO滑板店店长Kit告诉记者，像VBOY滑板学校在广东省内现有四大校区，每一家滑板场内功能齐全，学生越来越趋向年轻化，很多学生家长都愿意送自己的孩子来学习滑板。人们不再以“玩滑板的是叛逆少年”的眼光，去看待热爱滑板的青少年了。

亮眼的红黄两色让人一下就能联想到中国国旗的颜色。

成立于2000年的沸点滑板，不但在研发更适合中国人的滑板，也致力于传播滑板文化，创办了中国滑板网和国内首本专业的滑板杂志《Whatsup》。沸点滑板在滑板板面的设计上与中国传统文化相融合，如敦煌博物馆联合推出“跟着敦煌一起变酷”系列主题滑板。

国产品牌DBH滑板则以“用心做，好滑板”为口号，其当季新品共推出三款板面设计，都是面向初学者和儿童设计的板面。

### 滑板成时尚风向标

滑板入奥，助力滑板成为新一轮时尚潮流“风向标”，很多国际时尚大牌，比如Louis Vuitton、Gucci等纷纷推出了滑板系列新品。Louis Vuitton在2021春夏推出了自己的滑板系列，其中的水彩滑板更是与大众印象中以街头涂鸦的滑板风格大相径庭，板面底色为白，局部浓墨重彩进行点缀，整体风格清新脱俗。

国内本土品牌李宁也推出了滑板系列的时尚新品。这一次，李宁与美国职业滑板运动员、设计师Erik Ellington合作发布的签名系列服装，将狂野蛇纹元素作为他的图腾，与街头不羁的个性气质相契合。借着奥运会的热度，像NIKE、安踏、特步等运动品牌也纷纷把滑板的挑战精神、超越精神渗透到设计领域和商业领域中。

# 美食

## 中山家乡名菜睇真D

中山是广府文化的代表城市之一，当地有何特色名菜？现在就跟着记者一探究竟

文/羊城晚报记者 汪曼 图/商家提供

### 各式名菜彰显中山风格

沙溪扣肉是广东中山沙溪镇名菜，几乎所有酒楼食店甚至一般家庭都会做。这道菜选料讲究，以偏肥的五花腩为首选，因肥而不腻、入口即化被当地人尊称为“菜王”。

作为配角的粉葛也十分讲究，粉葛主要生长在中国南方，具有较高的营养和药用价值，甚至可以和北方的人参相媲美，素有“南葛北参”的说法。沙溪扣肉选用地道的中山粉葛，两头小中间大的最佳，粉葛松软绵密，松而不散，猪肉肥而不腻，满嘴留香，与粉葛同嚼口感甚佳。如今，扣肉在沙溪人的不断改善下，已变得出神入化，成为远近闻名的“沙溪美食三宝”的其中一宝。

小榄鲜炸鲮鱼球是一道色香味俱全的传统名菜，相传起源于明代小榄山，由一群自北南下的难民所创。将剁碎的鲮鱼肉加入生粉、水、腊肉或肥肉粒、陈皮、糖、盐等调料，搅拌至起胶，然后挤成球状油炸至金黄色便可上碟，味道鲜美，外脆里嫩又弹牙。

据悉，石岐乳鸽的烹制方法繁多，其中，红烧乳鸽闻名于省港澳乃至世界各地。该菜品皮脆肉滑，甘香鲜美，幼嫩可口，色香味俱佳，被不少食客视为上品佳肴。

钵仔禾虫是广东省中山地区一道传统名菜，禾虫在民间的烹调方法甚多，煎、炸、炒、焗、蒸……皆

可，香味独特，是不少食客口中的人间美味。

子姜焖鸭是沙溪、大涌一带有名的家乡菜，一般以番鸭、北京鸭等肌肉丰满的鸭种为好。把洗净的生鸭碎件略加腌制，下锅生闷，然后加配料、子姜片把鸭肉“稔”，煮的时候鸭香满屋，品尝时滋味诱人，加上微辣爽脆的子姜，醒胃又怡神。

及第粥也是中山知名小吃，选用猪肉丸、猪肝片、粉肠等为粥料，人们取“三元及第”之意为它命名，该粥不仅名字吉利，而且粥白味鲜，十分可口香厚。

三乡濑粉是三乡镇的传统小吃，已有200多年历史。粉条以特殊工艺制成，粉质韧滑爽口，类似桂林米粉。濑粉有汤濑、捞濑、炒濑等多种做法，配以切鸡、牛腩、叉烧、鲍片、鱼翅等配料，味道鲜美又爽口。



三乡濑粉

文/图 邓伟东

### 为食猫手记 感动你的是温度

想大快朵颐，菜肴味鲜清香肯定加分，但切忌太咸，如果想尽情享受美食，下饭菜不是首选。不时不食，新鲜上好的食材、恰当的烹饪方法缺一不可，味道太咸一定会影响食量，甚至会严重妨碍你享受美食的乐趣。

在清远清城区碧桂园果岭一号附近的和记山庄，虽然不太好找，但酒香不怕巷子深，即使暴雨天气让前往的小路十分泥泞，但依旧阻挡不住一众老饕追寻美味的步伐。

这里的蒸草鱼可谓一绝，不放一丝姜，店家自备瘦身池塘，水质够好，鱼被大网兜住悬在水中央，由于瘦身过程“绝食”功夫做得彻底，吃起来没有一点泥土腥味，肉质雪白鲜甜又嫩滑，还能见到清晰的蒜瓣肉。即便你“一不小心”点了条三四斤的大鱼，吃到最后已经放凉，放进嘴里依然没有半点腥味，一样鲜味十足又嫩滑。

在清远清城区，几乎所有的农庄食肆都有瘦身鱼和碌鹅卖，但不怕不识货，就怕货比货，没有对比就没有伤害，吃过之后立见高下。

和记山庄还有一道必点菜，那就是农家自制叉烧，味道肉质如何好已经不用多说，放进嘴里舌尖感受到的热度已经叫你足够感动。这样的叉烧估计很多人都未曾吃过，彻底的农家做法，猪肉味很浓、边缘焦香、干身，但咬的时候却有丰富的肉汁，关键是即便是吃到最后一块还是让人一试难忘。

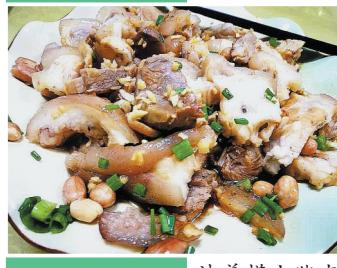
吃农家菜，农家风味必不可少，最时令的茄子、豆角加辣椒圈、紫苏，吃的时候千万不要咬到风骨独特又醒神。



清蒸瘦身鱼



和记碌鹅



沙姜捞土猪肉

嫌麻烦，要耐心地把每一样菜逐一码进勺子然后一口一口吃掉，紫苏特有的香味、辣椒圈的麻辣，各种味道融合得刚刚好。沙姜捞土猪肉也是必点菜，选取肥而不腻部分，煲淋切片，肉质干净清爽，放两勺自制蘸料、几颗炒得香脆的花生米拌均匀，重点是沙姜，时不时咬到风骨独特又醒神。