荷包里的新消费

最近两个月，一个“年菜”概念搅热了双节餐饮市场，发源于广东的“年菜经济”在全国遍地开花，要用“工业锅”炒“农业饭”，让年夜饭不再“年夜烦”。如何定义年菜？如何抓住节日经济的强劲脉动？1月9日，2024中国年菜文化（南沙）研讨会将在南沙举行，品年菜之韵、承美食之源，政府代表、行业专家、企业代表将齐聚一堂，共同为年菜产业发展把脉，共议年菜如何点燃新年新年味。

盆菜是广东年菜的“杰出代表”（受访者供图）

联动八大市场、开发八地资源

广东“年菜”点燃新年味

文/羊城晚报记者 许悦

A 八方联动感受“年菜”强劲脉动

去年10月27日，首届“年菜”领军企业座谈会在广州举行，原定30家企业参加的闭门会议，吸引了全国各地的预制菜企业，最终变成超过百家企业参加的研讨会，更有德国采购商连夜打“飞的”赶来，只为广东抛出的一个“年菜”概念。

“年菜”经济的背后，与会代表看到的是勃勃的商机和预制年夜饭的广阔市场。会上，闻讯赶来参会的广西东盟经开区管委会主任左伟表示，东盟经开区要成为中国年菜东盟原材料的采购地、中国年菜东盟出口的“桥头堡”，要努力成为东盟年菜全产业链的集合地；广西南宁市宾阳县县长梁展凡则要争当第一个“年菜县长”；云南富民县委书记周燕听到“前方”参会企业的汇报后，当即决定凭借“云南米线”等优势争当“云南年菜”第一县；山东省农业农村厅一级巡视员林国华一直与参会的山东企业沟通，会议还在进行中，便作出尽快组团推动山东、广东“双东”协作的动议。与会的不少参会人员激动地表示：世界上本没路，路是开出来的。

接下来的两个月，“年菜经济”在全国遍地开花。12月23日，陕西举办年菜交易会，聚集200多家企业展示展销年菜，推出食览长安、夹潼关等经典陕味年菜；12月26日，山东举办中华年菜节，推出了中国年菜名录，收录上百道经典年菜，展示八大菜系年菜风采；同日，安徽举办中华年菜节展销会，推出卤菜，蒸菜，小吃，汤类等，形成徽味年菜系列，还有河北、云南等地，在喜庆的底色下，年菜大席全国上桌。

不仅如此，年菜正在触达更广泛的国内国际市场、线上线下市场。各种研讨会、对接会之外，各种微信小群也没停止过讨论对接。在其中一个“年菜新西兰首发群”里，有企业提出发货新西兰的邀请，马上就有各个菜系的年菜企业积极响应，除了产销对接，也在群里互动提供产品进入目标国的各种建议和解答。

广东『年菜』点燃新年味（资料图片）

B 最具年味的粤式盆菜行销全国

纷纷聚焦到年菜经济的八大菜系，背后就是八大市场，是八省市场的共建共享。山东鲁商集团为八大年菜推出了通达过亿消费者的年菜线上线下平台，盒马也开辟了年菜的窗口。

作为广东年菜的“杰出代表”，盆菜近期已经开始在各个平台上架。在国内社区生鲜连锁品牌钱大妈1月1日开启的年货节中，占据C位的就是各种规格各种价位的盆菜。

钱大妈相关负责人表示，儿时的春节消费记忆，是父母带着孩子去商场添置新衣，是将市场围得水泄不通的年货采购大军，是临近除夕就已被塞得满满当当的冰箱……而今，年轻一代接过家庭经济的接力棒，成为了“过年主理人”。现在越来越多的年轻人积极投入新年的仪式感，在春节消费方面，他们愿意在新鲜、优选、便捷中寻找最佳的解答。因此钱大妈编织了一张网，收罗全国各地食材，将田间鲜味呈送至团聚餐桌，要让过年不仅有团圆，还有“天南海北、特产开会”，与家人一同体验各地特色美食的喜悦，农户们也尝到一年耕耘的收获。

如何让盆菜更有年味？广东品珍科技2022年专门携手广东省佛山市顺德区市场监管局、佛山市顺德区食品商会立项制定首个顺德区《预制菜－盆菜》团体标准。这次与钱大妈合作的一款年菜更是打出了99元的地板价。

对此品珍科技产品研发的负责人郭吉泰告诉记者：“我们会结合市场的需求，在粤式基础上做改良开发适合不同地区的口味。选品和工艺方面也很讲究，盆菜是将十几款食材汇聚一盆，我们的盆菜不使用色素和防腐剂，采用传统食材熬煮而成的高浓度高汤，每一样食材都经过精心烹制，层层装盆而成，希望通过钱大妈遍布全国的销售网络，将广东这一传统年味分享给全国消费者。”

C 联农带农，年菜积极开发八方资源

企业响应者众，在广东省农业农村厅分管负责同志看来，推动年菜经济还能开发八地资源。八大菜系所辐射区域，有着丰富的农产品资源，从农产品到食材，到预制菜，到年菜，资源链保障价值链，农产品资源保障年菜高质量发展，通过“年菜”联农带农，能更好促进城乡区域协调发展。

不仅如此，中华八大菜系的背后，都有深厚的文化价值作为支撑。如果说年菜的加入，会放大各大菜系的经济价值，那么八地的文化交流，必将因年菜的加入而变得更加丰富多彩。

千亩鱼塘不养鱼

住在集装箱里的“绿色鱼”日销上万条

文/图 羊城晚报记者 沈钊

鱼儿享受着源源不断的活水

位于广东省肇庆市鼎湖区的观星农业数字化渔业养殖基地，是国家新型水产养殖标准化示范区。基地千亩水塘中，一条鱼儿也没有。而在特制的集装箱里，源源不断的活水和16款通过了绿色食品认证的鱼粮，养殖出获得国家绿色食品认证的彩虹鲷鱼、鲩鱼、鲈鱼、鲫鱼等。

近日，这些“绿色鱼”在新零售平台盒马上线，同时，位于广东肇庆鼎湖区的“绿色鱼”水产标准化生态养殖基地正式挂牌盒马村。农业农村部中国绿色食品发展中心主任金发忠表示，“绿色鱼”养殖充分体现了我国农业现代化的发展成果。同时也需要新零售平台的力量，利用数字化供应链能力，通过全国物流配送，将优质农产品辐射到全国消费市场。

为什么不把鱼养在池塘里，而是养在集装箱中？盒马村负责人、观星农业董事长舒锐表示：“因为塘泥里的土臭素，池塘养的鱼或多或少都有腥气，想要去掉土腥味，就得给鱼创造更好的新环境。”据介绍，池塘被分割成不同的区域，面积最大的作为水源，从中抽出来的表层富氧水经过杀菌处理后，便会流入养殖箱。鱼儿由此享受着源源不断的活水，既能将土臭素拒之门外，还能时刻在活水中做逆水运动，从而使肉质变得更有弹性，不绵软。此外，养殖箱还可以实时监控鱼儿的活动状态并智能调节箱内环境。

记者了解到，基地的营养师还专门为鱼儿定制了16款通过绿色食品认证的鱼粮，并定期投喂多糖类、维生素类、胆汁酸、保肝护肝类的营养品。如此科学化养殖，也达到了行业里少有的绿色养殖标准和全国名特优新双认证，“绿色鱼”的营养含量也更高。

“我们通过中国广州分析测试中心测试出，基地鲩鱼的DHA（Ω-3多不饱和脂肪酸）含量要比普通鲩鱼高出8倍多，绿色鲷鱼的DHA含量更是欧洲鳗鱼的10倍，富含17种氨基酸，是联合国粮农组织推荐的优质氨基酸组成模式，鱼肉的钙磷也显著高于同类鱼，既美味又补钙。”舒锐介绍道。

据悉，一年前，盒马海鲜水产采购总监刘胜兵带着团队在遍访全国各地找好鱼时，发现了广东“绿色鱼”系列的好产品。但如何把这些绿色鱼，特别是娇贵的热带鱼彩虹鲷卖向全国，尤其是处于冬季的北方，并不容易。

“头批‘绿色鱼’运到北京后成活率只有一半多。于是我们跟着水车一路北上，全程记录着换水时间、氧气、活力度等指标，终于在装载密度和温度中找到问题。”刘胜兵介绍，在历经数月的实验后，他们终于将这条特殊的鲜活链路打通，并给娇贵的绿色鱼实行单缸单养，成活率提升到95%。目前，这些“绿色鱼”已经生猛地“游”进北京、上海、武汉、成都等全国二十多个城市、三百多家盒马门店。通过一年的努力，盒马为娇贵的绿色鱼搭建出一条条跨越千里的独家活鲜供应链。

背后的努力和付出，也获得了盒区房用户的认可。盒马数据显示，尽管在全国上市才1个多月，“绿色鱼”已实现日销万条的佳绩，成为消费者的安心选择。

餐饮暖、打车热 “仪式感”释放消费新活力

文/羊城晚报记者 沈钊

需求旺，本地消费火热，是最近广州假期消费的生动写照。如在刚刚过去的元旦，广州必吃榜餐厅向群饭店的门口排满了长龙，“最多的时候排到600多桌，平均每家店都得排上100多桌。”向群饭店主理人张剑炜表示：“北京路店、文立方店排队情况最火爆。”来自美团的数据也显示，元旦假期广州、深圳两城的消费规模位居全国前五；滴滴数据显示，广州代驾订单上排名全国前五，广州市民聚会氛围非常浓厚。

异地消费者吃出广州餐饮热

这个元旦，广州的虾饺、葱油淋鸡等传统粤式美食吸引了来自天南地北的游客。“拉着行李箱的游客非常多。”张剑炜告诉羊城晚报记者，元旦期间平均每个门店每天接待约450桌客人，相比于元旦前一周，门店的营业额增长了约22%。

如向群饭店一般门口排起长龙的饭店还有很多。广州一家连续五年上榜大众点评必吃榜的粤式点心餐厅——禄运茶居，今年元旦的生意也很火爆。“今年禄运茶居有3家门店突破了历史单日业绩，相比于去年元旦，营业额增长了15%。”禄运茶居合伙人杨显智表示，今年元旦外地客流非常多，“我们在机场、火车站附近的门店客流增长非常明显。”

在禄运茶居的门店内，厨师会隔着透明玻璃包虾饺，这也吸引了不少北方客人好奇地围观。“为此我们还派专人讲解，为他们讲述为什么广州的虾饺要‘十三折’”，杨显智表示，为了迎接元旦客流，禄运茶居还上新了石斛汤、牛杂煲等冬季新品，“从消费者的反馈来看是相当不错的。”

广州成跨年夜叫车需求排名前三城市

元旦的仪式感是“跨年”，尽管天气寒冷，依旧不影响大家出游欢聚和迎接新年的热情。滴滴出行数据显示，从假期整体来看，打车需求相比上年同期上涨超150%。在跨年夜，不少城市举办了烟花秀、灯光秀、零点倒计时等活动庆祝新年。2024年1月1日1点–2点成为元旦假期打车需求涨幅最高的时段，比节前上涨超700%。其中，广州成为跨年夜叫车需求排名前三的城市。

此外，还有不少人选择在新年欢聚，元旦假期滴滴代驾订单同比上涨92%，其中北京、成都、上海、苏州、广州市民聚会氛围最为浓厚。

业内人士表示，元旦假期消费火热，为新年市场开了一个好头，也彰显了内需潜力。随着春节假期的临近，元旦假期释放新消费需求，通过线上互联网平台的连接，匹配丰富的优质供给，拉动本地、异地消费，消费市场有望持续升温。

星际云汇打造兼具颜值与社交互动的潮流空间

撬动城市商业升级

广州首个“星潮系”体验社交空间开门迎客

文/图 羊城晚报记者 孙绮曼

聚焦青年文化，探索年轻力消费，已然成为商业地产迭新破局的必然趋势，亦是撬动城市商业升级的创新之举。

今年以来，广州的商业正在加速奔跑。伴随着很多高新科技、生物科技等企业入驻黄埔区，激发出商业向新的需求。

近日，坐落于广州黄埔科学城的广州星际云汇正式开业。活动同期举行了FUN潮青年生活节暨星际云汇开街盛典，并带来超萌奶龙广州商业中心首展、FAFA MART创意生活市集、FUN潮青年音乐会、舞林高手星际街舞争霸赛、遇见KPOP百人随机舞蹈、开业钜惠等活动，为区域消费者带来了沉浸式的多感体验。

记者了解到，星际云汇坐落于广州黄埔科学城，是由广开控股集团打造的潮玩商业街区首秀，也是广州首个“星潮系”体验社交空间。

据介绍，星际云汇布局的新派美食、潮流旗舰、娱乐体验、室内运动体验、网红茶饮及美学杂货等主营业态，精准触达社交达人、职场新锐、精致家庭三大主力客群，满足其对年轻潮流、娱乐互动、餐桌社交等多元化需求。尤其是探索·星球乐园广州首店、椰林海鲜码头黄埔首店、了凡私厨黄埔首店、俊屋料理广州概念店等具有差异化的品牌和店铺生态，满足了年轻群体对于新鲜事物的追逐，同时提升商圈品牌能级，以首店经济带来的流量和辐射力，引领区域的潮流生活方式。

与此同时，星际云汇打造了一系列兼具颜值与社交互动的潮流空间，如三层超大露天阳台、充满艺术感的潮酷地下车库、潮IN户外艺术装置、奶龙主题展美陈等，及兼具质感追求与内容输出的专属IP形象——星际旅行家“FUNFUN饭饭”，巧妙地将艺术、潮流与建筑进行融合，深度匹配年轻人对于沉浸式社交场景的需求。

游戏+传统醒狮

“跨次元组合”火出圈

文/羊城晚报记者 王丹阳 图/受访者提供

近日，在二次元氛围浓厚的广州萤火虫动漫嘉年华展会现场，传统醒狮锣鼓声却不期而至。

漫展作为集动漫、游戏、娱乐于一体的文化创意活动，长期以来深受年轻人的喜爱。在本次漫展中，由游戏《白荆回廊》邀请知名Coser扮演游戏人气角色“莫红袖”，配合醒狮队现场舞狮表演，更是点燃了在场年轻观众的极大热情。

醒狮，是广州、佛山等珠江三角洲地区民间对舞狮的昵称。作为融传统武术、民族舞蹈、民俗音乐等为一体的文化形式，醒狮长期以来深受广大群众喜爱。每逢佳节或有大型活动，必有醒狮助兴。

2006年，广东醒狮即被国务院列入首批国家级非物质文化遗产名录。本次漫展上，南海醒狮非遗项目与《白荆回廊》的联合创新，就是传统文化与新兴产业融合的一次有益尝试。

从本次漫展“醒狮”演出的火热氛围看，年轻人正成为传统文化传承与弘扬的主力军。

对当下年轻人来说，游戏既是生活的一部分，也是他们从了解到熟识、从认知到认同、从感受到表达传统文化的特有方式。在游戏的数字场景下，能够将传统文化和中式审美以视觉、听觉传达的方式，传递给更多的受众群体，让他们感受传统文化的魅力所在。同时，传统文化也可以借助游戏的内容创新，以更加适合年轻人，更加流行和生动的语言，进一步“出圈”。

如何将传统文化更好地与当下年轻人的喜好有机结合，是众多文化从业者亟待探讨和拓展的新课题。

“我们这次和《白荆回廊》的合作，将会以游戏内容作为触点，共同打造线上、线下醒狮非遗的内容，同时用年轻人的语言和潮流的方式，‘醒’出国人‘荆神’、讲好国人故事。”佛山南海文化产业中心特级顾问夏鹏介绍，“除醒狮表演之外，同时还将游戏里角色人物莫红袖作为南海醒狮文化形象大使，为醒狮文化的推广，尤其是在年轻人市场去作出更多贡献。”

近年来，随着游戏产业的快速发展，游戏已成为以文化为内容核心、以科技为底层架构，通过数实融合的新方式构建的超级数字场景。在全球数字化的浪潮之下，中国传统文化与现代数字载体的创新表达，也将打开新时代非遗项目与传统文化保护、传承与创新的新篇章。

广州动漫展上亮相的传统醒狮