



潮汕鄉情

國際日報合編 潮州鄉親公會



MULIA GROUP



汕頭融媒集團
Shantou Media
Convergence Group

潮汕鄉情



周末夜間，城市商業旺地的金環長平路口，綠燈亮起斑馬線上的人流量大得驚人；天山路朝陽莊片區，某燈火通明的網紅潮菜館凌晨零點後竟仍然幾乎坐滿了食客；汕頭市區許多商鋪有的營業到凌晨一、二點——很多人都知道，潮汕地區向來夜裏才是商業黃金時間。

央視日前發布的一份報告顯示，2020年中國夜間經濟規模超過30萬億元，預計2021年將增至36萬億元。調查表明，近年來各大城市都積極發展培育夜間消費經濟，各地的夜間經濟持續升溫。時間進入秋冬季節，正是一年中的消費旺季。記者採訪了解到，在做好疫情防控的前提下，很多市民都一如既往地享受夜間經濟。



商業綜合體以多元化的消費方式吸引市民

集“食、游、購、娛、體、展、演”等多元業態于一體

鮀城夜間經濟火，火，火！



周末和節假期間夜間經濟尤為活躍

晚間商團人流量大得驚人

今年9月底開業的萬象城吸引了大量客流，國慶節期間日最高客流量達到17萬多人，尤其是夜間，綠燈亮起時斑馬線上的人流量大得驚人。為了維持好交通秩序，警方每晚都要投入10餘名警力和多名志願者。在現場執勤的交警龍湖大隊一中隊民警黃偉鈺說，這裏每天的交通高峰期出現在晚上7時後。就算是平日的夜裏，出現在商團周邊的人流量也遠大于日間。

記者注意到，市區各地的商鋪和綜合體夜間結束營業的時間各不相同，但基本都較晚，如時代廣場一帶的綜合體結束時間為晚上10時至10時半，但東廈路另一家綜合體的

超市則營業到晚上11時半。就算是商業體關門了，但附近的大量餐飲、服飾、中介、手機、面包店等仍能吸引不少客流，使得夜間消費一直持續到第二天的凌晨。

商家舉辦各類活動帶旺人氣

無論是超市、餐飲店還是綜合體，它們在白天或晚上提供的商品和服務都是不變的，是什麼吸引了這麼多的客流集中在夜間呢？讀者小黃認為，晚上不用上班，購物消費心情放鬆些；在高新區某公司工作的鄭先生說，夜裏逛街、消費的感覺比白天會好很多。而一家連鎖超市的經營者何女士表示，商家為迎合顧客的消費習慣，會把很多文化表演、商業推廣等集中放在晚間，這也是推動夜間經濟走高的因素。

剛開業月餘的汕頭萬象城為市民帶來僅500個品牌，其中有一半是首進汕頭，其中僅L5層一層的品牌數量就達到近100個，L6層的餐飲品牌則超過60家……雖然大體量綜合體蘊含豐富商業內容，但這並不是吸引人們熱衷前往夜間消費的唯一原因——隨萬象城而來的還有多個文化藝術展覽、快閃、音

樂會、作家簽售會等活動，這有效推動汕頭文化藝術與商業的多角度融合，既讓市民倍感新鮮，也提高了本土商業在粵東的影響力。

據汕頭商旅文融合產業智力平臺“華文聯行”近日發布的調查報告顯示，今年中秋國慶期間，萬象城有山海故人1930影展、拉闊音樂會、新書簽售會、脫口秀劇場、花樣滑冰表演、蘇寧廣場有玩家模玩收藏展、軍模展、電競比賽，萬達廣場有新能源汽車露營、橘子音樂節、唱響紅歌，海納天地有非遺剪紙藝術互動、大型燈謎會……我市各商業體充分發揮自身的優勢，推出的各種文化活動和表演、展覽、觀衆可參與節目等持續吸引了大量的客流，而這些活動大多放在夜間舉行。

突出差異化和獨特性更受消費者青睞

夜間經濟集合了休閒、旅遊、文化、餐飲、購物等多種方式，是城市消費的“新藍海”。商務部日前發布的城市居民消費習慣調查報告顯示，60%的居民消費發生在夜間，“90後”“00後”等年輕一代是夜間經濟的活躍人群。根據消費者需求，夜間經濟業態大體可分為三個類別，分別是社交需求為主的文

化沙龍、小酒館、運動館等，以生活休閒需求為主的火鍋、燒烤、夜市、電影院等，還有以自我提升需求為主的書店、文藝演出、劇場等。

國務院發展研究中心市場經濟研究所副所長王青表示：“夜間消費最近幾年都保持了17%的增長速度，而2020年網購的增速是14.8%，這表明作為一個線下的、實體的經濟形態，夜間消費的增長已經超過了我們網上消費的增速。”但也有專家認為，雖然夜間經濟持續升溫，但目前我國夜間經濟仍處於起步階段，要想更好滿足人們個性化、多層次、品質化的夜間消費需求，還有很多可改進的空間。

長期致力於提升潮汕本土文化的餐飲界資深人士鄭宇暉表示，年輕人喜歡追求復合、有內涵的感官體驗，所以我們看好一些綜合、跨界的業態體現形式。比如說餐飲和文化的結合，做出差異化和獨特性將更能受到消費者的青睞。（陳敏 攝影報道）

奮鬥百年路 啟航新徵程 活力特區

廣東味道·五洲同享

新技術新設備加持，澄海獅頭鵝自動化“滷制+鎖鮮”

滷鵝“闖”出新天地

今年第四個中國農民豐收節，有着“世界鵝王”美譽的澄海獅頭鵝關注熱度蹭蹭上升，成為名副其實的“網紅鵝”。如今，在澄海地區有300多年飼養歷史的獅頭鵝“老行當”，已邁出實現現代化發展的新路子，形成了完整精細產業鏈的“獅頭鵝產業王國”，就連鵝肉的滷制，都有自動化生產線！

“無鵝肉，滷派”。在潮汕地區，有“無鵝不成宴”之說，“潮汕滷鵝”更是享譽海內外。從孵化到飼養到養殖再到宰殺，獅頭鵝還需經過一道重要工序才能“變”成美食，那就是滷制加工——

位于汕頭市澄海區萊美路的汕頭農業電商產業園內，已建成了“澄海獅頭鵝產業中央廚房供應鏈標準化生產中心”滷制自動化生產車間，配備了先進的獅頭鵝深加工設備。

與傳統的滷鵝作坊相比，這裏是透明整潔、布局井然的封閉式無菌生產車間，不僅有規範化、標準化的獅頭鵝滷制生產線，就連整鵝的切割、切片、包裝、保鮮、殺菌也



工作人員使用機械切滷鵝。

配備了自動化設備，讓人眼界大開。

打造這個滷制自動化生產車間的，是澄海區省級獅頭鵝產業園實施主體之一的廣東心瓷科技股份有限公司。該公司負責人杜永銖告訴記者，借助政府建設省級獅頭鵝產業園的機遇和政策紅利，公司大力發展，并積極學習新技術、引進先進設備。“自動化滷制生產線啓用後，獅頭鵝從燙水清洗、炖煮吊湯，再到冷卻、切割、包裝整個過程，只需要10個人，就能完成以前30個人的工作量，從原來傳統日生產滷制100只獅頭鵝的產量，利用自動化設備升級到日滷1000只以上，實現了高效產量。”杜永銖說。

在澄海獅頭鵝產業中央廚房供應鏈標準化生產中心，除了自動化滷制生產線，還配套了數字化真空空氣包裝機、貼體包裝機、噴淋殺菌設備、獅頭鵝蛋蒸煮剝殼設備等一系列全自動生產設備。針對獅頭鵝這一特色農產品，該公司采用了急速鎖鮮深加工技術，“鎖”住原有的香味，并在常溫下能保存達半年以上，通過電商平臺進行線上銷售，讓新鮮滷鵝遠銷全國各地。

杜永銖告訴記者，公司已通過HACCP體系認證及取得出口許可證，有新技術、新設備、新工藝的“加持”，將推動“澄海獅頭鵝”品牌化、標準化、規範化生產，助力獅頭鵝滷味食品走向全國，走出國門，讓澄海獅頭鵝成爲一張走向世界各地的汕頭美食文化名片。（蔡曉丹 陳史 攝影報道）



真空包裝完畢的滷鵝滷蛋油光銜亮，惹人喜愛。

責任編輯
蔡燕芳

「粵菜師傅」星級名廚認定出爐

汕頭四位「大廚」上榜

【汕頭日報訊】廣東省“粵菜師傅”星級名廚認定評選活動，經過資料評審、現場展示和網絡投票等環節，五星級、四星級“粵菜師傅”名廚認定結果于10月23日出爐，共認定五星級“粵菜師傅”名廚30名、四星級“粵菜師傅”名廚79名，記者獲悉，汕頭市共有四名大廚上榜。

其中，汕頭市富苑餐飲管理有限公司出品總監陳進全、汕頭市龍湖賓館行政總廚高庭源、汕頭市榮軒食府餐飲管理有限公司董事長蔡振榮被認定爲五星名廚，汕頭市建業酒家出品總監紀瑞喜被認定爲四星大廚。

據了解，今年8月6日，“廣東省‘粵菜師傅’星級名廚認定評選活動”由廣東省三項工程領導小組辦公室啓動，廣東省“粵菜師傅”人才培養與評價聯盟具體組織評選。“粵菜師傅”工程開展三年多來，培養了一大批“粵菜師傅”新秀，也培育了一大批“粵菜師傅”名廚，開展這次星級“粵菜師傅”評選，旨在樹立“粵菜師傅”標杆，評出業界公認的技藝高超、業績突出的“德技雙馨”名廚。其中，1-3星由各地市組織評選，4-5星由廣東省“粵菜師傅”人才培養與評價聯盟組織實施，聯盟成立組委會，并組建了一個25人的評審專家組，設計執行方案。

通過資料審核和第一階段的認定評分，110名大廚脫穎而出，本月20日，50名經過第一階段評選的五星名廚候選人集聚順德職業技術學院，角逐30個五星名廚的席位。參加此次技能展示及答辯階段的50強候選人，是從全省各地及行業協會報送參評的185名參評人員中評選產生的。

據介紹，今年啓動“粵菜師傅”星級名廚認定評選活動將採用晉升制，除了首批30名五星名廚採用認定產生外，從明年開始，所有星級名廚均需通過申報、評審，逐級晉升。五星名廚可優先申報國務院特貼、“中華技能大獎”“全國技術能手”“南粵技術能手”“粵菜師傅”大師工作室等評選項目，優先享受特級技師待遇等。（陳若萱）