

倾向更方便快捷购物体验、注重产品性价比、直播购物成习惯……

“全民”网购时代已来临

□文/图 半岛全媒体记者 陈源

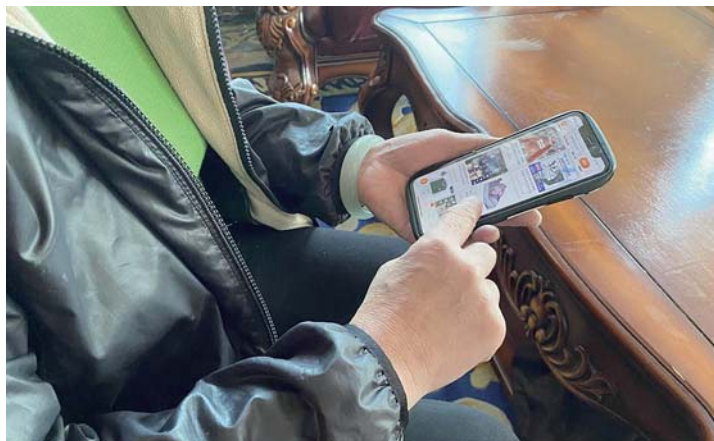
每年的双十一、双十二，消费了亿万网民的购物热情；最近持续流行的“打工人”和“干饭人”，体现了当下消费者最真实的状态。近年来，广大消费者的购物习惯与喜好到底有哪些变化？在这些变化期间又产生了哪些新的流行趋势？一起来看看。

消费者追求商品性价比 直播购物成习惯

百度搜索大数据显示，2020年中国人的消费相关趋势发生了明显变化，直播购物和储蓄理财的搜索数据分别上涨了167%、46%，云端休闲的搜索数据上涨了57%，而养生的搜索数据也上涨了17%。另一面，超前消费搜索下降26%，逛街购物下降33%，线下娱乐下降43%，快餐外卖下降7%。

很多因素都促成了网络消费的盛行，而疫情的出现也使得消费者变得更“宅”：宅家上课、宅家购物、宅家工作……这些都让消费者更倾向于在线享受购物的乐趣。其中，社交电商、同城零售的兴起也驱动了在线消费的火热，某下沉电商平台在今年上半年的销量同比增长了218%，可见，这种高效便捷的在线消费生活备受欢迎。

另外，在全民直播时代下，直播带货、kol种草在影响消费者购买决策上也起到了重要作用。在极具说服力的产品推荐，以及远低于市场价的价格攻势下，



主播们获得了消费者对种草的信任感，而消费者也获得了实惠的体验感。据相关数据统计，超过76%的消费者愿意接受网红推荐的产品。其中，越是粉丝数多的主播越受消费者的喜爱与信任。

随着二三四线城市消费者的崛起，消费者对价格的敏感度变得更高，也就是在消费上非常讲究性价比。中国消费者调查报告显示，有53%的消费者认为无论富裕与否都希望把钱用在刀刃上。还有数据调查了5300位消费者，其中有超过5成的消费者表示自己“不会草率消费”。值得一提的是，与消费相关的储蓄理财的搜索热度居然上涨了46%，这也说明越来越多的年轻人开始“留后路”了。这从更深层面反映出曾经热衷于超前消费、线下娱乐的年轻人，也在消费上变得更加谨慎起来。可见，“理性消费、开源节流、未雨绸缪”正成

为越来越多人年轻人信奉的生活哲学，小而精、性价比高将成为主旋律。

老年人开始使用网上购物 但依然谨慎

家住鞍山二路的青岛理工大学退休教师傅阿姨今年66岁，在5年前还是那个和邻居一起去海泊桥市场买菜的她，现在已经学会从网上下单，让快递小哥直接送到家了。傅老师说小区里有很多摊位，买菜比较方便，但是像一些小区里没有的蔬菜或水果，或是一次要购买比较多的时候，就会考虑从网上下单。

傅老师经常在网上海选生活用品，主要是在拼多多和一些微信购物群购买。“我有好几个朋友都在这个购物群里，她们买过觉得不错的我就买。”傅老师还表

示拿不准主意的时候会让孩子帮忙参考，如果质量好、符合预期，价格也不是最主要的选择因素。她表示自己这代人从小就勤俭节约，大部分时候即使买到的商品没有那么合心意也不会退货，一是觉得商品本身也没几个钱，来回退换麻烦，且自己对退换货步骤不熟悉，二是觉得能用就凑合用着，不要浪费东西。即使现在的退休金足够日常开销，傅老师也依然改不了“能省则省”的购物理念。

带货不是一锤子买卖 遇到问题要维权

随着电商行业的发展，网络购物成为了生活中最常见的购物方式，但也带来了从前没有遇到的新问题。

“辛巴所售燕窝被检测为糖水”、“汪涵、李佳琦、李雪琴被中消协点名”成为各大社交平台热议话题。直播电商在拓宽销售渠道、激活消费、甚至助农方面大有裨益，但一些不法商家看准直播风口，妄图借助流量发不义之财，利用名人效应夸大宣传，做起了“一锤子买卖”。针对此类问题，及时出手整改、“一对一”精准施策，才能切实维护消费者权益，营造行业健康生态。

消费者协会工作人员提醒消费者要选择资质齐全、渠道规范、信誉度高的商家。对个人发起的网上销售活动，如小区微信群、公众号等，要慎重参与。如果要购买的话，消费者一定要查看其有效联系地址、联系电话、电子营业执照和食品经营许可证等信息。

嗨游青岛 享悦冬季 来一场寻味之旅

□半岛全媒体记者 马克

要问各个时节什么海鲜最肥？去青岛城人家的餐桌上看看就知道了。都说鲅鱼跳丈人笑，每年鲅鱼上市的日子，每个青岛人的唇舌都少不了这股特有的鲜味。吃腻了清炖的就来红烧的，吃够了鲅鱼饺子就余几个鲅鱼丸子，最后挑最新鲜的晒个甜晒鲅鱼，一年四季都能吃到的好味道。但是，依然有很多味道是存在于老一辈的记忆里和我们想象里。每每听他们形容光靠想象都直咽口水。冬季的青岛都能吃到什么美味？跟着我一起，来一场寻味之旅。

鲅鱼饺子：一口鲜跳脚

好吃不过饺子，在中国的所有节庆似乎都跟饺子脱不开干系。而最让青岛人记挂和喜爱的，莫过于一盘正宗的鲅鱼水饺。

每年新鲜鲅鱼上市时，青岛女婿一定要选一条最大最肥的给老丈人送去，这是传承了一代又一代的习俗，鲅鱼的分量和鲜度在一定程度上体现了老丈人的威望。水饺美味与否跟鲅鱼的鲜度有直接的关系，虽水饺好吃但制作起来却十分复杂。将鲅鱼去掉鱼骨，留下白嫩的鱼肉，留在鱼骨上的肉则要用汤匙细细地刮下来，然后剁成鱼泥，再放入适量的调味料，饺子馅就成了。煮出来的饺子晶莹剔透，鲜味随着一口汁水灌满整个口腔，冬日的这口鲜味便适时抵达。

流亭猪蹄：传世美味，酱出名门

若是问起青岛有什么特色名吃，流亭猪蹄当仁不让的榜上有名。流亭猪蹄距今已经有上百年历史，有“天下第一蹄”之美誉。上世纪90年代初，青岛流亭一带盛产以“蹄冻”为特色的酱卤猪蹄，

以其晶莹剔透的蹄冻，劲道爽脆的口感誉满四方，与酱烧肉、酱猪耳、酱猪尾等一起被称为流亭酱货，还获得“传世美味，酱出名门”的美誉。

流亭猪蹄口感Q弹、入口即化、甜咸交融、肥而不腻，尤其紧贴在猪骨上的瘦肉，夹杂在软弹弹的猪皮之间，一口入嘴，Q弹味美。冬季常温下，猪蹄会结成“肉冻”，去除包装，微波加热后，滋味又截然不同，冷吃、热吃，甚至做菜都非常合适。

王哥庄大馒头：舌尖上的美味

风极一时的舌尖上的美食就曾收录过王哥庄大馒头，由此可见其在青岛的代表性。虽然馒头是北方人的主食，这似乎没有什么稀奇的，但青岛的王哥庄大馒头却尤其独特。王哥庄大馒头的特点则是一定要用山泉水调和、手工揉、柴火烧、大锅蒸。带着“嘎巴”的软嫩大馒头就热腾腾出锅了，色泽洁白、表皮亮泽，入口后耐嚼，十分香甜。大，是王哥庄大馒头的一大特点，一斤一个堪比孩子脸，是过年送礼、节庆寿宴必备佳礼。

青岛的美味可不止这些，青岛大小三件、脂渣、野菜……数不清的地道美食细说起来得费上些时间。半岛亲子游也将追随美食之旅的脚步开启一场又一场研学旅行，关注更多精彩内容，扫描下方二维码进群了解。



父辈是老渔民，退伍后创立海参品牌

林泽群：用真心做好海参



“猛子”准备下海捕捞海参。

□半岛全媒体记者 关瑛

海参为“海产八珍”之首。自古以来，海参都被中国人认为是最珍贵的营养滋补品之一。泽群海参是山东半岛的知名海参品牌，总经理林泽群当年“子承父业”，从退伍军人发展成如今的海参大户，把泽群海参推向了全国各地，其背后的故事也是令人动容。

海参的高营养，与它生活的环境有直接的关系。“北纬36度的黄金海岸，是崂山野生刺参生长的最佳海域之一，也是黄山村渔民们祖祖辈辈赖以生存的自然猎场。”林泽群介绍说，他的父亲林先兵，是一位“猛子将”，从事海底捕捞已经四十多个年头了，对这片纯净的海域异常熟悉。世世代代生长在海边，熟知海参的生活习性，2010年林泽群退伍后，选择了自主创业，从父亲手中继承了这道

古法加工，创立了“泽群海参”这个品牌。

传承这份天然，继承这味古法。泽群海参不忘初心，专注于品质，只做真海参，“小时候的味道最重要，多年来我们始终致力打造海参行业中的诚信品牌。”林泽群介绍说，为保证新鲜，从海底捕捞的海参，从上船到加工厂，两小时之内将被去除内脏，洗净煮熟，再通过晾晒将其晾干，加工过程中严格按照国家食品安全标准，无任何添加，让海参的本真味道和营养完整保留。看似简单的一道食物，却凝聚了崂山渔民本真淳朴和一份古老相传的加工手艺，泽群海参多年来致敬祖辈匠心，始终留存着一份童年的味道。泽群海参的顾客，都普遍反映海参很有弹性，口感特别好，体会到了泽群的这份用心。

地址：青岛市市南区南京路127号泽群海参(半岛都市报社斜对面)。