

女性更爱主题游小众行,旅行注重体验乐于分享

家庭出游六成“她”做主 女性引爆旅游“她经济”

乐游天下

■ 木易

“与外面的世界碰撞之后,能够更好地珍惜自己所拥有的,这才是旅行的意义。”这是《亲爱的伽利略》中的经典台词,该电影讲述了两个泰国少女一起跑到欧洲旅行的故事。如今,国内越来越多的女性喜欢“在路上”的感觉,旅行已不是一个行为,而是渐变成一种日常生活状态。

今年“三八”妇女节之际,携程、飞猪、中青旅遨游、同程旅行、驴妈妈等多家旅游平台都发布了《女性旅行白皮书》,关于女性游客消费相关统计的大数据显示:“她旅途”的别样风景,带来了“她经济”的新样貌。

超六成家庭旅行度假由女性主导,女性更愿意尝试主题游和小众旅行

家住北京的陈女士,每年会安排家庭出游3次,分别是春节假期一家三口出游、暑假带孩子回山西老家探亲、年底来一次海岛度假游。此外,陈女士一年中还会约上小姐妹一起出游两三次。

携程旅游数据显示,超六成家庭旅行度假是由女性主导,年平均旅行4次。无论是目的地、预算和行程安排,女性都发挥着关键的主导作用。另外,无论是带家人、跟朋友一起出行,还是一个人“说走就走”,女性普遍更注重旅途中的体验感,疫情出现后旅游消费偏好开始向着愈发个性化方向发展。

“女性游客注重体验感还体现在愿意尝试更多主题游、小众旅行方式上。”中青旅遨游市场发展群总经理助理冯若宾说,比如主题酒店、爆款民宿、小众景区等。而携程相关负责人也指出,以往越野、徒步、登山等“强驴”专属游玩项目,也开始出现在女性热门出行榜单上。在携程女性高订单量主题游产品中,长白山滑雪、川藏越野自驾、雨崩村徒步登山、卧龙甘海子林海徒步、喀纳斯禾木越野自驾等“野奢”主题游产品也名列前茅。

飞猪平台统计的信息则显示,去年在滑雪、潜水、跳伞等极限运动商品的预订上,女性玩家占比均超六成,订单量是男性的近2倍。而且,“95后”女性的电竞酒店预订量同比上涨近190%,增速超过男性。

“旅行达人”女性占63.8%，“独行客”女性占57%，女性出游比例明显超过男性

去年9月,56岁的苏敏独自开着她的白色小车从郑州出发,西安、成都、重庆、昆明、大理、腾冲、宝山、芒市……“潇洒走一回”。“苏阿姨”的独行侠经历告诉我们:无论处于哪个年纪,女人都可以“去远方”,在旅行中扩展自己的生活和认知半径,遇上更好的自己。

有大数据显示,中国女性越来越独立,旅游者特别是单独出游的女性“独行客”呈逐年上升态势。据携程旅行网数据显示,女性独自旅行者占57%,比例明显超过男性。而飞猪平台数据显示,网络“旅行达人”这一群体中,女性与男性的占比分别为63.8%和36.2%。疫情以来,飞猪平台上近八成旅行主播是女性,而且喜欢“云旅游”的用户中女性也是绝对主力,占比达到近七成。



女性旅游:提前“做功课”,旅程“乐分享”

“女性游客普遍更爱提前做好功课,按计划打卡的个性,让她们更容易通过各种新渠道获取新消息、接触到各种潮文化。”驴妈妈旅游网CEO邹庆龄说。

在广州四季酒店高空云端喝下午茶、在洱海边度假酒店发呆、在三亚临海泳池打卡……无论哪一种姿势,女性都愿意“晒出幸福感”。同程旅行发布的报告显示,女性游客在一定程度上更热衷于在社交媒体分享自己的旅行心得和消费体验。还有第三方机构披露统计数据称,女性乐于参与各类直播活动,更愿意在直播间内下单购物,在预订旅行产品时也相对更关注其他用户分享的体验过程和评价。

“90后”乐享“酒店风景线”,“80后”更爱租车自驾游

如今,女性在旅游中对逛酒店和逛景点一样感兴趣。携程女性酒店预订单中,38%的下单来自“90后”,她们更注重享受酒店服务

的体验;而“80后”女性更贪玩,景区门票订单占比42%。

在出行方面,更有经济实力的“80后”女性青睐舒适度、自由度更高的租车自驾游,她们的租车订单占到所有女性群体的40%,平均租车天数3.4天;而“90后”女性火车订单占比51%。

住宿大数据显示,过去一年中,全国女性旅行者中“80后”占比27.1%，“90后”占比43.8%，二者合并占比高达70.9%。受疫情影响,中老年旅行者比例较疫情前年份有显著下降。

由此可见,女性旅行者正在经历一次消费主力的代际迁移,“80后”成为商旅及休闲度假的绝对消费主力以及最具价值的消费群体,“90后”则是最大需求增量贡献群体,“00后”正成为新潮流、新消费的引领者。其中,年轻妈妈选择亲子属性主题的比例相对较高,“00后”选择个性化城市观光及休闲娱乐主题的比例明显较高。

女性出游对吃更讲究,引领旅游市场“网红经济”

在最近一期《相亲大会》节目里,一个女

嘉宾父亲爆料“吃货”女儿为了吃一碗网红螺蛳粉,不惜从上海飞到柳州去打卡……

有句话说:世界这么大,唯有美食与爱不可辜负。近日,携程美食林基于对近两万名女性用户浏览、预订行为及调研结果分析的《女性用餐行为分析报告》显示:女性在旅行中对于吃的讲究程度要远高于男性,也更追求精致的用餐环境和氛围。

随着疫情期间“云旅游”等线上旅游的迅速普及,女性正引领旅游市场“网红经济”的发展,她们更乐于在直播和新晋网红打卡地中选择下一个出行目的地,也更愿意在各种平台上分享行程以及心得体会。由此可见,疫情不仅改变了国内旅游市场的整体环境,也潜移默化地让旅游消费中的“她经济”有了新的特征。

如今,越来越多的女性认为度假、旅游和旅行是完全不同的三个概念,度假是住进酒店、躺在沙滩上享受岁月静好;旅游是“我来到你的城市,走过你来时的路”;而旅行是一个周密规划、用心体验的探寻过程。旅行已然成为各年龄层女性的诗意追求,她们爱上这种从最初的向往,到一点一滴的攻略计划,再用一段时光丈量世界的广阔生活,从而拓展自己的生命维度。

记忆中的味道

■ 蔡浩杰

早春乍暖还寒,无论是清汤牛肉火锅,还是辣到咳嗽的重庆火锅,一到点菜环节,兄弟们总会给我点上一碟冻豆腐。吃火锅必点豆制品,除了冻豆腐、嫩豆腐、豆腐泡、腐竹等一系列豆腐近亲都是我必须打钩的选项。或一次性点满,或轮流着来,每每看着一块块暗黄色如石钟乳的冻豆腐被扫入锅中,内心早已想象着它们泡软了吸饱汤汁的样子,垂涎三尺。

夹一块冻豆腐,颤悠悠地放入碗中,淋上蒜蓉、辣椒酱、蚝油按比例特调的汤汁,再撒上早已备好的葱花、芝麻,淡黄色的豆腐宛若一枚冒着仙气的玉石,绿色的葱花将整体色调提亮,又看那红艳艳的辣椒圈垫在底下,一口咬下,骨汤的鲜,豆腐的香,红椒的辣,瞬间浸满舌尖,齿间嚼到白芝麻,香气爆开,冻豆腐比嫩豆腐多了一丝嚼劲,大豆最初的清香也缓缓流出,仿佛尘封已久的偶遇,芝麻香在高温下也更氤氲氲氲了。

一边吃着火锅里的豆腐,我们总会聊起教汉魏六朝文学的周老。记得周老讲过北方的老豆腐可以背着走十里路,摔地上地面砸个坑。无奈毕业至今,与周老喝酒谈天的约定仍无法履行,更遗憾的是没能品尝到他口中说的能砸破地面的老豆腐。

这么硬的老豆腐没吃过,香干越嚼越香的体验倒是教人难忘。豆腐压实,和香菇、鸡蛋一起卤制,反复滚开几回,吃到最后,香干与虎皮鸡蛋是最受欢迎的。咸香滋味在嘴里回荡,再扒拉几口粥,很是清爽。据说安徽还有圆形的茶干,佐茶用的,冲一杯绿茶喝能吃出回甜的味道,又是令人期待的一款美食。

从安徽一路往南,湖南的臭豆腐也极具个性。臭豆腐闻着臭,甚至掩鼻而过,不敢靠近,吃起来香,一种臭到极致便是香的味觉效应再次上演,外脆里嫩,香辣爽口,蘸着辣椒,再淋一勺汤汁,妙绝。

相比重口味,豆腐白嫩总归是和温暖清新搭边。新鲜豆腐冰镇后淋上花生酱,一股清甜在嘴里划开,之后便是挥之不去的花生香气,既素雅又醇厚,捧着一整块豆腐吃,这样的奢华或许才是最质朴的了。

在人声鼎沸的日料店里,淡黄色豆腐被端上桌,平平无奇的豆腐边放着一小碟琥珀色的甜味噌蘸料,木勺子舀起一角,滑溜溜送入嘴中,糅合了芝士香气的豆腐真令人惊艳,实在佩服是哪位老饕发明了这样的组合,再蘸一点甜汁味道会更浓,相比之下我更喜欢那抹温和而惊喜的芝士香,芝士豆腐的惊喜几乎可以治愈一切的不开心。

依稀往事,如今旧年。转眼庚子年也沦为历史,南方人总会在天冷时想象漫天飞雪的样子,就像年初总会期待尚未遇到的美好。卷帘山对酒,上马雪沾衣。若无温酒,那就盛碗豆腐脑吧,再加多一勺糖。



智享美食

樱花饼、樱花酥、樱花曲奇、樱花布丁、樱花薯片、樱花冰激凌……

春日好樱缘,尝樱花美食

■ 胡珍

随着入春各地樱花的渐次绽放,樱花限定美食也粉嫩登场。樱花饼、樱花酥、樱花口味饼干,或者自己动手做樱花奶球、樱花泡芙,颜值高且口味清新,今年的樱花季节可不要错过。

3D刻印的樱花含苞待放,粉嫩的樱花饼少女心爆棚。作为武汉特色,樱花饼在造型上更加“精进”,除了传统的圆饼和烤制的色泽,全身粉嫩加上樱花刻印的造型更加“彰显身份”。口感软糯,香甜不腻,加上淡淡的樱花香气,在诸多鲜花饼中凭实力出位。

新派的樱花酥干脆做成了樱花的形状,但仍然采用传统的手工制作酥皮的方式,粉嫩的花瓣包围着中心的芝麻“花蕊”,呈盛开之势。一

口咬下酥脆的外皮,露出绵密的豆沙,伴随着芝麻的焦香。

樱花味薯片也是应景之作,薯片变身粉色,酒酿味源自樱花米酿味调味料,好评度不错,适合喜欢尝鲜的人士。春日限定樱花抹茶饼干,马卡龙配色加之包装上的“春日好樱缘”“樱为有你”一上市就圈了不少粉。粉色饼干因为是最好的制作樱花慕斯的原材料,所以一时也成了网红。

其实,每年樱花季,冷饮品牌或街边冷饮小店都会推出樱花天然色素做成的奶油冰激凌。比如樱花味甜筒,还有车厘子樱花口味冰激凌用樱花粉做了“底色”。有的冰激凌球上还会点缀一朵粉嫩樱花,一口咬下就像拥有了整个春天。

日本零食樱花布丁也是多年来的“网红产品”,它外表形似果冻,其实是由点心和果子演变

而成,也称水信玄饼。晶莹剔透的外形中包裹着盛开的樱花,如梦如幻,口感清淡顺滑,使用前放入冰箱味道会更美妙。需要注意,因为采用新鲜樱花,并且赏花期只有3个月,属于季节限定,所以要当心全年都能购买的店家可能是“山寨版”。

热爱烘焙的女性,自己动手也是不错的选择。如水信玄饼,就可白凉粉、盐渍樱花等自制完成。制作过程需注意将樱花泡开,让花瓣散开;可选择雪碧或者其他风味饮品煮开(还可加入米酒),倒入白凉粉并搅拌;然后将樱花放入模具,并倒入白凉粉,放入冰箱冷藏;约2小时后拿出脱模就完成了。

樱花曲奇也是烘焙界的限定季节“爆款”,其需要在制作过程中加入适量火龙果汁来调色,并需要用裱花袋挤出樱花的形状。作为家庭下午茶的佐餐,樱花曲奇增添了浓浓的春日滋味。

