

少喝两杯奶茶,就能多靓一周 指尖上的美丽,如今流行“穿”起来

“穿戴甲”今夏大火,主打一个常换常新,搭心情搭衣服

本报记者 祝瑶 实习生 关春源 李泽茜

“至少等一个小时打底!”在社交平台上,你总能刷到一群来陪女朋友做美甲的男人们。

每次都是一副虽然看不懂但大为震撼的表情,杭城小伙小林乐呵呵地表示,自从女朋友迷上便捷的穿戴甲之后,自己再也不用在美甲店门口埋头玩手机傻坐着了。

什么是穿戴甲?作为美甲的一种,约等于两杯奶茶售价的穿戴甲逐渐兴起,因为戴上和卸下灵活性高,还可以重复利用、自行DIY穿戴,收获了不少迷妹。

据数据显示,近半年,天猫穿戴甲片销量同比增长超过600%。就在最近,从线上火到线下,这阵穿戴甲风也刮到了杭城商业体。



专营店穿戴甲 受访者供图



带着好奇心进店 看中一副“西湖龙井”穿戴甲

第一次走进穿戴甲专卖店,杭城姑娘小陈有些好奇。小陈告诉本报记者,在市中心寸土寸金的商场负一层,新开了一家穿戴甲专卖店。

看着满屋子的穿戴甲,小陈挑花了眼,“这也想买,那也想试。”最后,她买了一副今年爆火的大熊猫配色穿戴甲。

“周末人气不错,我们店里几乎是爆满。”店家介绍,穿戴甲专卖店本月初试营业,也是品牌落户杭州的首家穿戴甲专营店。

虽说美甲美容店早已是商业体的标配,但这家店刚开始试营业,有些款式直接被“问爆了”。“像今年大热的‘多巴胺漫画甲’,基本上每个小姐姐进来看到这款,都来询问一下,”店家表示。

正在店内试甲片,00后顾客张小姐一眼相中了还在预售期的“西湖龙井”主题穿戴甲。“要是学会了,几分钟就可以换一个新美甲。张小姐说,听着店家的穿戴步骤介绍,多少有些心动。

比起去美甲店,一副穿戴甲价格上有多大的吸引力?小陈说,这家线下专卖店的穿戴甲,售价在128元、168元等,但试营业期间有优惠,折算下来,一副穿戴甲售价七八十元起步。比起电商平台,线下店会提供试戴、测量手指尺码的服务。

经过一番体验,现场有人被深深吸引,但却转去线上网店下单。“网上一副普通点的穿戴甲,价格在三五十元,差不多是两杯奶茶的售价。”杭州姑娘孙孙是一位穿戴甲资深爱好者,“如果不是特别讲究,可以找线上穿戴甲网店定制。实体店的优势就集中在服务这一项了。”

线上销量同比增长超600% 指尖藏着大商机

今年生日,杭城95后姑娘文文收到了闺蜜送的礼物——一副长甲款黑色贴钻穿戴甲。“像是打开了新世界的大门,”按照说明上手后,文文独立完成了安装步骤。令文文没想到的是,一伸手就被周围同事夸了个遍,“若是手工做得好,可以维持3-7天。”

在社交平台,相关的穿戴甲笔记超340万篇,相关商品也有近200万件。穿戴甲也和女装、彩妆一样,自带了社交属性,成为女孩子们彰显个性、搭配妆容服饰的心头好。

有人趋之若鹜,但也有“手残党”网友体验后吐槽,试过一次就被这场漫长的手工劝退了,“刚贴好,捋一捋头发就掉下来了,当时的心情,家人们谁懂啊”;还有网友试戴后,表示舒适度还有待提升,“穿戴甲有些厚,有些闷,一旦戴上了,就好像什么家务都干不了。”再加上穿戴甲的关键一步,在于果冻胶。有网友为了一副穿戴甲,盲测了4个品牌的果冻胶,“只有一家最为贴合,就是最便宜的那一家。”

作为穿戴甲爱好者,孙孙发现身边的女生会有一个误区,穿戴甲主要特征就是便捷,在指甲上留存两三天,如果一味地把穿戴甲拿来当长期美甲,特别是为了牢固度,拼命增加胶水的使用量,这很容易出现一些伤害指甲的健康风险。

在业内看来,穿戴甲虽然不是新鲜事物,但确实是搭乘着直播电商的东风,在去年年底集中爆发。小小的穿戴甲,背后撬动了多少商机?

一组最新数据显示,近半年,天猫穿戴甲片销量同比增长超过600%，“养生美甲”成为新趋势,其中,法式、钻石、猫眼、亮片、冰透五大款式最受欢迎。

淘宝天猫相关人士表示,近一个月甲片相关新品增长超1000%。随着甲片的热销,也带动了更多商家入局。“来自淘宝的数据显示,近半年,销售甲片、胶水、甲片模型的商家数增长了118%。”

美甲行业从业者陈拾表示,自己从五六年前就开始做美甲行业,从“慢服务”的线下美甲服务,到如今涌现的适应快节奏的穿戴甲,也见证了行业坐火箭式的攀升。“美甲行业的递增幅度非常迅速,现在整个行业已是千亿级市场。”

陈拾也注意到,美甲渐渐被女孩子们当成是日常穿搭配饰中的一项,“去一次美甲店,基本做好了就要以月为单位‘戴’在手上。但风格多变的穿戴甲,可以满足消费者每日穿搭需求。”陈拾说。

本报记者咨询了一位业内人士,对方表示,线下穿戴甲专卖店运营成本更高,更适合走中高端定位,差异化服务才有利于线下店发展。

吃前先签“生死状” 因为吃完可能见小人? 本报记者勇尝“见手青”,没事

本报讯 每年6月至11月,是云南人一年中最忙碌的时候,菌子们个个整装待发、破土而出,准备飞向各地的餐桌。

也就是这个时候,关于“吃有毒的菌子,看到小人”类似的新闻总是会络绎不绝。7月16日在安徽滁州,男子吃见手青中毒幻觉以为自己变奥特曼。

这有毒菌子有那么好吃吗?本报记者请了一位餐厅老板用他的渠道帮忙从云南那边进点“有毒”菌子,并邀请了几位好友一同品鉴。

老板告诉记者,这网上看到“吃完见小人”的菌子叫“见手青”其伞背细瓢和杆部在被触摸后会变为青色,因此得名。这种菌子是牛肝菌的一种,但发往外地的有毒的牛肝菌,只有3种:紫葱、红葱、白葱。

老板表示,炒熟了也会有毒,而且很看个人体质,一桌人吃,搞不好只有两三个人身体不适。所以在吃这顿菌子之前,老板让我们每个人先签了一份“生死状”(免责条款)——“怕医疗水平以及临床经验不足以应对这错综复杂的毒素!”

“见手青”中使人产生致幻效果的麦角酸乙二胺(LSD)是一种违禁品。这种食材需要专业厨师的专业烹调。

菌子经过清洗,切片。炒前还要焯水15分钟。油要足够多,油多菌子受热更均匀,把菌子中的水分炒干,油热后先炒辣椒和大蒜,再下见手青,避免锅铲上有余留,不停翻炒,尽量让每一片菌子都能炒熟。

因为见手青的毒素需要用高温来破坏,避免中毒的主要方式就是充分烹熟。切薄片、多放油、粘在锅和铲子上的蘑菇也要扒拉进去炒,都是为了确保没有漏网之鱼。

每一步厨师都是卡着时间点来的,生怕错过了时间。在云南吃菌子锅底,不煮个30分钟都不给食客筷子。

等到菜上桌后,记者品尝了一口,第一感觉是菌子本身没有什么味道,吃到的是配料的辣,后面嚼了两口很鲜,口感有点像莼菜那样滑唧唧。

一盘菌子被记者和朋友们风卷残云吃光了,吃完后,大家也都活蹦乱跳,身体健康。

本报记者 潘骏 文/摄



炒“见手青”