

华为Mate70系列首销， 我市门店掀起抢购潮



王锐 摄

■本报记者 周静

12月4日，备受瞩目的全新旗舰华为Mate70系列迎来首销，新机一经开售便迅速掀起抢购热潮，线上线下再现购机火爆场面，Mate系列首销排队盛况再次上演。

据了解，自11月18日华为Mate70系列开启预订以来，这款旗舰新品便展现出强大的市场号召力，仅一小时预约量便突破百万大关。线下门店预订也十分火爆，大批消费者早早排队等候，多家华为店门前排起长龙。

1 消费者特地从无锡赶来买新机

当天傍晚6点，在位于钟楼吾悦广场一楼的华为授权体验店，记者看到店内消费者络绎不绝，不少华为的忠实粉丝在排队取机。一位销售人员告诉记者，“消费者对新机热情很高，商场还没开门，不少顾客就早早在门外等候，不少消费者取到新机后第一时间拍照发朋友圈分享喜悦。”

“收到Mate70系列开售的消息，我特地从无锡赶过来取手机。”消费者刘先生捧着刚拿到手的华为Mate70 Pro新机激动地告诉记者，自己是华为多年的粉丝，对华为Mate系列非常关注，这次令他尤为满意的是Mate70系列“强到飞起”的影像优势。

记者了解到，本次华为Mate70系列提供多个版本供消

费者选购：华为Mate70、华为Mate70 Pro、华为Mate70 Pro+和华为Mate70 RS非凡大师，售价分别为5499元起、6499元起、8499元起和11999元起。作为全新一代Mate，华为Mate70系列在AI功能、美学设计、影像体验、通信技术等多个维度全面升级，成为华为最值得入手的年度旗舰机型。

3 影像和AI功能迎来重大突破

在强悍的性能和卓越的通信能力之外，华为Mate70系列还在影像和AI功能体验方面迎来重大突破，业界首发红枫原色摄像头，精准还原色彩，记录真实所见。同时，依托于AI电影质感引擎，其视频能力也迎来跨越式提升。在AI功能体验上，华为Mate70系列基于软硬端云协同的技术底座，首发AI运动轨迹、AI隔空

传送、AI消息随身等九大创新AI功能，为用户提供了更有趣、更高效、更安心的智慧体验。

全新推出的华为Mate70系列，延续了Mate系列一贯火爆的销售态势，展现出高端旗舰王者的顶级魅力。目前，消费者可通过华为商城、各大授权电商平台、华为体验店及授权零售渠道了解选购。

2 Mate70 Pro+首发卫星寻呼功能

从外观设计上来看，华为Mate70系列不仅传承了经典的中轴对称设计，更在此基础上引入全新美学元素，Mate70 Pro+从中华传统文化中汲取灵感，带来金丝银锦、飞天青、羽衣白、墨韵黑四种色彩选择，展现出华为对科技美学的深刻理解和不懈追求。与此同时，采用全新“金丝锦纤”工艺，通过微米级3D拓印技术，实现金丝与银色丝绸完美交织，光影流转之间尽显华贵。

华为Mate70 Pro+业界首

发高亮钛玄武机身，采用多道高温熔炼、提取钛铝复合原材，经过CNC、抛光等精细工艺，千锤百炼，匠心打造。加上正面搭载第二代昆仑玻璃，背面采用超耐用锦纤材质，三者共同构成了高亮钛玄武架构，实现了精致外观与可靠性兼得。

硬件配置上，华为Mate70系列在全新硬件配置和 HarmonyOS NEXT的强势赋能下，整机性能提升40%，系统操作流畅度提升39%。在通信技术方

面，华为Mate70 Pro+首发卫星寻呼功能，一次连星、持续在线，无需对星也能接收卫星消息提醒，保持与外界的安心畅联。这一创新不仅丰富了卫星通信的应用场景，也为用户带来了全新的通信体验。华为Mate70 Pro、华为Mate70 Pro+支持第二代灵犀通信技术，首发背部智能多天线设计，配合整机系统优化，使得典型场景通信性能提升3dB，在日常使用中保障用户拥有稳定可靠的通信体验。



丰富的口味选择、兼具性价比与社交属性

天气转冷 砂锅煲成冬季餐饮“爆款”



■本报记者 周静

随着大雪节气的临近，气温不断降低，火锅、鸡煲、砂锅菜等成了美食界的热门话题，一锅热气腾腾、食材丰富的砂锅煲成了不少食客的最爱。

寒冷的冬日，约上三五好友，或是家人相伴，围炉煮锅，颇为浪漫温馨，不少砂锅煲、鸡煲店内人头攒动，成为当下餐饮“爆款”。

砂锅煲生意火爆

昨天中午，记者来到太湖东路附近，这里分布着众多餐饮门店，仅在龙锦路和惠民路交叉口的百余米范围内，就有砂锅煲相关店面五六家，此外还有多家煲仔饭、黄焖鸡米饭、石锅拌饭等砂锅菜类门店，各门店生意兴隆，有些门前甚至排起长队。

12点左右，记者进入常发广场附近一家砂锅米线店。此时不大的门店内已坐满顾客，门外也排了十多位等位的顾客。这家店提供的有米线类砂锅、粉丝类砂锅、鸡煲等多品类砂锅。

消费者徐女士和两个同事是特地赶过来吃鸡煲的。她说自己是这家店的常客，“到了冬天，就特别喜欢吃这种汤汤水水

的砂锅煲。”她觉得，这类砂锅煲内容丰富，各种食材都可以用来炖，特别是降温时节，来一份热气腾腾的砂锅，真是十分满足。

店内工作人员告诉记者，“此时顾客还不算多，到了晚上或周末，排队是常有的事。”他说，这两年砂锅生意相对好做，特别到了冬天，生意非常火爆。

在热门的小区周边转一圈，很容易就能发现各类砂锅店。在线上，砂锅煲也成为外卖首推产品。常州排名前三的鸡煲、十家不容错过的砂锅店等帖子都有不俗的点击量。

各种创新吃法层出不穷

砂锅煲不断发展壮大，越来越受消费者喜爱，很大程度上都离不开这类产品多样化的创新吃法。

常见的有在火锅汤底上动脑筋的，椰子鸡火锅和猪肚鸡火锅便是如此，主打肉好吃、汤底也有

营养；有在鸡肉上玩花样的，像最近在常州走红的桑拿鸡煲就把鸡肉吃出了新花样，提前将鸡骨、鸡皮去除，把鸡肉分切成片，有的部位用来炖汤，有的部位直接放置在锅上方蒸煮，呈现出不同的口感，吸引消费者的目光。

还在在配菜上创新的，位于大庙弄的麒麟打边炉，是这里许多家新潮又好吃餐厅的代表。这里的鸡火锅用配菜+鸡来吸引消费者，鸡的百搭属性用什么菜搭配出来口感都不错，顾客在这里能看到各种食材，甚至包括海鲜类的鲍鱼、生蚝等。汤底搭配红枣、党参、虫草花等十几种药材，每天6小时煨出来的浓鸡汤，半只走地鸡、一碗十年陈酿花雕酒，上桌不多时就沸得冒泡，即便只是揭盖，也会被飘出的酒香诱感到。鸡吃过一遍，汤清味浓的醉鸡煲万物皆可涮，各种海鲜手到擒来，鲜上加鲜。对消费者而言，层出不穷的鸡火锅能带来

满满的期待，也掀起了吃鸡煲的热潮。

火爆背后是浓浓烟火气

“砂锅煲、鸡煲等炖煮方式，让食材在炖煮过程中充分锁住原汁原味，释放出食材的营养精华。这种烹饪方式，让口感更鲜美的同时，也充满了浓浓烟火气息。”有着十多年餐饮从业经验的吴先生表示，这种浓浓的烟火气息，正是“锅气”所在，让人能品味到食物的丰富口感。

在满足各种口味的同时，这种暖锅形式也体现出独特的社交属性与网红效应，无论是家庭聚会、朋友聚餐都成为不错选择。有美食博主表示，“砂锅食材配菜丰富，颜色搭配好看，热气腾腾，小火慢炖，拍出来的照片和视频都让人特别有食欲。”在各类社交平台，都能看到精美的菜品图片、制作过程的短视频，吸引着越来越多消费者的关注。