

# “00后”从伦敦来到中山沙溪—— “问道”中国时尚地图

9月15日凌晨,中山市沙溪镇的企业直播大厦灯火通明。25岁的陈哲宇身着自家品牌“问道”的POLO衫,正对镜头展示一款采用37.5℃温控专利面料的短袖——水珠在衣料表面凝成剔透珠串,滑落后面料依旧干爽。直播间弹幕飞滚:“买过三次,透气不闷汗”“支持中山本土品牌”。他身后电子屏跳动着数字:2025年6月至8月,“问道”线上销售额连续三月突破1000万元。这位从英国伦敦艺术学院归来的“00后”,正用一场跨越重洋的“问道”,在中山纺织热土上织就新一代创业者的经纬。

## ■放弃都市霓虹,扎根桑梓经纬

2016年,16岁的陈哲宇踏入美国爱德怀艺术高中。学校要求他不仅完成语数英等学术课程,更要通过20门包括服装设计在内的严苛科目——缝制一件合格成衣与拿下数学A等同样重要。2018年赴英深造时,伦敦艺术学院课堂上LV、GUCCI等国际大牌的运营逻辑,曾让他怀揣“打造中国奢侈品牌”的梦想。“起初想闯杭州、上海,觉得一线城市才有舞台。”陈哲宇回忆。与父母多次争吵后,他在沙溪镇的工厂里找到了答案:“这里正在打造‘中国针织服装之都’,随便走进一家工厂,老板都能讲三十年面料工艺。”他指着样衣间的新疆长绒棉面



陈哲宇介绍公司设计生产的服装。

料说:“国际设计理念必须扎根本土产业土壤。中山半小时内就能配齐从纱线到成衣的全产业链资源。”

这让他放弃了一线城市的光鲜。当他在沙溪工厂跟老师傅学看面料纹路,在直播间熬到凌晨调试灯光,那些曾让他犹豫的“面子问题”,在摸到埃及棉布料的柔软质感时,化作了踏实的创业底气。

## ■从“数字难民”到千万主播

2024年3月24日,“问道”品牌发布会邀请奥运冠军田亮夫妇助阵,直播间单场交易总额破300万元。但很少有人知道,这场首秀背后,是陈哲宇带着10人团队熬了三个月的成果。“最初连直播推流机制都



本报记者 文波 摄

不懂,第一次直播只卖了27件衣服。”

破局始于对“本土化”的精准把握。陈哲宇发现,中山及周边消费者看重“性价比”与“舒适度”。他跑遍沙溪200多家工厂,筛选专做出口订单的代工厂,将国际品牌的37.5℃温控面料、无痕压胶工艺应用到百元单品中。“这款POLO衫用尼罗河手工采摘的埃及棉,100支纱线,成本高3倍却坚持不涨价。”他在直播间举起面料对比图,弹幕“难怪这么舒服”不断刷屏。

团队年轻化是关键。40人的核心运营团队中,95后占比超80%,有人研究抖音算法,有人专攻“国潮非遗”设计。“陈哲宇笑言,“问道”产品矩阵既有高端“亮T一代”系列,也有19.9元引流款短裤,

“像打高尔夫,每一杆都要算准力道。”

## ■政策东风与产业根系的双向奔赴

陈哲宇办公室墙上挂着沙溪镇纺织产业分布图:“这条街全是面料商,那个园区聚集30家绣花厂。”创业初期,中山政府主动送来“政策大礼包”——海归创业补贴、产业园区低价仓储空间。“去年申请到‘中山市重点扶持电商企业’,物流成本直降15%。”

沙溪镇正打造“针织产业数字转型示范区”,为新兴品牌提供从设计打版到直播培训的全链条服务。“他们的国际化视野能激活传统产业基因。”扎根沙溪20年的面料商感慨,“他懂年轻人需求,我们懂生产,这种‘新旧结合’在中山极易落地。”

如今,“问道”直播间24小时轮播,10多位主播用粤语、普通话切换讲解,仓库每日上万件衣服发往全国。“上个月销售额破1500万元时,团队在仓库开香槟,隔壁工厂老板送来一箱纽扣——这种邻里支持,一线城市难体会。”陈哲宇说。

“希望五年后,提起‘问道’能像说起优衣库一样自然。”陈哲宇拿起一件印有岭南窗花纹样的衬衫,布料暗纹采用非遗粤绣工艺。他透露,品牌正研发可降解植物染料,计划将中山红木榫卯元素融入剪裁。

在他规划中,中山不仅是起点,更是走向全球的“根据地”。“沙溪工厂从设计稿到量产的周转效率,连国际品牌都羡慕。”他展示手机订单数据,“澳门、珠海客商主动谈联名款,下月还要参加深圳跨境电商展。”对这位海归青年而言,中山这片沃土,是他绘制“中国时尚地图”的第一笔重彩。  
本报记者 柯颖

# 中山厨师登上《一饭封神》

是我市唯一受邀的参赛者

四川成都籍、深圳长大的“95后”青年厨师史昊诚,如今中山精致料理餐厅Restaurant Enco(以下简称“Enco”)的主理人兼主厨,因成为爆款综艺《一饭封神》中山唯一受邀参赛者而备受关注,也让这座“老饕私藏的宝藏小城”进入更多人的视野。

2015年,史昊诚远赴美国求学,偶然接触到酒店管理专业的餐饮方向,从此与厨房结缘。从学校食堂的基础服务,到烘焙工厂的技术打磨,再到当地精致料理餐厅的实战历练,他的厨艺在一步步进阶。

大学毕业后,史昊诚凭借推荐信和奖学金进入美国烹饪学院深造,随后进入纽约的一家米其林三星餐厅实习。正是在美国6年的求学和工作生涯,让他掌握了扎实的西餐功底。

2020年,史昊诚回国加入深圳Ensoe餐厅。这家餐厅是美国三星餐厅开设的分店,进驻中国后大量在西式料理中融入中国食材与元素,这也影响了他后来对自己餐厅的构想。2022年8月,因家人迁居中山,24岁的史昊诚选择在这里开启创业之路,创办Enco餐厅,从此扎根岭南饮食沃土。

史昊诚说,店名“Enco”源自英文单词“Encore”,富有双重寓意。一是希望客人“再来一次”,二是象征“好作品需要反复打磨”。三年间,Enco餐厅完成了从纯西



史昊诚为餐厅菜品摆盘。

本报记者 罗杨鸿 摄

式料理到中西融合菜的蜕变。“为何做中西融合?一方面,是希望唤起食客的某种回忆或联结;另一方面,又要创造出新意。因为食物就是乡愁,我们对这片土地有感情。”史昊诚说。开业初期,他延续了法餐的精致技法,但很快发现“天天吃奶

油芝士,中国人的味蕾其实受不了”。受深圳工作经历启发,他开始尝试融入广东本地和家乡四川的食材元素。参加《一饭封神》节目的一道“刀口辣椒和牛”,正是他融贯中西的得意之作。

中山的饮食文化也给了史昊诚不少

灵感。在与本地食客的交流中,他认识了本地传统菜肴中常见的食材榄仁,将其融入沙拉创作,受到“没想到家乡的坚果能做出新鲜感”的好评;反复试验石岐乳鸽料理,将鸽腿做成类似广式茶点“鸭脚扎”的脆皮版本,鸽胸制成肉松加入煲仔饭,精准适配本地口味。“中山让我找到自己。”史昊诚说,三年里团队几经更迭,菜品不断迭代,从“做别人的东西”到形成独特风格,正是这座城市的包容让他得以沉淀。

多年沉淀终会被看见。由腾讯视频推出的《一饭封神》自7月起正式播出,成了本年度的现象级美食竞技类真人秀。筹备之初,节目组通过小红书看中了史昊诚及其出品,向他抛出了参与海选的橄榄枝。史昊诚回忆,选拔历经5轮面试,从亚洲区4000名参赛者中筛选出100人,自己是中山唯一入选参赛的主厨。

三年间,史昊诚常与中山本地厨师交流技艺,探讨传统食材的现代解法;团队定期奔赴珠三角各地挖掘特色食材,为新菜品研发注入在地风味。眼下,他正筹备明年开业的广州分店,计划通过在更广阔平台的闯荡与磨炼积累经验、沉淀成果,再反哺中山店的升级打磨。“十年之后,这里会成为我们的总店。”史昊诚笑言,在他的规划中,Enco中山店正类似于新菜记台州店,是品牌扎根的原点与初心。

见习记者 方馨婷 本报记者 颜子怡