

新  
不是一切  
不新  
什么都不是

粤菜从站上历史舞台伊始,便一直秉持开放、包容、融合、发展、求新、求变的进取姿态,“传承不守旧,创新不忘本”从来历久弥新。  
“变”,是永恒不变。时代的变,食材的变,心态的变,什么都在变,但匠人的工匠精神不变,求真求新的执着不变,对美食的孜孜以求不变。

然而“变”要如何去“变”?如何求新?新,虽然不是一切;但不新,就什么都不是。  
广州人是懂吃的,低调内敛不张扬的城市性格造就了餐饮人步履匆匆,不断在“去粗取精”的道路上奔跑,不断在根植于传统粤菜肌理的基础上潜心用心,寻找“变”与“不变”之间的平衡。

而新与不新,也不仅是在说菜,放诸如今这“一眼千年”的时代,任何行业、任何领域甚至任何人,都应抱持这样的信念,不变的唯有工匠精神,不变的也唯有创新求真。

时光流转,广州餐饮的“餐二代”们开始登上历史舞台,接过父辈“衣钵”,在唯“新”不变的餐饮行业发展进程中与时俱进、继往开来……

烟火味之上 体验感升级  
曾经的“平常人家”不平常

广州人熟悉的向群饭店从龙津路一路走来,如今已拥有8间分店,全部直营,目前由“餐二代”接手经营管理,官方标准名称是“粤·向群饭店”。

2020年向群在广州市荔湾区城光荟开出第三分店,这可以视为向群“变身”的“分水岭”,作为老牌粤菜餐厅的第一间商场店,从环境到出品,粤·向群都开始了“变”的步履。“粤菜一直在‘变’,我们的前辈曾努力过的烟火味是基础,我们希望既可以保持粤菜烟火味的灵魂底蕴,又可以让食客有全新体验,食之有惊喜。”现任主理人之一张剑伟接受新快报记者采访时说,“向群承载的可能是三代人的回忆,小时跟家人在老向群吃饭的桌椅台凳也许依然还在原地,那是时光的记忆,是‘人情味’,是好像‘家’的感觉。”

传承与创新同样重要,不求新、不改变,同样走不远,向群的商场店则希望能让更多年轻食客认识向群、体验向群,但无论店面环境装潢、菜品设计还是餐具器皿的选择搭配,无论怎么变化调整,核心神韵仍然是粤菜亘古不变的烟火味、镬气,“从社会餐饮铺到商场铺,向群依然是‘平常人家,朴实无华’的向群,一如三十多年前的‘街坊饭堂’,面向群众,‘初心’不能够变。”他说。

如何才能谓之做好一间餐厅?他认为首先要对食材有要求,第二要注重人才、团队培养,“粤菜讲究现做,讲究一个‘鲜’字,所谓肉有肉味、鱼有鱼味。”说起来容易,做到不容易,二代主理人们设立了向群的



■菜品研发室墙上的十五字粤菜核心灵魂。

菜品同样在“变”,去逐个逐

个细化,“我希望每一道菜都能达到我想要的效果,就算一个传统的啫,是不是一定要猛火急攻?可不可以中西结合先煎后烤?可不可以采用低温技术?所有食材并不拘泥用某一种方式,既可能是传统的,还可能有全新的突破,取长补短,既有粤菜本身传统的烟火味,也有可能是另外的浓而不咸的滋味,和味。”以粤菜当中的咕嚕肉为例,传统做法是五花肉加南乳、糖等腌后裹蛋浆炸,“缺点在于用五花肉口感可能会腻,我们用猪颈肉替换了五花肉,同时用自己研发调制的玻璃脆浆炸,口感酥酥脆脆,薄薄一层,咬下去就可以感受到里面饱满的猪颈肉的肉香味,另外加了一点新鲜草莓,让整体的复合味道更浓郁。”

现时代做餐饮,食客的体验感加情绪价值也是重要元素,“到一间餐厅吃饭,需要什么样的服务?喜欢怎样的出品?有没有记忆点?能不能吃完之后满意同时再有兴趣来?如果做不到以上任何一点,就说明你的餐厅还有很多改进空间。”张剑伟说:“做人做事做厨师,都要凭良心去做,做好自己,重要的并不是超越别人,而是自己超越自己……”



■向群菜品研发室。

觅食地

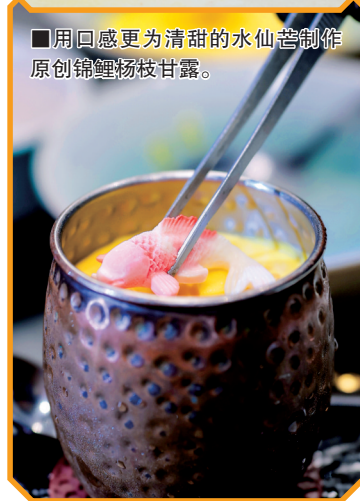
粤·向群饭店  
地址:广州市荔湾区康王中路600号城光荟5楼



■用猪颈肉替换五花肉、自己研发调制的玻璃脆浆炸的焕新咕嚕肉。



■用口感更为清甜的水仙芒制作原创锦鲤杨枝甘露。



■原创锦鲤杨枝甘露,面上肥嘟嘟的“锦鲤”寓意“连年有余”。

## 篇1

策划统筹 陈斌  
专题采访 陈斌  
摄影视频 郭思杰  
新快报记者 陈斌  
新快报记者 郭思杰  
新快报记者 观显锋  
新快报记者 龚吉林