



▲场内珍藏的限量版 Bear brick 积木熊价值不菲

由玩到造： 资深“胶友”

荔湾打造“潮玩梦工场”

广州曾经有一个年代，“想追女友就带她去‘撞人坊’（状元坊），想追男友就带他去越富（越富广场）”。越富广场四楼，对于广州的二次元爱好者和一群“胶友”（潮玩玩家）来说，是一个不可不去打卡的潮流地标。白驹过隙，状元坊人头攒动的盛景如今只存在于70后、80后的记忆中了。“越富四楼”还在吗？答案是肯定的。只是“次元转换”，昔日的“胶人胶地”（喜欢玩模型的人及其聚集地）已经从“越富广场”搬到了荔湾路的“动感小西关”。

已经步入不惑之年的越富动漫创始团队选择从这里再出发，他们说，除了一如既往提供高质量的海外IP潮玩外，也希望在这里培育生产属于国人的动漫IP潮玩。



这里的店主大多是骨灰级的资深模型玩家，展示柜里展示的一些模型是限量版乃至绝版

A 潮玩“时间长廊”，藏品价值不菲

从“动感小西关”德星楼8楼的电梯步上造玩工场，2米多高的《龙珠Z》角色布利便映入眼帘，健硕的肌肉感觉快要击破橱窗，召唤浓浓的中之魂。再往前走，便是昔日“越富四楼”标志之一——近2米高的初代动画造型正版G1擎天柱了。

工业风装修风格，明亮的灯饰招牌，全落地玻璃柜，现场恍如一个潮玩的博物馆。

馆。从70后、80后耳熟能详的高达、漫威群星、假面骑士，到90后、00后喜欢的MOLLY、Bearbrick 积木熊，各种风格、各个时期的作品几乎都能找到。行走其中，有种穿越时间长廊的感觉。

“展示柜里的一些模型是非卖品。”造玩工场工作人员介绍，这里的店主大多是骨灰级的资深模型玩家，展示柜里展示的一些模型是限量版乃至绝版，“展示是和‘胶友’们进行交流的一种方式，无论你买或不买，美好的东西都值得彼此分享。”

据介绍，2米高的初代动画造型正版G1擎天柱，收藏价已经在30万左右。展示柜中的包括泡泡玛特1000%收藏系列，SPACE MOLLY 地球的女儿、海绵宝宝联名款乃至西瓜妹妹，同样价格不菲。

名词释意：潮玩全称潮流玩具，也可以叫“Designer Toy - 设计师玩具”或者“Art Toy - 艺术玩具”。潮玩的定义很广泛，其中包含动漫手办、GK雕像、高达拼装模型、盲盒公仔、品牌周边玩具等等。以及全球范围内非常热门的以Kaws、Bearbrick 积木熊为首的艺术家玩具，代表传统手工艺的 Sofubi，都属于潮玩。目前来说，不以实用价值为目的、外观特点鲜明且具有一定话题与收藏意义的“成人玩具”，都可以笼统称之为“潮玩”。



“国风”作品越来越受玩家欢迎

B “我们不但卖国外IP的产品，更想卖国内IP的产品”

“原来只是自己‘胶’，没想到可以交到这么多好‘胶友’”店主们介绍，广州其实是内地承接香港地区和国外二次元文化模型风潮的“首发地”。内地很多潮玩，都是广州首次引入，然后在其它城市火爆起来。

日前，上海浦东建起了18米高达“迎客”，一时成为城市打卡热点。一众“胶友”深深觉得，广州在潮玩文化上，也可以打造自己的品牌。

“如果只是卖货，可以上网。既然有这么一个空间，大家就是想做点事。”造玩工场项目总监黄纲说，如今，造玩工场内部有1100平方米联合孵化办公空间，400平方米多功能活动展厅。

场内不乏几千到几万元一个的商品，工作人员介绍，其实利润不高，“包括设计的版权授权，代理费用，国外商家是拿了绝大部分的利润的”，借着近年国漫水平稳定提升的东风，经营团队希望“这里能够孵化更多国内IP的潮玩，助力国内的动漫产业发展”。



人物介绍：黄纲，80后，造玩工场项目总监，枫之谷玩家帝国主理人，20年以上“胶龄”

对话资深“胶人”： 为中国IP造梦工场

也需要变化。

羊城晚报记者：是什么原因让你下定决心改变？

黄纲：国内的动漫产业发展很快，全世界差不多90%的玩具是中国造。但这些产业的IP几乎都是国外的。随着消费升级，一些国内的第三方工作室开始制作一些GK雕像模型（未涂装树脂套件 Garage Kit），但由于没有版权，推向市场的时候都要去国外，就单批次模型乃至单个模型购买授权。一个模型的版权费就可以达到几千到几万元人民币不等。有些模型卖得便宜，但实际都是让外国人赚了。

我们有时候觉得设计是中国人，生产也在国内，一些国内的第三方工作室开始制作一些GK雕像模型（未涂装树脂套件 Garage Kit），但由于没有版权，推向市场的时候都要去国外，就单批次模型乃至单个模型购买授权。一个模型的版权费就可以达到几千到几万元人民币不等。有些模型卖得便宜，但实际都是让外国人赚了。

羊城晚报记者：你为什么从越富广场搬到在这里？

黄纲：有环境的因素。越富后期商场硬件老化，电商文化使得原本场内氛围变弱，我们处于4楼影响也不少。其次，硬件条件也无法跟上整个行业的变化。另外一点，随着我们做模型动漫玩具生意的深入，我们感觉到，这个行业

造玩工场 打卡亮点

● 枫之谷玩具帝国
大到雕像、摆件、手办，小到WCF、蛋蛋各种SIZE一应俱全。市面上经典的收藏玩具，经典造型的系列，优秀工作室出品，这里简直就是龙珠和海贼王的天堂，由IP第一件发行的商品至今都不曾缺失。什么年代系列的手办都有，简直就是个玩具博物馆。店里有龙珠、海贼王、高达模型、变形金刚、漫威、DC、哥斯拉、初代潮玩收藏玩具，数年前的玩具都保存得非常好。约2米高的初代动画造型正版G1擎天柱就是该店的“镇店之宝”。店里也有一些早年的潮玩收藏和个人收藏。



● 泡泡玛特与盲盒文化

场内店铺收藏了泡泡玛特皇牌系列MOLLY 茉莉10年前的第一代款式公仔，那个时期的MOLLY知名度大不如今。2021年最抢手、专卖店里都买不到热门设计师系列包括地球的女儿1000%、大久保侵蚀系列、skullpanda 熊猫热潮盲盒都可以在这里找到。



● Bearbrick 积木熊

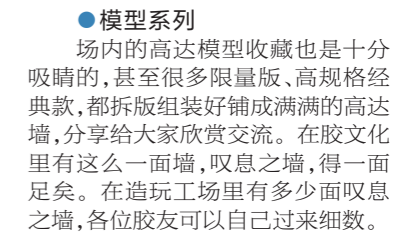
Bearbrick 一直是顶流奢侈品牌的和潮流明星的宠儿。从LV、chanel、老佛爷、supreme、钢铁侠各大动漫IP、梵高各式艺术品牌都争相与它合作联名。

场内的「Vspace Toys」是国内最多积木熊的模型店。除了Bearbrick 以外，这里还专门收藏很多目前顶级工作室和流量设计师的作品展示，川上隆的太阳花系列、当红漫画作品DADA龙、国内顶级雕像设计师袁星亮老师的国风春夏秋冬系列作品太多太多了，那些日常只属于个人收藏级别的玩具展品在这里都毫不吝啬的展示给大众。



● 潮玩、迪士尼、三眼仔系列店铺

HEROCROSS(世英联)是一个主要跟世界知名IP版权方合作，二次创作出充满创意、热情和高品质收藏级的国际玩具产品品牌。玩具产品系列丰富，囊括迪士尼、20世纪福斯、DC漫画等深受全球人士热爱和追捧。目前在国内颇受欢迎，他们的产品很适合打卡拍照。



● 模型系列

场内的高达模型收藏也是十分吸睛的，甚至很多限量版、高规格经典款，都拆掉组装好铺成满满的高达墙，分享给大家欣赏交流。在胶友文化里有这么一面墙，叹息之墙，得一面足矣。在造玩工场里有多少面叹息之墙，各位胶友可以自己过来细数。

顺德菜属粤菜广府菜系的一个重要分支，通常采用新鲜时令食材，配以精湛刀工及灵活的烹饪手法，口感“清、爽、嫩、滑”，具有独特的风味。顺德人对美食的追求不仅精益求精，更是不断推陈出新，普通食材也能变出新花样。

A 尊重传统不断创新

日前，顺德渔村集团在其华侨城分店举办“祥哥打卡美食品鉴会”，推出与香港著名影视艺人黎耀祥同款的顺德寻味路线。相关负责人向羊城晚报记者介绍：“不时不食，不鲜不食，粗料精做是我们20多年来一直坚持的做菜原则。”

烧腊是粤菜的“首本名曲”，顺德菜之所以能在粤菜中独具匠心，与厨师善于对菜品菜式进行改革创新有着重要关系。

顺德渔村其中一道招牌菜是脆皮叉烧，大厨结合自身经验，在传统叉烧做法上加以创新，选用上等黑毛土猪五花腩，只留肥瘦相间的两层肉，加入香叶、鸡蛋、酸梅酱等调料腌制6小时，再经长时间的高温慢火烤制，取出冷却后，均匀撒上脆皮粉，再放入油锅炸至定型。这道菜色泽金黄、鲜嫩多汁、美味香浓、肥而不腻，配上特制的酸甜薄荷酱，清新又开胃。

好食材加上广东地道风味，是不少厨师设计菜式的主要思路，广东三件宝之首的新会陈皮便是粤菜厨师们青睐的地道食材。如果使用得当，新会陈皮会给菜肴增添浓浓的广府味。

顺德渔村的另一道招牌

不时不食，粗料精做，顺德菜，考心思。

B 真材实料最紧要

顺德菜味在家常非由人，在一些老广聚集的社区，顺德菜特别受欢迎，关键是货真价实味道好。在工业大道金碧花园一带，由于该片区房地产开发比较早，聚集了很多地道老广，不少人买的第一个商品房就在那里。

讲求实惠的老街坊，嘴巴特别刁钻，餐厅要在那里生存下去实在不容易。虾饺妹金碧分店近日推出了新的粤菜菜单——原来该店已不纯粹做点心，还有更多顺德菜可选。

豉油糖这个味道基底对于很多广府人家而言，可以贯穿整个家族菜谱，不少家常菜都有豉油糖的身影。虾饺妹出品的蒜香豉油糖香煎鲈鱼，原条大鲈鱼，造型生猛，鱼背还有厚厚一层炸香脆蒜粒，趁热夹一块外脆里嫩的鱼肉，轻轻点一下碟底浓稠的豉油糖酱汁，顺势粘上几颗炸蒜，放进嘴里……各种味道的满足感一拥而上，如果你是老广，一定会喜欢。

除了鱼，鸡鸭鹅也是顺德菜的常用食材，这里的龙门无渣粉葛焖鸭，保准你会第一时间把粉葛吃光，然后才去吃肉质厚实



▲ 拉丝咕唔肉



▲ 豉油糖香煎鲈鱼



▲ 霸王花鸡脚煲煲煲煲煲

多汁的雁鸭。大厨用秘制酱汁细火慢煮，雁鸭的鲜味被粉葛吸收，粉葛特有的清香又没有被盖过，想戒掉碳水的你，也一定忍不住大快朵颐……

顺德家常菜常有牛肉的身影，该店此次来了个大变身，选材还是本地牛，但做法颇为创新，用小葱、圆椒做了个味道柔和的翠绿浓酱，加入香味独特的藤椒油拌匀，吃的时候放半勺在用传统手法炒至刚熟的牛肉片上，味美不言而喻。喜欢吃辣的朋友还可以来个虎皮尖椒提振一下食欲，这藤椒牛肉的组合味道熟悉又新奇。

该店的拉丝咕唔肉也可谓一绝，师傅用传统粤菜冰肉制作手法，提前一晚把三层五花肉腌好，第二天烹制咕唔肉的每一个步骤都十分注意火候和温度，做出来的拉丝咕唔肉入口即化、肥而不腻，肉质清爽。而这里的老火靚汤同样受欢迎，煲足4小时，喝完还不口渴，持家有道的师奶都说，58元一大煲，还有满满一大碟的美味汤渣同食，自家做都没有来这里划算。

C 新派顺德菜味在融合

广州老饕中流传着这么一句话：粤菜寻源去顺德。传统、正宗的顺德菜，江湖地位不可撼动。然而，近年顺德菜也在求新求变，在保持传统特色基础上，吸取其它菜系的优秀做法，口味更适合年轻一代的食客。

老字号顺德菜馆聚福山庄，近期在顺德、广州、南海等地开出了子品牌聚福名苑，其菜式风格精致家常，具有融合特色，配合轻松休闲的环境，特别适合好友小聚、家常小酌。

这里的顺德菜代表之作包括炸鱼、污糟鸡、炒牛奶、煎焗鱼头、凉拌鱼皮等，味道正宗。污糟鸡选质靚肉滑的鸡项，拌以榨菜等配料，以荷叶蒸笼形式呈上，简简单单的做法，有家常味道。拆鱼羹配料齐全，入口鲜甜，一口吃出顺德传统味道。

店家在传统粤菜基础上结合各菜系烹饪，新开发的菜式又迎合了年轻食客的口味。无骨鱼有近似柠檬鱼的清新、酸辣，鱼肉无骨而且爽滑，不失鲜美。藤椒蒸鱼吸取了川菜精华，加入藤椒调味，给吃惯了清蒸鱼的老广们换了新口味。凉拌鱼皮也是川菜顺德菜的做法，夏天吃特别醒胃。传统顺德菜走上年轻时尚化之路，在此可见一斑。



污糟鸡 图/施沛霖