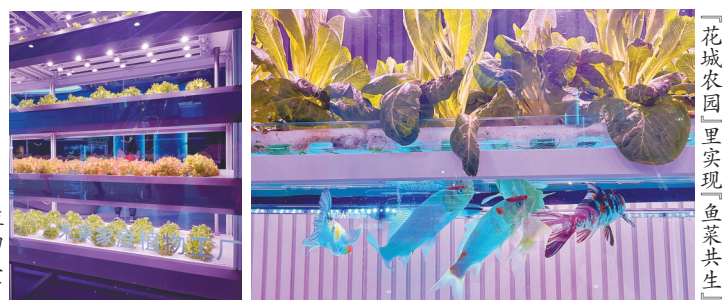


### 逛逛“城市客厅”中新潮的“花城农园”

在广州的城市中轴线、寸土寸金的珠江新城，一座“绿色堡垒”正悄然生长。占地20000平方米的“花城农园”，在花城汇北区构建了一个生机勃勃的绿色生态空间。据花城汇有关负责人介绍，今年九月正式开放的“花城农园”，是大湾区首个以现代农业为主题的沉浸式科普式商业综合体，它以科技农业为导向，运用现代农业的无土、水肥一体化和太空培育技术，建设新型科普体验业态，不仅可让大众在都市现代农业体验世界级的种植科技、瓜果飘香丰收场景，还成为市民了解农业生态的第二课堂。

在这里，有都市菜园、绿洲严选、太空蔬菜舱、植物工厂等多个农业科普和绿色消费业态，用自然、科技和未来感塑造的开放式探索空间，以寓教于乐的方



「花城农园」里实现「鱼菜共生」

在Z世代成为消费主力的时代，以多样、互动、创新为特征的“新消费形态”正在重新定义市场。商业空间不再定位于单纯的购物场所，而是人们享受健康生活、欢度时光的载体，绿色+商业正成为一大趋势，释放出崭新的商业活力。越来越多的新型商业将市场定位瞄准了工作压力大、生活节奏快的都市人，将其聚焦于植物或动物给人们带来的疗愈作用，并以此拓展出了一片全新的市场。

近期在广州，绿色+商业的新型购物场所不断出现，藏在混凝土中的“秘密花园”，倡导着一种绿色、健康的生活方式，吸引着渴望享受大自然的都市人。

商业体中的一抹“绿色”十分亮眼



### 新型商超与城市生命体的绿色融合

“有种生物”的创始人兼CEO杨阳曾谈到：她希望通过打造沉浸式的“大自然便利店”，倡导保护地球、尊重生命的环保理念，让都市人随手便能感受大自然的力量，从而回馈社会。同时也希望



植物DIY区域

消费者在这里都能找到属于自己的小确幸，增添生活的色彩……随着人们的工作环境越来越远离自然，都市人对大自然更加向往，疫情也令人们对自身健康给予了更多的关注。无论是“有种生物”还是“花城农园”，都希望能够通过类似“园艺疗法”的方式，为城市中打拼的都市人疏解压力、治愈心灵。

有年轻消费者告诉记者：这些新型绿植店推出的都是容易养护的“半自动化”植物，十分适合用来装点住所或办公场所，又不需要投入过多精力对其照料，再加上极富设计感的产品外观、与各种热门“网络梗”所接轨的文案，的确能打动人心。

而引入更多绿色的商业空间，也为消费者们打造出片片生机勃勃的都市绿洲。据商业人士介绍，将绿色融入到商业设计中的“森系”Shopping Park(购物公园)，将成为未来商业体的一大热门形式。

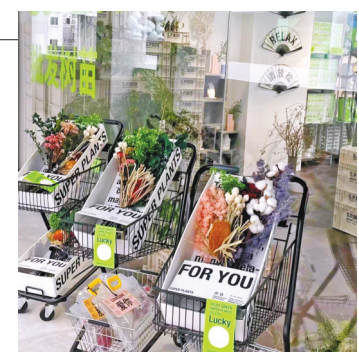
### 链接 各地新型“绿色商店”吸引年轻人眼球

#### SUPER PLANTS 超级植物

超级植物公司凭借其有辨识度的包装设计以及回归自然的设计理念，推出了以植物为主的一系列产品线。超级植物公司在上海、北京都有连锁店，它还进驻了热门餐厅、书店和咖啡店中，并且与热销品牌进行了联名，推出了许多“爆款”产品。便利店的形式让消费者可随心选购心水植物。不少网友们评价它“治愈解压”“植物有魔法”。

#### 植得商店

植得商店位于南京，其概念是把植物融入生活，实现了生活与自然绿植的共存，让人们能在繁华的都市中享受到“天然氧吧”。绿植+咖啡，吸引不少都市人在此度过周末闲暇时光。



便利店的形式让消费者可随心选购心水植物 图/超级植物 SUPER PLANTS

#### B'S ODD Store 奇奇怪怪植物商店

这家位于嘉兴的植物商店主打各式不常见的植物，营造出一个不用跑到乡野也能远离城市喧嚣的“森林”环境，将“好养活的植物”“反精致、冷幽默的生活理念”和“简单直接醒目的设计风格”结合起来，使植物不仅是单纯的装饰物，而形成了一种意义符号。

# 植物有魔法？ “绿色+商业” 让消费体验升级

文/羊城晚报记者 施沛霖 实习生 余燕桦 图/实习生 余燕桦

## “绿色+商业”成大势所趋

除了新型的“绿色商店”、“都市农庄”纷纷出现，作为大型公共生活和消费空间的购物中心也越来越多地考虑绿色环保的问题，不失时机地引入绿色作为吸引客流、提升购物体验的招数。“绿色+商业”成为大势所趋，出现了更多的鲜活形态。

数年前，践行社区绿色生态理念的广州太古汇“屋顶菜园”曾火了一把。在广州天河路商圈最繁华的商场之一太古汇的楼顶上，竟藏有一处超过200平方米的“屋顶菜园”，最多可同

时种植60至70个品种的蔬菜。据广州太古汇有关负责人介绍，“屋顶菜园”通过回收租户的厨余垃圾制造有机肥料，打通“食物-厨余-肥料-种植-食物”的绿色循环；同时利用花园平台进行太阳能发电，年发电量可达7.6万千瓦时，有效减少碳排放量。这里的“环保洗手间”也令不少消费者留下深刻印象：不但有大面积的室内绿化带，地面、墙面及洗手台都采用了环保材料或耐久性材料。据介绍，“环保洗手间”里的节水水龙头和洁具能减少多达85%的水消耗量。

不久前开业的上海前滩太古里，也因地面打造了8000平方米的城市中央绿洲，屋顶设有串联店铺及绿化休憩空间的450米空中走廊而成为网红打卡点。

在广州，预计明年下半年开业的广州信达金茂广场·益田假日世界号称将打造“新型绿色生态型体验商业项目”，据项目方介绍，商业体将凭借靠近白云山的优势，围绕绿洲、艺术、生活三大特色而建，提供沉浸式光影森林探索胜地。

提起CBD，你想到的是什么？摩天大楼？霓虹灯四射？地铁口从未松动的上下班高峰人群？也许从今天开始，你的脑海里会有一个新的印象：烟火味。

那些昔日在高级写字楼区中难得寻觅的家常菜以及本土镬气，现在也进驻到五光十色的CBD商圈，为城市中疲于奔命的年轻人提供了从快节奏中喘息，约上三五知己品尝住家味、把酒言欢的放松时刻。

# CBD烟火味不打烊

## 隐藏在CBD楼上的大排档

文/图 羊城晚报记者 王敏

有人曾经说过，我们吃的不是食物，而是一种习惯、情怀。大排档绝对是这句话最精准的诠释。喜爱大排档的人都有一个向往人间烟火的胃，他们最熟悉街头飘香的镬气，在路边档口随意一坐，约上亲朋好友，一顿闲聊，大快朵颐。

由于城市不断在规划，所以现在要找到传统的大排档已经比较难，更不用说是在上班族聚集的CBD。正是意识到年轻人对这种社交饮食文化的需求，楼上的大排档的主理人决定在珠江新城做第一个吃螃蟹的人——开一家楼上的大排档，用一桌老广风味款待年轻的胃，成为高级写字楼林立区域的亲民餐饮品牌。

### 无惧贪心 年轻口味一一满足

楼上的大排档的总厨德哥说，这家餐厅的定位就是年轻化路线。看装修就知道，内部没有过多的装饰，水泥地配金属灰凳



店面装修接地气



腊味煲仔饭



榄角天椒蒸鲮鱼



鲜虾汤惹味啫啫贝



鲜虾汤惹味啫啫贝

现在已经能实现一天翻台六次的记录。出品究竟好吃到什么程度，我们还是来探究一下。

### 闹市中大海的味道

店家门口左侧就能看到巨型海鲜池，全部是当天到货的海鲜：波士顿龙虾、金鲳、池鱼王、章红、珍珠龙躄、阿拉斯加蟹、帝王蟹，只只生猛。几款海鲜菜式，居然都上过央视美食节目推荐，比如压力锅肥啫鲉鱼、鲜虾汤卜贝以及泰式酸辣大虾等。

### 高压锅压出的肥美

生蚝的肥美人尽皆知，但是并不是所有人都能抵挡得住新鲜生蚝自带的海腥味。不要紧，压力锅绝对是救场高手。生蚝放在高压锅里加热至半熟状态，服务员会等气放完再掀锅盖，热气腾腾。生蚝滑进嘴里，腥味骤减，还可以搭配酱油和泰汁蘸酱，无法形容的满足。

根据总厨的介绍，这段时间正是台山生蚝肥美时期，平均三两半一只，喜欢吃生蚝的朋友不容错过。

### 酸酸甜甜白贝汤头才是精华

一大锅白贝连汤端上来放在炉子上加热，随着白贝在沸腾的汤里卜卜声依次打开，等待变成一种惊喜。总厨最引以为豪的是特别调制的冬阴功汤头，用鲜虾头熬制，混合了青柠、香茅的清香。汤底的酸辣遇上白贝的鲜美，味道难忘。

除了海鲜，店家还再现了大排档应有的重口味菜式，煎焗炒炒不在话下。比如他家的怀旧酥炸吞吞，皮异常松化，竟有种蛋散入口之感，得益于油温把控得当，端上桌时不烫手且依旧酥脆，吞吞馅竟是一颗饱满的瑶柱。这里的葱油饼炸得圆滚滚，卷着吃酥香无比，竟是很久没有尝过的葱油香了。

## 高级写字楼区 也有实惠米其林家常味

文/羊城晚报记者 邓伟东 图/羊城晚报记者 陈秋明

不少在高级写字楼区的“加班族”都是外卖的常客，平时难得吃到妈妈煮的家常菜，在百忙之中去觅食，想想时间成本都会心痛。现在不用再烦恼这件事了，连续四年登上广州米其林榜单、有20年历史的常来饮食集团已经进驻中信广场旁的环贸天地，以后再也不用抱怨“好久没有吃到妈妈煮的家常菜和滋补靓汤了”。

### 妈妈的味道 公司附近就能享用

打开常来小聚的菜单，等同看老广传统家常味的历史。在这里，你可以尝到久违的广式传统家常菜，如鲮鱼煲、腐乳炒蛋、酸爽皮蛋……“一如既往的家常菜，三四十元的售价，我们希望能给职场打拼的年轻人带来广州至本土的妈妈味道。”常来饮食集团的负责人表示。

这里有不少经典名菜，比如“创始招牌豉油碌鹅”，店家坚持用新鲜毛鸭烹制，味道鲜美香浓；“松子腐乳炒滑蛋”是不少食客必点的家常菜，该负责人笑称，他们的中山二路店曾创下一个月卖掉17大箱鸡蛋的纪录。

### 冬日限定 先到先得

天寒地冻，怎少得了一煲香喷喷、热辣辣的腊味煲仔饭？近日，餐厅进了一批



腊味煲仔饭

鹅肝肠，由于数量有限，食客需要提前预订，因为店家的来货同样要排队等候。鹅肝肠味道甘香油润，用来佐酒一流。

一期一会，“榄角天椒蒸鲮鱼煲”由于数量有限，也只能提前预订。如今的鲮鱼早已不是早年的“肌肌版”，体型大了许多，肉质雪白，店家精心调制的榄角碎咸淡适中，加上几粒指天椒做点缀，辣味正好是老广喜欢的程度。

### 应季而食 家常味吃出新惊喜

家常菜更要讲求不时不食，北风起，正是螃蟹、生蚝最肥美的时节，这里的“白毛冬瓜水蟹煲”，你第一时间吃光是锅底吸满蟹汁的粉甜冬瓜片；鲜蚝很多人都喜欢吃，大厨借鉴潮式做法，推出秘制猪肉鲜蚝煲、潮汕酸菜肉滚生蚝等时令菜。

正值生姜大量上市，“沙姜生嗜猪腩”下饭又解馋，大片的沙姜生脆且香，夹着猪腩同吃，有着独特的风味。

豉油糖是老广最家常的味道标志，吃这道“豉油糖爆炒大头虾”最好不要戴着一次性手套，因为店家已把大虾处理干净，你大可放心地夹进嘴里慢慢咬，只有这样，你才能真正品尝到豉油糖和鲜嫩虾肉的完美结合。

近日，店家还推出了自己的“米其林餐单”，里面基本是常来的经典名菜，食材搭配得当，如果你有选择困难症，有了这个餐单辅助，家庭聚会、商务宴请就不会头疼了。



豉油糖爆炒大头虾

## 不时不食 冬日与萝卜为伴

文/图 羊城晚报记者 王敏

虽然现在一年四季都能吃到萝卜，但冬天才是萝卜当造的季节。此时上市的萝卜种类最多，汁水丰满，吃到嘴里，又甜又脆。



萝卜丝吸足汤汁, 鲜味十足

### 潮境萝卜大量上市

每年冬至，台山人素有煮汤圆应节的习俗，冬至汤圆的食材除了生蚝、虾米、瑶柱、紫菜之外，尤以白沙镇潮境萝卜为首选。白沙镇潮境山村一带的山岗田，沙多泥少，却土质细腻，这里种出来的萝卜清甜爽口。

据悉，台山即将举办一次以潮境萝卜为主题的旅游文化系列活动，从12月18日持续到12月26日结束。活动现场不但有可口的萝卜熟食，还有精彩的拔萝卜活动。

### 崖门萝卜“甜”出大名堂

甜水萝卜只在每年12月里露面，过期不候。因产自新会古兜山脚下的崖门镇甜水村，故称“甜水萝卜”。当地肥沃的土壤、亚热带海洋性季风气候及优质的古兜泉水等条件造就了它甜脆、饱汁、无渣的特性。

每年冬至前后，崖门镇甜水村就显格外热闹，不少来自珠三角的游客们都慕名赶来，只为购买正宗的甜水萝卜，品尝其美味。2017年，甜水萝卜更是获得国家农产品地理标志认证。崖门镇政府为此已举办了好几届甜水萝卜节，今年的甜水萝卜节也正在筹备中。

### 塘敢萝卜“脆卜卜”

出自中山三乡镇塘敢村的塘敢萝卜，一年两造，北风刮得越大，它就越发清甜。由于塘敢萝卜名声在外，因此每至收获季节，便见农民们将萝卜清洗晾晒，交给批发商直接销往港澳，所以本地市场上并不容易找到真正的塘敢萝卜。唯有当地老饕，会预先同菜农说好，留下几个上好萝卜，搭配中山溪溪牛肉、牛杂、牛腩一起焖煮，清淡之中又有浓香滋味。