

好玩！好看！好逛！ 广州新春市集寻年味

文/图 羊城晚报记者 黄士 徐伟伦 实习生 刘颖颖 涂嘉怡 黄浩龙

关键词：传统 老城街道喜庆氛围浓厚

虎贺新岁，广州各大商圈热闹非凡，各式各样的新春市集陆续亮相，展现出浓浓年味。近日，羊城晚报记者走访注意到，今年新春市集的关键词不是单一的“国风大赏”或“艺术展览”，聚焦“传统文化”与“新潮符号”两者间的融合与创新成为当下活动的总体走势。

买春联和利是封，广州人置办各种年货总爱逛一德路，这条骑楼街在每年的新春前后都会被喜庆的红色所浸染，大红灯笼、彩灯等新春挂饰装饰着这里的每一家年货销售店铺。“今年最具特色的当属有虎年元素的产品，尤其是毛茸茸的卡通老虎款式，十分可爱。”

一德路一家年货店的柳老板向记者介绍，今年几乎所有品类装饰品的受欢迎程度都有所上升，足以说明市民对虎年寓意的喜爱。

柳老板称，一德路新春年货的销路从来不局限于本地顾客，“去年10月起，我们就已经在接各种外单，新加坡等东南亚国家都有我们的客户，越临近春节，前来选购的本地顾客就越多。”

除了款式新颖、寓意美好以外，向来知俭识俭的广州人之所以钟意到一德路选购，还因为这里的年货很实惠，各种平价标语一列，各家摊位一摆，路过的街坊总能挑到合心意

的物件。而在各类社交平台上，一德路早已成为了网红打卡点，这条老街闻名于其特有的传统氛围，家乡在河南的席小姐和翟小姐说：“今年我们在广州过年，一出地铁口就能感受浓浓的新春气氛，十分热闹。”

在距一德路不远的北京路上，同样洋溢着节日喜庆的气氛，这里早已摆满了各种美食摊位，人山人海，熙熙攘攘。在广百百货北京路店推出的岭南新春年货节上，广百超市首次与岭南集团旗下东方宾馆、花园酒店、中国大酒店及岭南酒店合作，提供具有传统岭南特色的年货礼盒套装。

据广百百货北京路店的蔡经理介绍：“今年以盆菜、佛跳墙为代表的预制菜很受顾客欢迎，这些菜品根据广州本地饮食习惯制作，非常具有本土特色。”除此之外，广百超市内传统的年货热销品牌广州酒家、陶陶居、蓝罐曲奇、费列罗巧克力等也备受顾客青睐。



广州友谊环东广场上的“鸿运大道”

关键词：传承 让传统文化走进年轻人的世界

“看着杨国斌先生一幅幅充满回忆的画作，我会想起儿时骑楼下‘收买烂铜烂铁’的吆喝、路边云吞面小摊的腾腾热气。我老婆是北方人，当我站在这些画作前和她说起儿时点滴，仿佛那些过往是我们一起经历过的。”刚结婚的赵先生握着妻子的手说道。

据了解，城市速写者杨国斌作为一名“老西关”，通过画笔和速写记录下老广州的生活常态，此次正佳广场将其作品置于市集，凸显传统老广州商埠的人间烟火味道。除却旧时记忆，正佳

广场四楼中庭的“梦回大唐”中国风灯市，则诠释出不一样的光影魅力，将最美国潮风演绎得淋漓尽致。

高端商业体与传统文化的巧妙融合更是吸引了不少人前来打卡，近日，广州太古汇每年都会推出各种主题的展览推出，今年与醒狮元素的结合让人感受到广府文化底蕴的深厚，同时商场内的许多品牌也布置了春联打卡墙等新春场景，非常适合拍照。

广州太古汇相关负责人表示，此次新春主题展览，旨在让传统文化以一种更亲近、温暖的形式走进年轻人的世界。同处在天河路商圈的天河城携手敦煌美术研究院打造了全国首座潮酷“敦煌古城”，既有以敦煌九层楼为灵感设计的中式建筑，亦有将大漠奇观月牙泉进行奇妙再创造的美陈，致力于推广源远流长的中华优秀传统文化。

走访期间，记者还遇到了正与友人拍摄的第43届环球国际小姐中国区亚军林珊珊，她说道：“广州太古汇每年都会推出各种主题的展览推出，今年与醒狮元素的结合让人感受到广府文化底蕴的深厚，同时商场内的许多品牌也布置了春联打卡墙等新春场景，非常适合拍照。”

广州太古汇相关负责人表示，此次新春主题展览，旨在让传统文化以一种更亲近、温暖的形式走进年轻人的世界。同处在天河路商圈的天河城携手敦煌美术研究院打造了全国首座潮酷“敦煌古城”，既有以敦煌九层楼为灵感设计的中式建筑，亦有将大漠奇观月牙泉进行奇妙再创造的美陈，致力于推广源远流长的中华优秀传统文化。

关键词：融合 沉浸式体验让年味更足

今年的年味何处寻？打卡广州各大商场，各色年货、国潮文创、特色美食让人目不暇给。记者在正佳广场看到，各类盆栽花卉和鲜切花相互辉映，蝴蝶兰、色彩鲜艳的银柳、果满枝头的年桔……俨然一个精巧又不失喜庆热闹的小型迎春花市，浓浓的年味扑面而来。

在上述广州太古汇的醒狮主题展览中，兴许还能找到更多新鲜好玩的“年味”，据了解，诞生于直播间的萌宠IP奈娃家族融入其中，在L3层南玻璃盒LED大屏轮播主题概念片，让不少观展的市民沉浸在过年的氛围之中。

今年在万菱汇举办的“霓虹跳舞街”新春霓虹文化主题展同样讲究，以“20世纪80-90年代”

的宝丽金经典曲目为线索，为市民打造了一条充满霓虹繁华回忆的“摩登大都会”街景，两部免费开放游玩的经典街机让人梦回孩提时。

或许，年味的答案也藏在天环户外广场。乘车回家是新春过年的“开场”主题，天环将新年氛围融入活动装置，由车厢、售票厅组成新春高铁列车站，市民可定制“湾区号纪念车票”，随“高铁”穿梭于骑楼大厦、城市地标建筑、秀丽山水间，品味一脉相连的岭南文化。

不难发现，传统的“好看”市集似乎不太满足消费者的需求。让游客沉浸式体验一场广府过年特色之旅，将好玩、好看、好逛三者融为一体，亦是新春市集出圈的关键。

关键词：创新 让跨界艺术焕发别样新生

广州chi K11艺术空间正在展出的法国动态雕塑大师文森特·勒罗伊个人展“星尘之舞”，观众可近距离观赏12件装置品和珍贵的艺术家创作手稿，其中囊括了在巴黎大皇宫、蓬皮杜艺术中心、凡尔赛宫等法国重要公共艺术空间参展过的巨型动态装置。

刚看完“星尘之舞”艺术展的新媒体人徐先生告诉记者：“平时我观看的艺术展览偏向多元化，这个展览作品多样，十分符合我的需求。”

在热热闹闹的新春假期期间，广州K11还携手青年艺术家、工艺师蔡思哲与何蔚蔚开启“虎虎便利店”第二期驻场项目《明知山·有虎》，用新世代的手法传承非遗广彩工艺，现场展示《虎中作乐》《启程》等原创作品，更开设三场广彩艺术体验，在广彩填涂体验中领会技法与个中乐趣。

关注点转至环市东商圈，友谊环东广场上一道将近三十米的“鸿运大道”亮相，红廊立柱上嵌祥瑞纹，牌楼上的“恭贺新禧”表达了对新一年的美好祝愿。灯笼、星灯等元素闪耀亮眼，踏上“鸿运大道”，寓意着“吉星高照、步步鸿运来”。

广州友谊商店相关负责人表示，新春期间广州友谊商店组织了多项跨界活动，让艺术潮流展现生命力，具体包括：国家级非遗项目广彩艺术展示、岭南押花艺术体验及直播、“反左手”书法挥春题写、国风剪纸互动、以及白金五星花园酒店联动展示等，营造一种与市民共同分享新春喜悦的氛围，热热闹闹过大年！



正佳广场中庭“梦回大唐”中国风灯市



一德路年货店一派喜庆祥和

福气满满 过年怎能不吃意头菜？

文/羊城晚报记者 马思泳 图/受访者提供

讲意头的传统粤菜仍占半壁江山

春节是团聚的日子，也是美食的盛宴。大家在喜庆的日子里，都要吃点“意头菜”，以寄托对未来生活的美好期盼。

在广东，意头味浓郁的菜式每年都被列入春节菜单，寻觅这些菜式的根，不难看出是传统粤菜，而随着老广们口味需求的多元变化，粤菜师傅从造型、口味融合、营养搭配等方面进行创新，让老广们吃出粤菜的精华和灵魂。

“食意头”，广东人有讲究

“意头”即吉利话，也称为“口彩”，是极富民俗特色的语言形式。为何广东人喜欢“讲意头”？据《中国粤菜故事》一书写道：“意头”是广东人的“通灵宝玉”，而“为食”是广东人的天性，满桌美味佳肴取尽“好意头”的名字，体现广东人重视“食野讲意头”。

尤其是在重要的节日，“食野讲意头”又是让广东人上心的。广东人因应节日的仪式、禁忌等习俗，形成具有地方特色的节日饮食，而“意头”的诱惑被广东人看重，没

以食材谐音烹制意头菜

除了有好意头的小吃为新春预热，广东人还借以各种食材的谐音搭配意头菜。随意拿起一份饭店的春节菜单，“发财好市”“哈哈大笑”……这些词频频出现在每家饭店的菜单中，引人注目。对于非广东人而言，读这些菜单犹如读天书一般，但广东人对这些意头菜菜单的词耳熟能详，能够立马想起相应的食材和菜式。

读懂这些菜式并不困难，其实每个意头菜的名词都隐含着不同食材的粤语谐音。

吃过，不算过节。春节，作为中国重要的传统节日，广东人准备满满一桌意头菜就是对春节的美好期盼。

在春节前，广东人早已开启家中的油镬为新春预热，准备一堆贺年小吃迎接新春，寓意来年好运。意头感极强的油器和蒸糕是春节食物中的标配小吃，以油器的煎堆为例，油镬中的煎堆翻滚炸，寓意“煎堆碌碌，金银满屋”，更寓意“五谷丰登”“家肥屋润”，而由萝卜糕、马蹄糕、年糕等组成的贺年蒸糕，寓意“步步高升”。

爱吃的广东人从谐音中寻找食材，经过科学搭配，从而延伸出一道意头菜。比如席上一般有鸡（有计）、鱼（年年有余）、蚝豉（好市）、生菜（生财）等等以求吉利。又如：“哈哈大笑”里的“哈”与“虾”的粤语读音相似，白灼竹节虾成为“哈哈大笑”这道菜的象征。这些意头菜在广东民间流行多年，至今成为新春期间各大饭店菜单中不可缺少的菜式，占据着不可或缺的重要地位。



金玉满堂 (金汤花胶五谷鸽蛋)

财源广丰 (鼎湖上素)

富貴年年 (黄金脆米虾汤翡翠鱼腐)

年年有余 (酱烧黑鱼) 马思泳 摄

以传统的名义，每年一度的新春意头菜大抵都是那几道，不过如果顿顿新意欠奉又怎么算是迎新呢？其实粤菜一直极富创新精神，意头菜也可以吃得很潮，让我们来看看粤菜师傅们有什么新招吧。

想把贺年宴吃得时髦一点，星级酒店的中餐厅出品当属首选。历经40载岁月洗礼，白云宾馆白云轩餐厅一直凭借“老广的味道”打造传统粤菜品牌，希望通过传统粤菜风味让食客们寻找老广的广府味道。大厨们虽然坚守着传统粤菜烹制技法，但菜式的

随着时代的发展，广府人餐桌上的意头菜也悄然发生了变化，菜式不仅仅局限于传统粤菜，其他区域的特色菜也加入了意头菜的阵容。

对于众多外地人而言，广州是他们的第二故乡，留在广州过年，感受广州独有的岭南春节成为不少外来人口的选择。“除了部分人因工作等原因不得不留在广州过年，目前大多数广州家庭的人员构成

具有丰富的地域性，为了让外来人能吃到家乡的味道，餐厅特意增设个性化定制的菜式，除了有传统粤菜，还可以搭配川菜、湖南菜、贵州菜……”广州市五星级酒店总厨交流协会副会长、亚洲国际大酒店行政总厨曾泽生认为，广府年味除了传统味浓，还有包容的人情味，通过传统粤菜搭配地方特色菜，能以美食尽显广州这座城市的包容。

雕刻食材，活化虎年春味

创新也在菜单上有所体现。“为迎接虎年，我们专门研发了古法麒麟老虎斑这道菜，寓意虎虎生威。”白云宾馆中餐厅行政总厨陈育坚介绍，清蒸老虎斑虽然是常见的粤菜，但传统菜式一样可以做出新意。“虎年新春，希望食客们如鱼得水，锦鲤翻身，我们特意将老虎斑的鱼片和鱼骨分离，摆成圆形似水中游动的锦鲤。”为带出老虎斑的鲜美，大厨在食材搭配上融合了新元素，除了火腿、香菇，还加入了黑松露，整道菜用云耳铺底，鱼肉浇上特别熬制的汤汁，既能保

留老虎斑的鲜美，又能带出香滑口感。在传统中求创意，也成为广州保利洲际酒店意头菜的特色。中餐行政总厨吴玉擎用黄牛的膝盖肉（牛膝盖到牛蹄之间的部分）设计了一道“虎虎生威虎掌”的意头菜，采用古法瓦罐扣的烹调方式，将黄牛掌焗得松软入味。看大厨做这道菜更是氛围感十足，上桌前把“虎掌”挂起来淋干豉油，再以高度白酒为燃料，不断翻炒炒盐粒让酒精充分燃烧，寓意新年每个人的日子都能过得红红火火。

与地方菜牵手，尽显广府包容味

具有丰富的地域性，为了让外来人能吃到家乡的味道，餐厅特意增设个性化定制的菜式，除了有传统粤菜，还可以搭配川菜、湖南菜、贵州菜……”广州市五星级酒店总厨交流协会副会长、亚洲国际大酒店行政总厨曾泽生认为，广府年味除了传统味浓，还有包容的人情味，通过传统粤菜搭配地方特色菜，能以美食尽显广州这座城市的包容。

保留精髓，口味创新吃出健康需求。如果将一份菜单交到这位大厨手中，或许你能品味到美味而不腻的粤菜。“一份菜单的设计会因市场的需求而制定，今年我将传统粤菜与新派菜式相融合，用健康食材做出营养价值满满的意头菜。”在中国粤菜食疗烹饪大师、广州粤海喜来登酒店行政总厨

菜式包容性强的还有白天鹅宾馆的出品。作为老牌知名星级酒店，白天鹅宾馆也在走创新的步伐。“对特色节日的意头菜进行优化，是白天鹅宾馆设计新春菜单的大方向。”白天鹅宾馆餐饮总监刘宁透露，白天鹅宾馆除了保证粤菜的品质之外，还会在菜单中融合地方特色菜，川菜、贵州菜等菜式在师傅的扎实厨艺中得以高度还原当地风味。

这道菜不但颜值高，风味也大有来头——借鉴了淮扬小吃的酸甜口感，鱼肉的处理则运用了粤菜的烹制技巧，保留鱼肉嫩滑、多汁和鲜美。“做创新的粤式意头菜并非要摒弃粤菜精髓，而是通过借鉴地方菜的精华，改良传统意头菜的口感和营养搭配。”李智明如是说。