



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，“想遛女友就带她去‘撞人坊’（状元坊），想遛男友就带他去越富（越富广场）”。越富广场四楼，对于广州的二次元爱好者和一众“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。

名词释意：潮玩全称叫潮流玩具，也可以叫“Designer Toy”或“Art Toy”——艺术玩具。潮玩的定义很广泛，其中包括动漫手办、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“玩具”，都可以笼统称之为“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定版乃至绝版

A 潮玩“时间长廊”，藏品价值不菲

从“动感小西关”德星楼8楼的电梯步入造玩工场，2米多高的《龙珠Z》角色布罗利便映入眼帘，健硕的肌肉感觉快要击破橱窗，召唤浓密的中二之魂。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。

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里展示的一些模型是限

定版乃至绝版，“展示是和‘胶友’们进行交流的方式之一，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。



“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。”造玩工厂项目总监黄纲说，如今，造玩工厂内部有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”。

不时不食顺德菜 粗料精做考心思

文/羊城晚报记者 邓伟东 施沛霖 实习生 吴仪



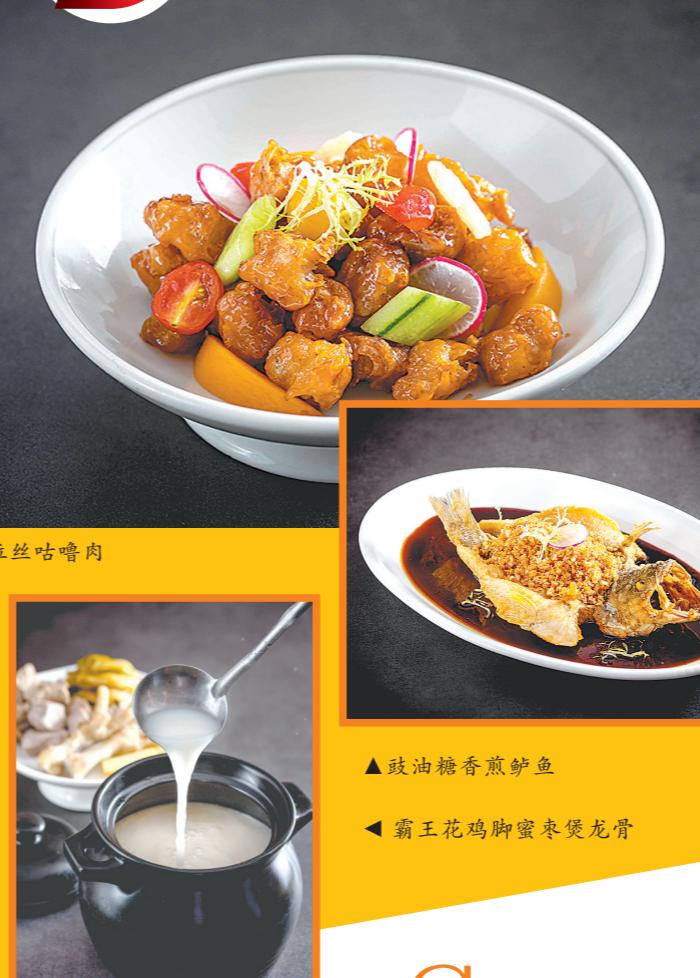
金箔姜撞奶

图/餐厅提供(署名除外)



渔村风味小炒皇

美食



C 新派顺德菜味在融合

店家在传统粤菜基础上结合各菜系烹法，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。凉拌鱼皮也是川式凉菜的做法，夏天吃特别解暑。



清蒸鱼 图/施沛霖

顺德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、鲜、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，更是不断推陈致新，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，选用上等黑毛猪五花肉，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烧制，取出冷却后，均匀上脆皮粉，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地方味。

顺德渔村的另一道招牌

菜——远年陈皮焖牛小排，菜品设计同样体现顺德师傅力求花样翻新的追求。店家采用内蒙古原生态放养的优质牛小排，配以广东新会以传统工艺陈化5年以上的陈皮，文火慢煮3小时，牛肉充分吸收了陈皮的香味，入口软滑，味道浓郁，同时陈皮还有化痰止咳的功效，是一道很好的养生药膳菜。

小炒皇是广东厨师一道知名“考牌菜”，功力如何一看便知。

粤菜的炒菜讲究“镬气”，顺德小炒皇的用料和搭配十分到家，采用当地盛产的各类农作物，如银鱼仔干、虾干、鲜嫩韭菜花、银芽等，猛火快炒，色、香、味、形俱全，咸鲜可口。

一桌酒席岂能没有甜品收尾？顺德人对水牛奶的运用有其独到的一面，经典甜品姜撞奶无论在烹饪时间、用料、温度的把控，都讲求极致的“平衡艺术”。

大厨选用当地优质小黄姜、顺德本土水牛奶，将小黄姜榨汁隔渣，加热水牛奶至75℃，并快速“撞”进姜汁中，醇厚的奶与热辣的姜瞬间交融并凝固。最后点缀上金箔，香醇嫩滑，甜中带点微辣，味道别具一格。

B 真材实料最紧要

2021年9月2日/星期四 民生新闻部主编
责编 邓伟东/美编 黄文倩/校对 李红雨

顺德菜味在家常丰俭由人，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，不少人买的第一套商品房就在那里。

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，还有很多顺德菜可选。

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。虾饺妹出品的蒜蓉豉油糖煎鲈鱼，原条大鱼上，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，轻轻点一下碟底浓郁的豉油糖酱汁，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烟雁鸭，保证你会第一时间把粉葛吃光，然后才去吃肉质厚实

B 真材实料最紧要

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，吃的时候放少许在用传统手法炒至刚熟的牛肚片上，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。

该店的拉丝咕噜肉也可谓一绝，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，第二天烹制咕噜肉的每一个步骤都十分注意火候和温度，做出来的拉丝咕噜肉入口即化、肥而不腻，肉味清爽。而这里的老人靓汤同样受欢迎，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上，自家做都没有来这里喝划算。



清蒸鱼 图/施沛霖