

## 民生

## 广州西塱站焕新打造四线换乘枢纽

首创国内存量车辆段及车站全程不停运改造范式

记者12日从广州市规划和自然资源局获悉,西塱地铁站、车辆段将更新改造,并首创国内存量车辆段及车站全程不停运的更新改造范式。

■新快报记者 陈慕媛  
通讯员 穗规资宣



## 未来将成为四线换乘枢纽

车站北侧的西塱车辆段作为线路车辆基地,承担全线列车停放及检修等任务。西塱站及车辆段于1997年投入使用,至今已近30年时间。在此期间,老芳村地区城市建设不断提速,发展定位迭代更新,规划建设为广州西岸中心商务区,是广州和佛山强强联合、融合发展的重要区域。

另外,随着轨道交通线网持续完善、两市互通,西塱站的功能等级从最初的边缘始发站演变为中心换乘站,未来将成为1号线、广佛线、10号线、22号线四线换乘枢纽。

目前,旧段场的调度发车能力已难以满足日益增长的交通需求,1号线地面车站的设置形式也难以实现最优的四线换乘方案。另外,地面车辆段对地面

空间的隔绝效应明显,制约地区功能结构优化,推动轨道交通老站场及周边地区的更新改造成为了城市存量发展阶段的新命题。

## 存量车辆段及车站全程不停运

规划重点聚焦于段场腾挪改造、枢纽升级改造、交通系统改善、综合功能提升、土地整备实施五个方面,提出了段场与车站、交通与开发的一体化统筹方案。

重点之一为车辆段腾挪改造。规划探索段场更新改造的新技术、新手段,经两大类、十小类改造方案比选,首创国内存量车辆段及车站全程不停运的更新改造范式。通过线网资源共享,迁出部分原有功能,创造边运边改的自腾挪空间条件,通过“拆-建-腾”循环推进工程改造及综合开发,同时不影响建成线路运营。

再者,规划注重枢纽提升改造。提出四线换乘关系最优解,实现高效交通集散。通过车站改造打造枢纽交通核,运用大跨度采光中庭,提升换乘空间品质,做好各条线路的高效流线组织,通过冷暖色调区分换乘流线,增强空间标识导向性,打造国际化轨道枢纽。

规划同时注重交通系统的改善。重构片区综合交通系统,实现地面、地上道路交通无缝衔接。一是推动轨道区间改造下地,缩短地面轨行区间距离,打通东西向交通廊道;二是通过合理梳理、组织外部交通,开展一体化立交设计,实现道路系统上通下达。

规划注重综合功能提升。充分融合城市发展空间,通过轨道车站及车辆段下地改造,创造上盖开发条件,置入产业、服务、居住、公园等多元化城市综合

功能。通过构建盖上“云平台”,衔接周边的城市空间,形成整体的城市慢行共享通道,以云平台为纽带,构建“广船-广钢-西塱-花地河”绿色开放共享轴线,完善片区公共空间格局,实现片区整体城市空间的有机联系,打造片区广佛发展门户形象。

## 推动白鹅潭地区蝶变新生

规划还注重土地整备实施。探索通过存量轨道段场用地盘活,消除隔断性设施的消极影响,优化片区功能及空间结构,撬动片区整体更新改造的有效模式。规划提出切实可行的土地整备策略,以西塱车辆段更新改造为核心,系统盘整周边三旧用地,发挥轨道交通引领作用,形成连片更新改造工作格局。通过车辆段改造先行,为周边改造项目预留腾挪安置空间,为后续周边改造项目启动创造条件,有效撬动片区整体更新。

项目通过系统推进轨道交通老站场的更新改造和一体化开发,为老芳村地区创造了宝贵的发展空间。基于面向未来的发展视野,将轨道交通枢纽建设为城市综合枢纽,提出打造湾区枢纽城、广佛服务芯的规划目标,构建站城一体开发引领城市更新发展的先导示范、广佛产业与生活融合发展的服务中心,项目实施将有效推动白鹅潭地区的蝶变新生。

## 年轻餐二代接力传承,这家佛山老字号在抖音有了新客人

## 大排档里诞生的老字号顺德味

冯伟雄是60后,十几岁时去往厦门学厨。三年后,他学来手艺回到佛山,陆续在几间老字号酒楼中任职。几段著名酒楼的职业经历让冯伟雄真正蜕变成“大厨”,燃起了创业的斗志。

1991年,西南酒家的前身是一间大排档。冯伟雄负责后厨出品,老板娘则忙于店里的日常经营。1993年,冯伟雄辞去五星酒店总厨职位,之后正式自立门户,树起“西南酒家”的招牌。

顺德菜以物料丰富、追求真味、制法精巧闻名,对食材的要求也极高,三十年来,采购都是老板娘一手包办,坚持使用高质量的食材。

西南酒家的招牌之一“排骨蒸米粉”就是从大排档时期一炮而红的,另一个让他们引以为傲的坚持是煤炉煲汤,据老板娘介绍,传统的广式老火靓汤用煤炉最佳,这样煲出的汤水更加香浓醇滑。

“创新”一路伴随着西南酒家的成长。酒楼刚起步时,冯伟雄希望做出差异化,另辟蹊径独创出“昆虫宴”,这份菜单让西南酒家的名号迅速打响,连谭咏麟等港星都慕名而至。同时,冯伟雄还一直在钻研顺德名菜的做法创新,他希望这间酒楼保持“好吃不贵”的经营风格,将常见的材料做出特色。

30年来,西南酒家的菜单不断推陈出新,特色菜已经更新迭代了超过百道。

老顾客的回头率是一间酒楼最有力的好评。酒楼里的食客每天来来往往,老板娘总能看到几个熟面孔,这些年来,酒楼也见证了老顾客们重要的人生节点,互相陪伴着走过了30年的岁月。

有些味道没有捷径,比如店里的一道头牌菜“头抽碌鸡”,秘方就是要用店里自制酱油,经过晾晒等工序,前后需要1年时间。这样的古法酱油其实是佛山著名的非遗技艺,产量有限,店里每天只能出品100份左右,很多客人会早早预

在佛山,说到顺德菜,老街坊们第一时间想到的店家,石湾街的西南酒家是其中一个。他们说这里是“附近街坊的饭堂”“吃了有20多年啦”,在他们眼中,西南酒家就是佛山的顺德菜代表之一。有博主去探店拍视频:“你说一家开了30年的酒楼,到底是靠什么可以开这么久的?”

90后女生冯善君有她自己的答案。作为西南酒家的第二代传承人,她从小看着爸妈起早贪黑,用30多年将一个夜宵摊做成老字号。大学毕业后,她回家接手饭店,不仅苦练成粤菜大厨,还针对年轻人改良口味、在抖音进行线上宣传、推出实惠套餐,让不少新顾客和年轻人认识到头抽碌鸡和老火靓汤的美味。

老店是一个时代的缩影,见证着城市的繁华变迁,讲述着这片土地与人的故事。冯善君说:“爸爸妈妈的心血,我不忍心大家把这一份味道给遗忘了。”



定,专门为这道菜而来。

2022年,西南酒家被评为第三批“佛山老字号”,这份肯定的背后,是他们对于技艺的坚守。

## 两代餐饮人携手,老店“吃定”新食客

如今,冯伟雄夫妻已经60岁,新的变化正在发生——他们的女儿冯善君成了管理团队中的新生力量,将互联网的推广模式引入了这间传统酒楼。

作为“餐二代”,冯善君从小在酒楼

里耳濡目染,爸爸掌勺,妈妈整日为了进货、营业忙前忙后,她心中对家中这间酒楼有着许多情怀。

在海外攻读酒店管理后,冯善君回到父母身边,接过父辈手中的接力棒。也许是餐饮人的“血脉觉醒”,老板娘说,女儿一直以来都很钟意美食,对口味和新生事物也相当敏锐。“我女儿整天都带我出去逛新店、吃新菜。”

餐饮行业这些年发生了翻天覆地的变化,冯善君知道自己在逐渐接班的过程

中一定会面临诸多难题。前些年她沉下心在后厨修炼,去年和团队伙伴一同拿下职业技能竞赛三等奖和粤菜名厨证书。

如今,冯善君有了大胆探索创新的底气。6年前,她就关注到抖音在推广品牌方面的优势,在团购功能上线的第一时间就入驻了平台。传统方式很难高效获取年轻食客的关注,好酒也怕巷子深,当客户群逐渐出现年龄断层时,冯善君的尝试为西南酒家注入了新的活力。

据冯善君介绍,团购初步上线时,就带动了大量新客到店,尤其是在2020-2021年,当时受疫情影响,餐饮行业普遍有些低迷,西南酒家却因为团购保持住了人气和销售额。198元的全蟹宴在抖音销量很好,卖了超过8000份。很多新客都通过美食达人的推荐购买团购来尝试,到店后又被琳琅满目的特色菜吸引,团购外的菜品销售也因此上涨不少。

最近这两年,酒楼的整体销售额相比以前都再创新高,还给员工们都涨了工资,这份成绩也逐渐打消了长辈们的疑虑。

同时,她也在学习其他做得好的老字号IP,未来,她也希望自己能把西南酒家的IP打响,通过他们的IP来弘扬粤菜文化。“厨艺方面就完全交给我爸和我们的厨师团队就好,我只要花心思去想怎样把它包装好。”

前辈们也逐渐看到冯善君的努力所获得的成效。抖音上,众多新客到店里来自发打卡宣传,评论里经常能看到有老客来和新客互动,聊自己在这里吃了十几年的故事。冯善君的父母很爱看抖音上的团购评论,看到有客人在线上反映菜品火候问题,或是服务不到位等,立刻召集人员复盘改进。

对于老字号而言,新故事需要年轻人来续写。西南酒家的两代人写出了一个坚守与创新同在的新故事,谈及未来,一家三口都表示暂时没有开分店的想法,只想要坚守这块招牌,他们认为,不论市场和时代怎么变,想要走得更远,做好根基是永恒的解法:“只要去做,总会有回报。”