

新
不是
一切
不新
什么
都不是

篇 | 3 |

策划统筹
摄影视频
专题采写
新快报记者
郭思杰
陈斌
观显锋
龚吉林

“变”，是永恒不变。

粤菜的肌理与广州这座城市的精神相若，求新求变一直是它的一种姿态，餐饮人经常挂在嘴边的“传承不守旧，创新不忘本”，不断传递“变即永恒”的主旨。

时代在变，食材在变，心态在变，什么都在变，但匠人的工匠精神不变，求真求新的执着不变，对美食的孜孜以求不变。

新，不是一切；不新，就什么都不是——这不仅仅是在说菜，而是放诸如今这样“一眼千年”的时代，任何行业、任何领域甚至任何人，都应抱持这样的信念。

广州人的懂吃与爱吃，造就了餐饮人的步履匆匆，“餐二代”们开始登上历史舞台，接过父辈“衣钵”，在唯“新”不变的餐饮行业发展进程中继往开来。

广东四大名鹅之首 一只**鹅**也有故事

粤菜是味蕾享受，但粤菜也是一种生活，是岭南地区人文与情感的记忆表达。

走进珠江新城华夏路富力中心4楼的彤堂序，前厅处的曲面屏风、波浪纹玻璃与木棉花元素、拼花地板、岛台等勾勒出现代感十足的新岭南风调性。

岛台后的墙壁上，“彤堂序”三个字与“TONG-TOWN”并列，其上一只“走路”的鹅栩栩如生——这便是故事的主角，广东四大名鹅之首的开平马冈鹅。

彤堂序之名取“同堂一聚”之意，是粤语中的谐音梗，也是广州老牌餐饮集团耀华饮食集团精致餐饮的新品牌，由“海归”留学回来的“餐二代”主理，“我希望能将自己在国外所学应用到这家新餐厅，包括新食材、新的烹调方式。”主理人区家缙接受新快报记者采访时说。

整体空间给人的感觉十分多元与跨界，既有满洲窗、广彩、粤绣等本土元素的“提示”，又有木质与金属材质的质感碰撞，甚至铜的使用也会在空间中不时闪现，让人联想到老广州历史上的打铜工艺。

前厅左侧专门设立了一处相对独立的等候及品酒区——彤堂序特邀全球第一位华人侍酒大师吕杨设计酒单，令餐酒搭配这件事变得更加有趣，延展性也更高。

说回主角，鹅是广东人心目中除了鸡以外的另一大存在，一样不可替代。尤其是脆皮烧鹅，更是广式烧腊界三宝之一、广州人的日常，同时也是有三十多年经营历史的耀华饮食集团一直以来的主题标识之一，他们使用的鹅，品种为开平马冈镇的马冈鹅，位列广东四大名鹅(开平马冈鹅、潮汕狮头鹅、清远乌鬃鹅、阳江黄鬃鹅)之首。

吃鹅，也是有要求的，狮头鹅用来卤，乌鬃鹅用来碌，而做脆皮烧鹅，马冈鹅上。体型适中的马冈鹅，身上有“四鸟”，即鸟嘴、鸟头、鸟背、鸟脚，头大脖子粗，胸宽皮薄很好养，而且肉质鲜美，脂肪含量不高，它的养殖繁育技术已被纳入江门市的市级非物质文化遗产名录。

为保证马冈鹅的品质，从源头上掌控，耀华饮食集团多年前就已在开平建起了1500亩的马冈鹅养殖基地，所有上

到食客餐桌上的鹅，都来自自家养殖场——每只鹅上桌时会附带一枚溯源二维码，扫码就能了解它的前世今生。

除了传统脆皮烧鹅，借鉴粤菜中第三大家禽乳鸽的吃法，彤堂序用乳鹅来演绎出新品：茉莉花熏乳鹅腿，皮脆，肉嫩，味鲜，盛放在铺满“绿毛球”的木质盒子中伴随着轻烟袅袅，仪式感相当在线。

五年龄的老鹅公也“下场”在彤堂序“同堂竞技”，与被纳入非物质文化遗产名录的沙河粉一起组成全新CP，加了各色蔬菜汁而成五彩又被“卷”成玫瑰花般的沙河粉，被老鹅公的汤底加持，解锁广府四大发明粥粉面饭的又一新吃法。



■招牌马冈烧鹅



彤堂序
觅食地

地址:广州市天河区华夏路10号富力中心4楼



■茉莉花熏乳鹅腿



■五彩沙河粉



■干炒牛沙河粉