

2025年8月31日
星期日
责编 吴大海
美编 李金宝
校对 黄文波

食客 讲情怀,也讲实际

云香楼以前是我的“饭堂”,每逢过年都来派利是。希望出品、经营都能跟上。
——高姨

好吃、价钱实惠才是关键,最重要是菜品不能预制。但如果太多人排队,也没必要去趁墟,哪里没得吃呢?
——王姨

店家 重新出发,各有方向

文商旅融合发展少不了餐饮。将具有规模系统、复合功能并经专业认可的粤菜博物馆与餐饮经营结合,打造具有文化特色的餐饮品牌。
——广州酒家集团总经理 赵利平

希望带给食客两种烟火味:怀旧菜本身的烟火味,以及服务、价格、出品带来的暖心记忆。已推出“东山少爷宴”等,将打造“到广州品尝粤菜”的目的地。
——云香楼主人 樊志源

惠如楼首店落地,希望能将广府味道跟着时代生长出鲜活滋味。
——广州市合创惠如楼餐饮管理有限公司总经理 杨俊杰

城事 开讲

·温度PK台
羊城晚报记者 马思泳

在广州,茶楼行业堪称一鸡死一鸡鸣(指事物在发展变化中有的被淘汰、有的刚刚出现,生生不息)。一批经受不住市场考验的茶楼被淘汰,又有一批茶楼陆续进入市场。

继去年丘大三元在大三元原址开业后,茶楼业掀起一波“复活潮”。今年8月,有150年历史的惠如楼重新开业;121年历史的云香楼再度与街坊见面;90年历史的广州酒家文昌店将升级归来……情怀再续,但何以延续其生命力?

老字号茶楼大部分诞生于老城区。此次“复活”,云香楼在越秀区东华

东路原址重开。“地气”在,不怕热闹过。”云香楼主人樊志源手握祖辈传下的云香楼菜单,与食客再续前缘。而另选新址开业的惠如楼,则在白云设计之都重新出发。广州市合创惠如楼餐饮管理有限公司总经理杨俊杰表示,惠如楼旧址已被拆除,周边商业氛围与老字号焕新发展需求存在差异,另选新址是为了寻找新消费需求、对接优质发展土壤,让茶楼文化在新空间探索新活力。

9月,广州酒家文昌店将在原址复业迎客,以粤菜博物馆项目,打造传播粤菜文化的新消费场景。“作为素有‘食在广州第一家’美誉的中华老字号国有餐饮企业,广州酒家有责任打造传播粤菜文化的博物馆,弥补粤菜文博空间的空白。”广州酒家集团总经理赵利平表示,广州酒家文昌店将以活态传承的博物馆为理念焕新升级,这种

文商旅融合模式,将促进饮食文化的传承发展,也为产业转型升级提供了新思路、新路径。

在运营模式上,多家老字号茶楼背景各异。广州酒家有国企背书,运营支持和导向有保障,但这也意味着要主动扛起粤菜传承、树立行业标杆的责任;云香楼完全由民营企业打造,自由发展规划或许是其优势之一;惠如楼则是政府与民间合力的缩影,在广州国资委指导下,广州老字号投资控股有限公司联合多方力量成立“合创惠如楼公司”。

各家纷纷复刻经典,在老味道中融入了新做法。惠如楼的脯鱼干蒸烧麦、古法烟熏脆皮焦糖鸡,云香楼的八宝鸭、艇尾鸡等,吸引街坊到店尝鲜。秉持情怀牌的老字号茶楼,如何在市场竞争中重塑实力、长久立足?复古潮下,仍需要冷思考。

专家 情怀终需为舌头服务

挂上老招牌容易,擦亮老招牌难。要清醒地从以下两对关系看老字号茶楼的“复活”现象:一是政府与企业之间的关系。政府可以帮助老字号茶楼发展,但企业才是主办的核心力量。继承老字号是再创业,要以陈福源、谭新义等老牌茶楼创办人为榜样。另外,要看到老字号茶楼“兴”的经验、“衰”的教训,总结衰败教训同样有启示作用。二是老品牌与新口味的关系,老字号茶楼的经营者要在新时尚中体现旧情调,旧情调中表现出新时尚。老字号茶楼有品牌情怀优势,但最终需要为食客的舌头服务,经得起食客的舌头检验。

——老媒体人 罗韬

老字号茶楼“复活”有其价值、意义和必要。政府出力支持老字号茶楼“复活”是应该的,饮食文化价值需要转化

为消费载体,不能断了传统。新开的老字号茶楼要以复古为革新,为粤菜文化积累底蕴。

——饮食文化研究专家、博士 周松芳

茶楼微利,其运营最基础的支撑是经费,不少茶楼在微利空间中难以生存。外卖平台分羹,人工、租金等经营成本上升,要做好茶楼手作出品,更考验经营者对成本的把控。老字号茶楼的经营者需要在文化、出品、服务等方面下功夫,高山流水遇知音,培育懂得欣赏的茶客拥趸,守住茶客这一基础群体。

——广府文化学者、美食作家 饶原生

老字号茶楼需要有可持续发展定位,坚持既有特色的同时,也要适应市场口味变化,探索新赛道,吸引新食客。

——广东食评人 劳毅波

主管单位 国资主导优势互补

从市场和城市发展来看,当下消费者对“有故事、有温度”的老字号需求越来越强,但很多老品牌却苦于没有适配现代消费观的路径。在惠如楼150周年这个节点,正好给了我们一个探索的机会。

由国资主导的合资公司控股运营惠如楼,可以帮助茶楼把握品牌发展方向;我们联合了行业里成熟的粤菜餐饮运营团队,他们在菜品创新、门店管理、消费者需求洞察等方面有丰富经验。国资保根基,保传承,合作方提效率、促创新,实现资源优势互补。

——广州老字号投资控股有限公司副总经理 宁玉光

家长们的开学综合征

新学期即将开学。对于许多家长来讲,每到这时,都会患上一点“开学综合征”:要把孩子们放出去的心收回来,又要请爷爷奶奶准备天天接送,暑期班结束后考虑周末又该学什么……今年又有新情况。据报道,本学期起,广州多所小学一、二年级的放学时间有变化——小学一、二年级周课时总量从28节降至26节,原来每周有两天是下午3点左右放学,现在增加到四天。家长们却多了些忧虑,毕竟每个星期多了两天要提早去接孩

子。实际上,校内托管服务应该可以解决家长难以提早来接的问题。至于每周多了两个课时的校内托管费,根据有关规定,只是增加了4元。如何加强校内托管管理,相信学校也会有相应安排。

有家长担心,课时减少,可能需要额外给孩子补课。因此,早在今年7月该计划发布之时,便已有家长就此向市教育局投诉。从教育局和学校的解答来看,课时减少不过是因为更注重素养导向和减负导向。更有校长从新、旧版教材内容

比较及教学知识点变化等方面说明课时修订的合理性,让家长宽心。

其实,也不能怪家长过度担心,整个社会的小学教育之“卷”造成的焦虑才是真正的原因。多年来,对“减负”最有意见的往往是家长,最高兴的反而是教培机构,而失去游戏时光的则是小孩。如何从社会整体氛围上减轻家长的焦虑,是这次课时调整中更值得关注和热议的问题。不过,形势比人强,当人工智能风暴来得更猛烈,小学教育之“卷”恐怕难以继。

李公明

茶楼“一鸡死一鸡鸣”,敢问老字号靠也复兴?

城事开讲

·温度PK台
羊城晚报记者 马思泳

在广州,茶楼行业堪称一鸡死一鸡鸣(指事物在发展变化中有的被淘汰、有的刚刚出现,生生不息)。一批经受不住市场考验的茶楼被淘汰,又有一批茶楼陆续进入市场。

继去年丘大三元在大三元原址开业后,茶楼业掀起一波“复活潮”。今年8月,有150年历史的惠如楼重新开业;121年历史的云香楼再度与街坊见面;90年历史的广州酒家文昌店将升级归来……情怀再续,但何以延续其生命力?

老字号茶楼大部分诞生于老城区。此次“复活”,云香楼在越秀区东华

东路原址重开。“地气”在,不怕热闹过。”云香楼主人樊志源手握祖辈传下的云香楼菜单,与食客再续前缘。而另选新址开业的惠如楼,则在白云设计之都重新出发。广州市合创惠如楼餐饮管理有限公司总经理杨俊杰表示,惠如楼旧址已被拆除,周边商业氛围与老字号焕新发展需求存在差异,另选新址是为了寻找新消费需求、对接优质发展土壤,让茶楼文化在新空间探索新活力。

在运营模式上,多家老字号茶楼背景各异。广州酒家有国企背书,运营支持和导向有保障,但这也意味着要主动扛起粤菜传承、树立行业标杆的责任;云香楼完全由民营企业打造,自由发展规划或许是其优势之一;惠如楼则是政府与民间合力的缩影,在广州国资委指导下,广州老字号投资控股有限公司联合多方力量成立“合创惠如楼公司”。

各家纷纷复刻经典,在老味道中融入了新做法。惠如楼的脯鱼干蒸烧麦、古法烟熏脆皮焦糖鸡,云香楼的八宝鸭、艇尾鸡等,吸引街坊到店尝鲜。秉持情怀牌的老字号茶楼,如何在市场竞争中重塑实力、长久立足?复古潮下,仍需要冷思考。



几时再醉海鲜城 □陈侗

讲饮讲食·非遗滋味

推荐菜品
祖传爽鱼皮 28元/份

现拌现吃,将鱼皮与配料一起食用,层次感丰富。

祖传爽脆鱼皮 捞出小巷烟火

□马思泳

冰冻爽脆鱼皮搭上祖传秘制豉油,配上花生、葱丝、姜丝……地道小吃“祖传爽鱼皮”,能从广州西关巷中寻得。

陈添记由佛山顺德人陈程添在1979年创立,是广州荔湾区第八批区级非遗代表性项目“西关凉拌鱼皮制作技艺”保护单位。陈氏家族自20世纪50年代末到西关谋生,足迹从荔湾区梯云路移到宝华路十五甫三巷,并在巷口设大排档;20世纪末入室经营,在巷内2号开档。46年来,陈添记负责人从陈程添、陈本明,传到被街坊亲切称为“华女”的“85后”陈映华手里。

斯文文的陈映华,毫不怯场地徒手剥离鱼肉和鱼皮:“2015年,父亲准备退休,一年后,我从银行辞职回家接手生意,父亲才开始让我学剖鱼、起鱼皮。一盒凉拌鱼皮要用10多条鱼,父亲担心我技艺不精。如果不小心弄破鱼皮,相当于浪费食材。”

“起鱼皮”讲究手艺,刀切鱼肉但不断皮,用大拇指缓缓分离鱼肉和皮,最后再用刀轻轻刮掉粘在鱼皮上的鱼肉、鱼筋。鱼皮要用开水烫熟,时间把握全凭师傅手感。烫熟再“过冷河”(过一遍冷水),然后放入冰柜冷冻。

每天早上七八点,来自珠三角的鱼贩会把当天收获的鲮鱼送到陈添记,由店里的师傅着手处理。10时,档口正式营业,便陆续有食客到店帮衬。食客点鱼皮时,档口阿姨会从冰柜拿一盒搭配了花生、姜丝、葱丝、辣椒圈等配料的鱼皮,加上适量香油、由几十种调料秘制而成的豉油、辣椒粉等,搅拌均匀,除了能去除鱼皮腥味,还能形成多重口感。

有食客还会点上店内的传统艇仔粥、豉油皇猪肠粉配鱼皮,一顿简餐便可饱腹。这三款出品是陈添记从大排档时期就传承下来的,现在依旧是主打。陈映华说:“坚持父辈留下的传统口味,也是创新的一种形式。”

跑街 龙岗怪楼

□孙诗



龙岗怪楼内外 □钟振彬

广州生活 不能没有 大排档

我在小说《伤心的人》中特别写到鹤洞桥下一个大排档的场景,写几个艺术青年跟一名外国小说家在那里喝酒、吃烤生蚝,醉得一塌糊涂。故事是虚构的,画面却是根据记忆一点点复刻的。写完后也没有拿去实景前作对照,因为艺术的真实不等于现实,它只要具有某种现实效果就很好了。

广州的大排档是市井生活的一道风景,也是开放的象征。虽然很多店家在店外空间的使用上或多或少打了一点擦边球,但能够存活下来,不管有多少变数、有多少艰难,都奏出了生活的乐章。年轻时,宵夜是常有的事,醉与不醉则取决于自己的尺度。我们之所以肚子不饿还要吃宵夜,实在是为了浸润到广式生活里。生活在广州就要喜欢这里的的生活,喜欢生活里的乱七八糟。如果天气不是热得难受,我们宁愿坐在闹哄哄的排档,也不会选择室内包房。

陈侗

多得政府埋单,百姓吃得就惺。——省教育厅发布逐步推行免费学前教育政策有关问题解答,学前教育免保育教育费将从2025年秋季学期开始。

多得:好在
埋单:付账 惺:节省

唔准鲁迅当众食烟,系对历史太过奄尖。——绍兴市鲁迅纪念馆附近的鲁迅夹香烟墙画遭投诉、被要求更换,纪念馆回应称不做违背历史的事。

奄尖:比喻人很挑剔

正告日方:错就要认,反省就要企定。

——日本政府通过外交渠道呼吁各国不要参加九三阅兵,中方已向日方提出严肃交涉,要求日方澄清企定:老实站着,别搞小动作

(戚耀琪)