HUIJING 滙景 股票代码 9968.HK

www.huijingholdings.com 广东省东莞市厚街镇北环路 1 号 0769-85873888

汇景期刊
HUI-LIVING 汇居
MAGAZINE
April-2021 总第 5 期

Welcome

The best food culture heritage is just in the ordinary life

更多关于
食物的传承，
恰恰是在最
平凡的生活里。

Foreword

有人说，
无论脚步走多远，在脑海中，
只有故乡的味道熟悉而顽固，
它就像一个味觉定位系统，
锁定着千里之外的故乡。

食物生长于大地，人亦是如此，
时时回味起这些质朴风味，
一蔬一饭，一饮一啄，
穿过舌尖，心头便牵系
起对故乡的思念，
对往事的感怀，和对生活里
每一处细枝末节的珍重以待。

将故乡的味道记忆于心，
便是对故乡最好的眷念。
将故乡的美食与手艺推广于众，
便是对故乡文化最好的弘扬。

本期内刊，
我们将带领大家一起
开启寻味之旅，
一起探寻中国各地
美食以及美食背后的故事。

——**《汇居》编委会**

TO START A DELICIOUS
GOURMET JOURNEY

HUI-LIVING
MAGAZINE

汇居

April-2021　总第 5 期

主办：汇景控股有限公司
地址：广东省东莞市厚街镇北环路 1 号
电话：0769-85873888
投稿邮箱 guojiaqi@huijinggroup.com.cn
主编：伦樱杰
编辑：刘金莲 佘红妮 郭嘉琪 郭娟娟 吴芷君
视觉设计：美烙品牌设计
作者：枝别 叶酱 Sakura 莫幼兰 王慧籽 杨竞夕
李代 阳亮亮 洪浩鹏 曾海辉 小房子 陈可欣
花落木声

本刊为企业内部及业主传阅性质，免费订阅，不得出售。
本刊所载文字及图片，未经允许，请勿转载或摘编。
本刊所选用的图片、文字，如侵犯您的合法权益，请您速联系本刊，以消除侵权影响，同表谢意！
本刊所载文章仅代表作者或访谈个人观点，不代表本刊立场。

CONTENTS

01 刊首语 Foreword

05 封面故事 Cover Story
是谁来自山川湖海，深陷新疆美食和爱
寻味南京，一起去追寻金陵的人间烟火气
每个汕头人，都有一份自己的私藏美食清单
记忆中的“兰州五子”
属于街头的乡愁

25 汇景视窗 Huijing Vision
乘光启航 阔步向前丨汇景控股 2020 年度亮点回顾
暖暖清厦村 古村新文创
汇景控股荣获“2021 中国房地产百强之星”、“2021 中国房地产 200 强企业”

37 探观视界 Exploring the Horizon
硅谷成功的经验及其对我们的启示
星辰大海，硝烟四起——新能源汽车行业发展格局浅析
中国园林独特的意境美学

51 乐享生活 Enjoyable Life
东莞美食探店，享受惬意慢“食”光
春天的一抹绿：抹茶奶油卷
舌尖上的大亚湾，一道鱼露鸭吃的是味道，解的是乡情
父亲手作——迷你烧烤炉

65 互动专栏 Interactive Column
手机里的美食相册就是一本故事会

COVER STORY

寻味之旅 探寻中国

与千百种美食相遇
感受千百种味蕾的碰撞
领略千百种人情风味
尽情享受美食带来的治愈
正所谓——
人间烟火气，最抚凡人心

是谁来自山川湖海，深陷新疆美食和爱

图文／枝别

我和好友第一天到新疆的时候，已经对新疆美食跃跃欲试了。像两个想要长出翅膀的小鸟，恨不得快点扑腾过去。要知道我对手抓饭已经觊觎多年了，心里急得跟什么似的。

在一个长相甜美的小姐姐帮助下，我们在马路对面的那家商场下找到了一个很大的餐厅。

商场的餐厅在负一层，那会大概是下午两点钟，餐厅里人满为患。我们转了一会终于找到了一家卖手抓饭的小店，不仅有手抓饭，还有羊肉串、烤包子和酸奶。

我们点了两份抓饭，两根肉串、四个烤包子和两碗酸奶。

和我想象的一样，手抓饭太好吃了，虽然吃到最后稍稍有点油腻，但那种喜悦满足的心情已经完全占据了内心，以至于胃里的那点不适根本不是问题。

还有肉串，天呐！我没有吃过那么好吃的羊肉串。

作为一个号称没有一顿烧烤解决不了的问题的东北人，我吃过的羊肉串的签子能绕地球一周，但我没吃过新疆这样的肉串，它不膻，块大，倍儿香。

来疆前，有朋友跟我说一定要吃烤包子，但我不知道烤包子是个啥东西。所以当我在那家地下餐厅吃到五仁馅的烤包子的时候，我还挺兴奋，心想新疆人真幽默。

但后来我才知道，我们那次吃的烤包子是假的，烤包子是羊肉馅的。在喀什老城里有一家温家宝总理去过的烤包子店，买了一个羊肉馅的烤包子。吃了以后我就特别怀念那个五仁馅的。可能是我没有买到好吃的烤包子，也大概因为我总在吃肉串对羊肉已经敏感，总之我不喜欢里面的羊肉馅，回想起那个甜甜的假的烤包子却是分外地好吃。

我和好友在餐厅大肆掠夺一番后，回了青旅，蓄足了精神要晚上接着吃。

晚上大概 8 点钟，乌鲁木齐的天才渐渐黑了起来，我们说去二道桥大巴扎，顺道在那里吃饭。

从大巴扎出来我们就导航附近哪里有吃的，看见一家评价还不错的餐厅，爬了一个楼梯上去，发现满屋子坐的都是新疆人。我们俩开心起来，那么多当地人都来吃，肯定会特别好吃。

我们点了椒麻鸡，两份手抓饭，鉴于中午两根肉串不够吃，我们点了六根肉串和两串小羊排。

在进到餐厅前，我们还第一次遇上了卖馕的小铺，赶紧迫不及待地买了馕。

一张比我的大脸还要大出两圈的大馕，两份手抓饭、一份椒麻鸡、六根肉串和两串小羊排，这也太过于丰盛了吧。

XINJIANG FOOD

我们还想喝乌苏啤酒，喊来新疆小哥：“请问有乌苏酒吗？”“什么？” “乌苏啤酒，夺命大乌苏啊！” “没有啊！你们不要喝！” “那奶啤呢？” “也没有。” 啊！真是沮丧。

但好在后来都是想什么时候喝酒就什么时候喝了，吃肉串的时候在喝，吃大盘鸡的时候也喝，聚餐的时候喝，散伙的时候也喝。说什么夺命大乌苏啊！我还不是活得好好的。

说起了馕唉！我本来是没什么兴趣的，不就是一张面饼子嘛！我爸烙饼可是一把好手。所以一开始吃馕的时候虽然也觉得好吃，但还没有达到心理上满足的点。

那个馕很酥，上面撒满了芝麻，吃起来有点咸咸的，但有一种壁炉烤出来的香。

等后来，我在新疆行走数日，我对馕的感官完全变了。走到哪里都要买馕，去哪儿都要带着馕。不管饿不饿的，先吃上两口馕，好像都平增了很多力气似的。

我和好友去天山天池的时候，正赶上下冰雹，我们俩走着也没意思，就说吃馕吧！然后就站在一棵松树下吃起馕来，那馕怎么变得那么好吃啊！那还明明是我们前一天在餐厅前买的馕，已经有点受潮了，但左吃一块右吃一块，好像就吃不够了似的。

学好数理化，走遍全天下。带好一块馕，走遍大新疆。

新疆虽然到处都有馕，但顶数库车大馕最有名，因为库车大馕有农村的大铁锅的锅盖那么大。我们去库车的时候，带队的杨师傅带我们去参观烤馕。好大一张面饼，烤馕的小哥哥娴熟地甩进烤馕炉里，烤上个五六分钟，馕香就飘出来了，就可以吃了。我们几个人守在馕炉旁边，像嗷嗷待哺的小家雀。

馕还分不同口味的，什么奶香的、咸香的，上面撒芝麻的、瓜子仁的，只是一个面饼子，新疆人也吃出了不同的吃法，真是可爱。

我们对大盘鸡的执念也很深。尽管前面已经吃了好几次，但散伙饭的时候大家还是一致决定继续同大盘鸡斡旋。一行七人浩浩荡荡穿了好长的一条街巷才找到一家能吃大盘鸡的地方。但那是一家汉餐厅，还是不符合我们的意图，但我和好友晚上要赶车，只好在那家汉餐厅吃了大盘鸡。

也是很好吃的，正宗不正宗另说，很大的一盘端上来，除了鸡肉外，有很多土豆块。那些土豆块因为能很好地将汤汁吸进去，所以觉得土豆好似比鸡肉还要好吃。吃到临了的时候，把皮带面拌进去，让面来吸剩下的汤汁。噢，一个不爱吃面的我也沦陷了。

后来我们几乎每逢多人聚餐就要吃大盘鸡，从乌鲁木齐吃到北屯，从北屯吃到克拉玛依。对大盘鸡的爱像对偶像的爱一样长情。

因为我一直不喜面条一类的食物，所以一直没有尝试拌面。等到了库尔勒的时候，大家行车途中无处可吃别的，也只好吃路边的拌面。我还记着那家餐厅的名字有 17 个字，是我见过餐厅名字最长的一家。

但拌面的味道说不上有多好吃，很大的一盘面，给一份肉、辣椒还有胡萝卜之类的和在一起的像卤一样的东西，把卤拌在面里就能吃了。如果喜欢吃面的人一定会觉得很好吃，因为一拌起来很有食欲。我吃不动那些，但也不能浪费，提前扒拉点给带队的师傅，剩下的就能没有压力地吃完了。

说有压力，是因为新疆的维族人民很讨厌浪费。点了一盘拌面，就要把拌面全部吃完。我也讨厌浪费，但我胃只有那么点，有的时候真是硬着头皮楞塞下去的。

在喀什的夜市上，也尝了不少好东西。我都没吃过那些食物，吃之前就问下正在吃的陌生小伙伴好不好吃，人家就说我们这里还有一点，没碰过，我们也吃不完，你先尝尝看好不好吃，好吃了你再买。我特感激，拿上个牙签扎起来一块牛头肉，乖乖的，感觉吃了一大口胶原蛋白，第二天怕是能年轻个五岁。

我跟认识的小伙伴努尔艾思曼去找吃的，遇上一个卖粽子的爷爷，要了两个粽子。爷爷把粽子皮扒掉，浇上蜂蜜汁。像蜜一样甜就是这种滋味了。

我们在新疆，还吃到特别好吃的牛筋面。跟以往在内地吃的都不一样，也是用盘子装上一盘，上面浇上厚厚的辣椒油，必须要浇厚厚的辣椒油吃起来才有感觉。在夜晚的库车老城里，带着帽子的新疆爷爷用极不熟练的普通话和我们交易着，我们先拿了面坐在昏暗的灯光下，身后有在玩耍的新疆小朋友，周围是一群我的维族同胞，他们安静地生活在那里，做着不大不小的生意，安静又淡然，仿佛岁月从未慢怠他们。

在新疆，也终于吃到了世界上最甜的葡萄，怎么形容那种甜呢！就是无论你心里有多苦也能让那甜中和稀释，直到那个甜填满内心，能带着你走好远的路。还有超级甜的哈密瓜，口感软糯的库尔勒香梨，还有要把人酸掉牙的酸奶。

无论是甜还是酸，

现在想起来都是那么地值得怀念。

我在行程结束的时候才想起来要买些干果寄回家，巴旦木、葡萄干、黑加仑、核桃、大枣，新疆有着中国最大的干果市场。从新疆到我的故乡，它们会历经 4000 公里的距离。

我在新疆整整游荡了一个月，要离开的前一天，我在一个小市场里买了一兜葡萄，去烤馕铺上买了两个烤馕。那一天乌鲁木齐晴空万里，终于不再寒冷，但是我那颗要走了的心却难过到了极点。

葡萄还是特别的甜，馕也还是特别的香，他们都说用葡萄配着馕吃会更香，我没有试过。

下次去再试。

寻味南京

一起去追寻金陵的人间烟火气

图文 / 王慧籽

拎上沉甸甸的行李，坐上绿皮火车，美好的旅程缓缓驶入南京。

南京，又名金陵，它是六朝古都、十朝都会，享有天下文枢、东南第一学的美誉，历史文化浓厚，源远流长、博大精深，犹如一位饱读诗书、博学多才的老夫子呀。

在南京旅行的第一站，我游玩了我国四大步行街之一的夫子庙，是供奉祭祀孔子之地，这里诗情画意、古色古香，虽然历经时代的洗涤，早已被商业化覆盖，但依然繁华如旧，到处弥漫着历史的韵味，这里随处穿街走巷都能找到好几家百年老店，就让我们一起追寻金陵的人间烟火气吧。

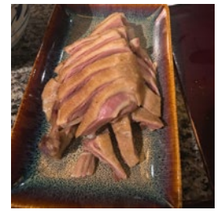
首先打卡第一家百年老店——尹氏汤包，这里的招牌是鸡汁汤包，皮薄汁多馅厚、鲜甜味美，这种南京传统特色小吃吃法是有讲究的，先把皮咬开一个小洞，再吸一口汤汁，个人喜好可以沾一点醋吃，最后一口咬下去，这样才不会烫嘴。里面的猪肉馅料被精心熬制的鸡汁沐浴过，口感一点也不肥腻，鲜甜可口的馅汁在舌尖中环绕，鲜、甜、韧冲击着味蕾，不得不惊叹绝了。

走过石路，穿过小桥，听过清澈的水流声，欣赏着一路的美景，我不经意地来到了第二家百年老店 --- 百年咸亨，这家店生于光绪年间，又经鲁迅笔下闻名五湖四海，路过就有一股浓烈的臭味冲击着鼻腔，原来是臭豆腐！作为这家店人气 top1 的菜式，立马掏起腰包买了一份，臭豆腐人尽皆知，都是闻起来臭，吃起来香，但是这家店很特别，是闻起来巨臭，吃起来咸的，真不愧是百年“咸”亨。但是臭豆腐炸得外层金黄酥脆，内层雪白软绵，口感独特，沾上秘制的酱料也别有一番独特。

柔和的微风轻轻拍打在我的脸上，刹那间，一阵香味随之飘入我的鼻腔，一路追随过去，偶然又发现了一家百年老店 --- 清真•蒋有记，这家店在夫子庙隔壁的老门东步行街，始创于民国初期，店里的招牌牛肉锅贴更是秦淮八绝之一，金灿灿的外表，酥脆的外皮，厚薄适中，鲜甜肉嫩的内馅，一口咬下去，汁水溢满了口中，仿佛置身于青青草原，感受着大自然的馈赠。这家店另一个招牌是牛肉粉丝汤，牛肉片宽厚大片，容易咬动，粉丝爽滑有劲道，汤底鲜甜好喝，味道上头，一点也不腥。另外比较有名的还有牛肉馄饨，肉质饱满，晶莹剔透，仿若一个个小白球在汤里泡着温泉，口味咸淡适中，津津有味。

这里的建筑都是一致的黑瓦白墙青石巷，仿若一个又一个穿着朴素的书生，聚集在一起听着孔夫子授课，温文尔雅、彬彬有礼。踏着步伐，穿过人流，无意间，一家名为“金陵春”的建筑映入我的眼帘，跨过门槛，各式美食香味交杂一起扑鼻而来。最吸引我的是一家鸭血粉丝汤店，只见厨师熟练地在熬好汤底的大锅中撒入鸭血、豆泡、鸭肠等食材，在滚烫的热水中泡上粉丝，最后捞起来放入碗中，撒上香菜，一碗色香味俱全的鸭血粉丝汤就做好了。喝上一口香浓的鸭汤，嗦上一口丝滑有嚼劲的粉丝，再嚼上配菜和新鲜的香菜，味道一下子升华了。

客官，里面请！”一声洪亮的叫吆声传入我的耳朵，一座客栈式的建筑使我眼前一亮，我来到了名扬四海的南京大牌档。店内装修更是古典雅致、琳琅满目，金黄色的大灯笼贴着各式菜名，零零星星地点缀着天花板，雕梁画栋的屏风、青砖木栏、木质圆桌，各种古风元素融合在一起，满满的秦淮风格。这里的菜品更是样样独特，美味佳肴。俗话说，没有一只鸭能活着游出南京，这里的咸水鸭更是让人惊喜，肥而不腻，鲜而不骚，咸而适中，香嫩可口，令人啧啧称赞。



恰逢桂花季，配上一碗古法糖芋苗，没有传统糖水般齁腻，淡淡的桂花香，芋苗入口即化。美龄粥更是当地独特的民国菜系，据说，有段时间宋美龄茶饭不思，于是府里的大厨用香米和豆浆等食材熬了一锅粥，宋美龄吃了胃口大开，再后来，流传到民间。口感软糯的粥配上香浓的豆浆，两种食材交杂一起，真的是沁入心脾的美味。而更值得一提的是阳春面，金黄的面浇上一碗红汤，再撒上几颗葱花，虽然面相朴素，但是其味道却深得人心。面富有嚼劲，汤底清淡香甜，葱香四溢，味鲜爽口。此外还有各式从古至今的民间小吃，各具特色，吸引着络绎不绝的人们慕名而来。

尝遍了当地的特色小吃，便想要刷新一下味蕾，告别古金陵风味，口味回归这个时代，追随当地的一些网红店，久仰而至伏见桃山，在夫子庙外的一家商场内。这家店偏向于日式风格，主打新鲜水果特饮，早已风靡南京乃至全国各地，点上一杯招牌伏见桃山，其设计颜值爆棚，粉色系的包装满满的少女风格，抿上一口奶盖，口感软绵细腻，浓浓的奶香味，上面还有五彩缤纷的棉花糖点缀着，再喝上一口清新的白桃乌龙茶，两种味道错综复杂一起，水乳交融、齿颊生香、芬芳馥郁。最后再搅拌在一起，又是一番风味。

烟笼寒水月笼沙，夜泊秦淮近酒家，随着夜幕降临，美好的寻味之旅缓缓地落下了帷幕，但金陵美味仍然在舌尖中环绕，唇齿留香，回味无穷。

每个汕头人

都有一份自己的私藏美食清单

图文 / 叶酱

01

中午还在深圳可怜兮兮地吃金拱门的“饲料”，只要两个多小时的动车，晚上就可以在汕头喝白粥配生腌虾蟹，这种反转只能用上一句台词：人生，易如反掌。

那阵子整个南方都是阴雨连绵，拖着湿哒哒的箱子和湿哒哒的自己来到旅社安顿好，便开始焦虑了。这焦虑的源头不是天气湿热难受、不是舟车劳顿后的腰酸背痛，而是都已经抵达了，还对要在汕头吃什么毫无头绪！

旅舍就在看起来很红火的“老婆娘夜粥店”对面，但心里没谱，还是决定去 2 公里以外的桂园白粥——这是临出发前刚从一位吃货朋友得来的指点。至少先把燃眉之饿解决了，才好慢慢研究。

粥店就一个小小门面，进门右手边是一排装满生腌、卤水等小菜的锅碗瓢盆，往里走是个支着雨棚的大院子，还在漏雨水，周围是几间看起来乌漆漆的屋子，放了几张油腻腻的木头台子。坐下后，有个长相凶狠的老妇人问，“jia mein？”

“啊？……你说什么？”

“问你是不是喝粥啊。”

“是的是的，一碗白粥。”很快粥上来了，于是我开始等菜单，一分钟过去了、两分钟过去了，没人理我。只好小心翼翼地发问，“那个……去哪里点菜？”

“搞什么，竟然还没有点，去门口自己看啦。”

这才搞懂喝粥的程序，又怯怯地跑到那堆锅碗瓢盆前，指了指三目蟹、虾姑和薄壳米，看到夹菜小哥一副受够了我的样子，只好就此打住。好可怕的大潮汕！难怪听说我单枪匹马去大潮汕吃，不少广东朋友就早早给出了警告，“不会潮汕话，小心被坑啊！”“要不是熟客，老板才不会把好肉拿出来给你吃。”就算此前一个人去印度玩，都没有如此胆战心惊过。

然而当我把生腌蟹肉从壳里唆出来，让它在舌头上打个华丽的圈，和散发米粒香气的白粥一同掉入喉咙时，瞬间就原谅了这种种不近人情，拽得有道理才让人服气，何况一结账，35 元。

我让老板又说了一遍，怕是没听清楚潮汕口音少付了钱要被打一顿。没错，一只蟹、半盘虾姑、薄壳米加粥，只要 35 元，在深圳还不够一顿倒胃口的快餐。

5 年前刚刚辞职的时候，来过一次汕头，那时候爸妈开着车来广州接我回家，一路沿着东南海岸线，走走停停，汕头是歇脚的第一站。

还记得是一位某次飞机上认识的汕头朋友接待了我们，在福合埕牛肉火锅店，我至今印象深刻——火锅竟可以只吃一头牛，把一头牛吃透彻。

我认识的汕头人，无论男生女生，都有一颗认为吃是头等大事之心。连我在汕头叫的滴滴车，抵达目的地牛肉粉店之后，司机竟然跟我们一起下了车，也走进店里，要了一碗沙茶牛肉粉吃起来，比起肚子饿，哪里还有更要紧的事情。

这一次回到汕头，我没急着出去觅食，而是找了间只卖单品手冲的精品咖啡馆，准备缓一缓，做做功课，顺便也适应下风土人情。没想到，竟然误入了一位当地美食家的老巢！

老板宝哥在外面兜兜转转几年，回老家开了间很任性的咖啡馆，业余爱好就是在汕头觅食。宝哥身形魁梧、面色红润，说到吃会两眼放光，得知我孤身来汕头只为吃，立刻来了兴致，给我手冲了一杯红樱桃，接着漫谈了一下午“潮汕味道”，我那仅有的一点对潮汕美食的认知，被颠覆得体无完肤。

潮汕是这样一个地方，宗族意识很强、非常具有地域认同感，我不少在广州生活多年的潮汕朋友坚持认为，潮式肠粉是最好吃的，汕头以外的牛肉火锅都是扯淡，我甚至在槟城的汕头街吃到过销魂的四果汤和炒粿条，那份由潮汕华侨留存下来的古早味，令人感怀。

当地人对于食材的时令，有着近乎变态的珍视，虾姑要过年前后去市场买溏心带黄的、三目蟹要等北风起了膏才足，生蚝要深秋立冬的时节最肥美。

食物最好吃的时刻，就是它的甜蜜点，潮汕人对此深有心得，为了寻找这个甜蜜点孜孜不倦，这正是他们的生存之道。

如今，潮汕牛肉火锅开遍大江南北，汕头这个好吃却低调的地方也渐渐出现在大众视线中，牛肉粉、猪血粿汁、打冷夜粥、蚝仔烙、蛏粿、杏仁茶、五果汤……

然而，在汕头吃到好东西需要智慧，仅仅有钱是不够的，还需要一枚地头蛇的倾囊指引，如果会潮汕话则可以加分。

每个汕头人，都有一张属于自己的私藏美食清单，哪家的粿汁猪血是自然凝固的口感相当妖艳；哪家的肠粉皮软糯程度刚刚好对胃口；哪家的五果汤混合了 8 种原料细节很棒。我小心翼翼地提了几家网红店问宝哥，结果被一一驳回：

榕香蚝烙是国营游客店，如果说蚝仔烙有一条及格线的话，如果做到像它家那样，就是不及格。

海记牛肉和福合埕，名气大连锁店也多，要我们说的话，很一般啦。

02

广场老牌豆花，倒是勉勉强强可以，不过还有一家豆浆店更厉害，老板4、5点出摊，11点前就收摊，主打花生和杏仁豆浆，能喝到是运气。

说着说着宝哥拍案而起，明天我带你去吃！

03

早餐要从一份正宗的潮式肠粉开始，不同于放在长方形盘子里、清汤挂面的广式布拉肠，潮式肠粉由一张蒸好的米浆皮做底，打上一个鸡蛋，里面加入猪肉末、菜脯碎、香菇丁、生菜、虾仁、笋丝等小料，包裹成猪肠状后再淋上秘制卤汁。

清晨闹哄哄的民权肠粉店，宝哥亲自站在老板的肠粉机后面监督，“一定要把我们这两条放在最上层的蒸屉哦，这样出来才不会干。”

不过一份 5 块钱的肠粉，连一点点湿度都要自己把控，默默感叹老板竟能忍受这样“刁钻”的客人，同时也不得不佩服潮汕人的穷讲究。

下一个战场是我觊觎已久的蚝仔烙，车在店门口停下时宝哥大松一口气，“幸好老板在，要他亲手做的蚝烙才好吃。”据说宝哥小时候就被家人带着来这里吃蚝烙，“我爷爷只认这间的味道。”

小店名叫“共和著名炒糕粿”，老板裤腿卷到膝盖，翘着二郎腿抽烟，一副巴不得客人不要上门的拽样，不情不愿站起来，开始热锅、准备材料。

怎么样的蚝烙才合格，首先得用饶平汫洲产的上品“珠蚝”，个头虽小但口感浓郁，然后外边要用猪油煎得酥脆，里面保持糯软，打入个鸭蛋后呈金黄色，松而不散，最后撒上香菜和鱼露。

同蚝烙一起端上来的还有两样潮汕经典小吃——海鲜炒糕粿和野菜猪杂汤。糕粿是潮汕常见的一种小吃，由米浆蒸熟后切片而成，接着和大火快炒后，有意思的是，旁边配了一小碟粗制的绵白糖，而非白砂糖。

对来我说冲击也够大的，这不是等于是炒面拌糖吃么？任何新的味觉体验总需要鼓起勇气跨出一小步，那感觉有点像青芒果蘸辣椒盐、杨梅蘸酱油的模式，甜味和咸味相互撞击后勾出了鲜味，加上生蚝和虾本身的甜味，嘴里形成了一个香甜的漩涡。

潮汕人对这种甜甜咸咸的口感特别着迷，无论是撒了酸梅粉的甘草水果，还是蘸糖吃的炒糕粿。不是泾渭分明，也不是大起大落，而是暧昧明灭，这是他们对于美味下的定义，通过一代又一代的味蕾传递下去。

最后一站是米琦甜品，招牌看起来就像是小县城步行街上的奶茶店，要是我自己从门口经过，也绝对不会进去的类似。但是据宝哥说，它家的五果汤，细节做的非常棒，10 块钱一碗，里面有银耳、绿豆、红枣、薏米、柿子干、冬瓜干、莲子、海底椰等八种材料，哪里是五果嘛骗人！

嘴巴告诉我应该要服气的，在这家画风奇怪的小店里，居然还挂满了奖状，但没有到处去开连锁店，也没有把东西做出水分来，依旧安安静静地在街角伪装成山寨奶茶店的样子。

做网红店容易，恪守本分才难。这是汕头传达出来一个信号。

04

回到“牛肉火锅”该去哪里这个终极命题，宝哥给出了一个令人无能为力的答案，自己家的牛肉火锅最好吃。为什么呢？

“可以自己去市场挑一块喜欢的肉，让老板按照自己喜欢的方式来切。因为肌肉组织和脂肪所需的受热程度不一样，匙柄要薄切成大片，一条脂肪卡在在中间；三花趾要带筋横切，切面成树叶纹理状才合格；嫩肉反而要厚切，否则一涮就老了；龙虾须是特别稀有的部位，餐厅里很难点到……”简直是一部“牛肉各部位怎样最好吃”的教科书。

然而对我们这种在汕头没有家的人来说，要怎么办。宝哥拗不过我，搬出了他的杀手锏——福合埕老胡牛肉。跟福合埕没有关系，只不过蹭蹭名气而已，说实在要吃就去他家吧。

头一天晚上造访，看起来就是油腻腻的牛肉粉小店，“要粉要面？”老板远远地丢过一句话来。我只好接上，“要粉。”转念一想，不对，我是来吃牛肉火锅的啊。

于是第二天中午又杀过来，一进门就问有没有火锅，人家这才慢悠悠地回答说有噢，等一下噢。接着女服务生端上一台电磁炉，准备好锅子、涮勺、小料碟，我赶紧装作内行的样子下单，“要一盘匙柄、一盘三花趾。”

果然，上来的肉纹理和颜色都非常漂亮，尤其是匙柄的脂肪分布，只需要涮几秒捞起来，蘸一点放了芹菜香菜末的沙茶酱，入口柔软却又 Q 弹，三花趾带一点脆的口感，但是回味十足。汕头的牛肉吃法是不经过冷冻排酸等过程，现宰现杀后马上运到店里进行切割，然后上桌，全过程不超过四小时。

吃饱喝足，再来一碗消食解腻的药桔老香黄凉茶，为下一顿做好准备。你见过这么未雨绸缪又刻苦钻研的吃货么，喏，每个潮汕人都是我们的榜样。

引言：

新年就是，急促的烟火，将自己冲向空际，
夹带午夜的气息，真实地，穿过你我间遥远的距离，穿过原野，高速公路和城镇，万千房屋亮起的点点灯火。

这份团圆，被食物的甜蜜呈现，心的使命，引领新年来临的火光，天空幽暗的陆地之上杳远的昼夜。

时间坠落而坠落，穿过往年循环的空间，到我们所在的时刻。

灰豆子

用黑豌豆（本地人叫灰豆子）制成。先将精选的豌豆淘洗干净，再用清水将其泡胀，然后放进铁锅，加适量灰碱和少量水，边炒边煮，以不炒焦为宜。等到将豌豆炒至皮软瓤沙时，便可倒入砂锅内，加清水、红枣，用文火煮熬。煮成后，色呈暗红，豆粒绵软可口，豆汁浓稠适度。吃时加适量白糖，甜香宜人。

甜胚子

兰州的传统小吃，其品种有二：一为小麦所做；一为青稞所制，方法大抵相同。将小麦或青稞煮至八成熟，捞出放凉，以分量多少加入曲子拌匀，装入瓷盆内，捂严发酵，待两三日闻到清香酒味时即成。街头白布帐篷下售卖者加以玫瑰花瓣，配以胖瓷娃娃拙碗，烈日当空时，行人、游客买一小碗润喉，淳芳香异，凉彻心脾，精神倍增。

馓子

这是兰州回、汉人民共同喜爱的小吃之一。馓子古称“环饼”、“寒具”。宋代诗人苏轼就曾对它作过这样的描写：“纤手搓成玉数寻，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡无轻重，压扁佳人维臂金。”兰州馓子通常都用面粉制作。先用菜油、蛋清、白糖、再加少许花椒水，将面粉和成面团，然后作剂、搓条、扭盘、油炸即成，工艺十分精细。炸成之后，颜色嫩黄、酥脆香甜、老少咸宜、十分可口。

记忆中的“兰州五子”

这纷繁时代里不变的是乡愁单

文 / 杨竟夕

著名作家、散文家史铁生先生曾说过：“味道是难于记忆的，只有再次尝到它时你才能记起它的全部情感和意蕴”。但喜欢的也总是喜欢的，记忆也不会被抹去。你会不会找遍城市的每个角落，去尝尝这属于自己家乡的味道呢？

外地人一说兰州的美食，脑海中就浮出“牛肉面”；但其实兰州的风味小吃花样繁多，形、色、味、香各具千秋，仅煎、炸、烙、蒸、烤、煮之类，就有数十多种。其中最著名的要数灰豆子、甜酪子、馓子、油果子、酿皮子，人称这 5 种风味小吃为兰州“五子”小吃。在兰州人的心目中，“兰州五子”也是永远排在舌尖之上的。于我而言，作为每年返乡必受飨之的小吃，如五位一同长大的“发小”，也是非见不可的。

油果子

油果子一般都用两种面团制作。一种叫作死面，就是只用水和成的面团；另一种是蜜发面，是用酥面、蜂蜜和经过发酵的面一起揉成的面团。先将死面擀开， 在上面平铺一层蜜发面，然后再卷成面卷，用刀横切成三四毫米厚的面片，加工成各种花卉和动物图案，最后放进油锅炸熟即可。它的特点是死面洁白，发面焦黄，花样繁多，酥软甜美，既好看，又好吃。是逢年过节家家必备的食品。

酿皮子

酿皮子是兰州四季皆宜的又一种风味小吃。 兰州酿皮既是饭馆、小摊、超市的必售食品，又是豪华酒店、餐厅的必备菜肴之一。它的做法是：先将面粉加水和成面团，然后把面团放入水中用手捏洗，使面粉中的蛋白质和淀粉分离。当洗到一定程度时，面粉中的蛋白质便结成海绵状的东西，淀粉则游离于水中成为面糊。将海绵状的东西上笼蒸熟，就成为松软多孔的面筋。待面糊沉淀以后，倒掉上面的清水，再调成稀糊，加入适量的食用碱搅匀，用笼或平底铁盘蒸成薄饼，就成柔软黄亮的酿皮。吃时将面筋切成小块，酿皮切成细条，再佐以精盐、陈醋、酱油、蒜汁、芥末、辣椒油、芝麻酱等调味品，别具风味，是备受欢迎的一种快餐。

五子之一，最方便制作的便是油果子了，竟夕总觉得也与广东美食“猫耳朵”十分相似。过年时家家都会炸些油果子，自家吃，也用来待客。现在油炸的东西吃得少了，但总还愿意在过年的假日里，热热闹闹起个油锅，炸些油果子，为过年留下点儿总是渐行渐远的老旧气氛 .....

油果子并不是水果，而是加入鸡蛋、蜂蜜、蛋清的面，通过擀皮、切片、夹造型、油炸等步骤制成的面点小食。制作好的油果子外酥里嫩，香甜可口，嚼上一口，口有余香，由于口感外酥里嫩又便于存放，所以每年春节期间家家户户都会准备一些花样的油果子招待来客。

那么，这既好看又好吃的油果子怎么做的呢？竟夕也已为您整理好做法：

制作油果子需要准备的材料：面粉，清油，鸡蛋，牛奶，白糖，红糖，小苏打。

具体做法：

①制作发面：用温水和面，加入泡水的发面引子，揉成面团，放于温暖处发酵。时间大概需要一夜。也可以在面粉里放 2 个鸡蛋，一点油和安琪酵母粉，来发酵，时间可以缩短。

②制作死面（白色）：面粉中加入蛋清、牛奶，用温水和成面团。放置一边松弛，醒面。

③ 制作油酥面：植物油烧热，放入蜂蜜，放入面粉，搅拌均匀，比例是 5 斤面粉 1 斤植物油。

④加工发面（黑色）：将发好的面团拿出，揉面团，加适量碱面，揉匀，面团不发酸为止，用酵母粉发酵的面粉团可以不放碱，加入油酥面、红糖、蛋黄揉匀。

⑤擀面：取两块白色面团用大擀面杖把面团擀成面片，再把黑色面团也擀开。

⑥在白面片上刷上水把黑面片放在上面，在黑面片刷上水把白面片放在上面。就是中间是黑色的上下是白色的，然后用刀切成长条状，在中间用刀拉道口子，做成花式果子

⑦也可以取一片白色面片上面放一片黑色面片卷成筒状切面片做面各种花样。

属于街头的乡愁

文 / 李代

对于爱拼才会赢的闽南浪子而言，萦绕在心头挥之不去的倒不是为酒做陪的精制佳宴，而是散落在市井街头各有各味的面线糊，和夏天绝不能缺少的那碗四果汤。在每个闽南人的心中，最好吃的面线糊都是自己家楼下的那家；校门口的那家四果汤，是和老同学碰头吹水必备的续摊节目。

在灰蒙蒙的冬日清晨里，市场门口人声鼎沸的档口肯定是面线糊。悬挂的暖光灯照在琳琅满目的小料上，每样都只写着两个字“加我！”。现煮面线糊的决胜秘诀是足够新鲜的用料，看小料就能看出老板的功力，切得厚薄适中的瘦肉片吃起来才能鲜嫩又不塞牙、筋肉交错的猪肝沿来晚了就是错过，绝不能少的是卤得咸香的大肠头和豆干、鸭腱、猪腰 ... 丰富多样的小料让食客都挑花了眼，加了那样贪这样，一碗下来倒真是满满当当。

然而，每个面线摊的老板都有两把刷子，点的花样再多也不会记错，手起刀落小料就在碗底码得齐齐整整的了，浇上一勺热气腾腾的面线汤，再往上盖上一份炸得香喷喷的醋肉和卤蛋，最后绕圈布上葱花、香菜、胡椒粉，上桌！等不及的客人早就拆好筷子翘首以待了，夹起酥脆的油条往汤底一摁，吞上一口，那鲜甜嫩滑，心满意足无以言表！

在呼呼的北风里吞上一碗暖乎乎的面线糊，那就是闽南人剪不断理还乱的乡愁，没有什么事是吃一碗面线糊还解决不了的。早起用一碗面线糊唤醒充电，晚归靠这口热乎来抚慰风尘；春去秋来，各个角头代代相传的面线摊，是浪子们心中“家”的定位，远游归乡后总是得先来碗面线糊，才算是回家了，凝神定气的效果比鸡汤还见效。

南方漫长的夏天少不了冰镇甜品的存在，在广东是雪柜糖水，在闽南是街头四果汤。这四果汤呢，可不就拘于名字只能加四果了，而是保罗万象啥都能加，冰镇清甜的西瓜、番石榴，酸甜可口的菠萝、芒果、百香果，颗颗饱满的红豆绿豆薏米粒儿，爽滑 Q 弹的仙草冻石花膏，清香提味的陈皮、葡萄干，最热门的还是软糯耐嚼的芋圆和阿达子，有心的店家还会多备些银耳和汤圆。

各式各样的小料让再挑剔的食客也能搭出一碗称心好冰，真算得上是老少咸宜的国民甜品。在五颜六色的小料上堆起小山般的冰糖挫冰，再淋上一勺精心熬制的蜂蜜，散落着清香的桂花末，眼睛看着都感觉骤降了十度！传统的老店还坚持用铁碗承冰，凉飕飕的碗底捧在手心更是通体清爽、提神醒脑。

跟面线糊摊铺的暖意不同，四果汤店面一定是整条街最清爽的存在了，夏夜里街坊邻居常能在四果汤店里不期而遇，互相露出默契无需多言的微笑：果然，消暑第一名还得是四果汤！店铺门口的矮方桌是大家的首选位置，既随意又惬意，同桌的或是新友亦或是故知，一起喝碗四果汤，总是能卸下陌生多了几分亲近。属于闽南人的夏日滋味，大概就是夏夜晚风中爽饮的这碗四果汤了。

无论是面线糊还是四果汤，都是简单而平凡的食物，却承包了闽南人的日与夜。还因了总是在那不变的街头，返乡卸下行李就能相约四果汤话仙聊天，远游出发前吞碗面线糊才能添上几分踏实；在日新月异的多倍速生活里，这些属于街头的古早味成为游子们魂牵梦绕的乡愁，亦或就是因为这种难能可贵的不变吧。

步履不止，星光让未来发亮

披荆斩棘，勇往直前

星光之旅十七载

汇景探寻步履不止

将事业的版图奋力拓展

征途漫漫，唯有奋斗

未来定将收获更多精彩与更美好的前程

HUIJING VISION

汇景视窗

过去一年，
汇景控股始终紧贴时代脉搏，
从未停止探索的步伐，
与城市共生长，与时代共前行。

奋斗与成长相伴，
太多记忆值得留住。
让我们一起来回顾，
不平凡的 2020，
盘点那些专属于我们的高光时刻！

乘光启航 阔步向前

汇景控股 2020 年度亮点回顾

文 /《汇居》编委会

亮点回顾——成功上市

2020 年 1 月 16 日，汇景控股于香港联合交易所主板正式挂牌上市，又进一步为公司未来发展拓宽了道路。

汇景控股荣誉顾问、有「商品大王」之称的罗杰斯先生表示：「很高兴能亲身出席汇景控股的上市仪式。有见伦主席高瞻远瞩，洞察行业先机，加上集团拥有专业的管理团队，以及债务维持在非常健康水平，相信集团的增长潜力非常可观。」

亮点回顾——品牌焕新

迈入了蓬勃发展的时代，汇景控股以全新的姿态乘光启航。2020 年 12 月 18 日，汇景控股发布了全新品牌形象与品牌理念，以“心系未来，携手成长”为企业宗旨与品牌口号，秉承“以人为本“的核心价值观，与各方携手相互成长，为人们提供优质的产品和卓越的社区服务，以此创造汇景控股独特的产品体验，不断满足人们对美好生活的向往。

亮点回顾——战略升级

在战略布局上，汇景控股发布了面向未来的“一主一核两翼”业务布局，即以住宅开发为主业、以城市更新为核心，以文旅康养及科创产业为两翼，致力于成为城市价值升级领航者，不断推进产业经济升级、城市发展升级、品质生活升级，为城市创造更多价值，为生活创造美好体验。

亮点回顾——荣获多个奖项

凭借着出色的综合实力，汇景控股 2020 年硕果累累，获得了行业认可及诸多奖项。

2020 中国房地产百强之星
2020 中国房地产 100-200 强企业
2020 中国年度投资价值地产企业 TOP30
2020 优质中国房地产企业大奖
2020 广东上市公司综合实力 10 强
2020 广东最具社会责任感十佳上市公司
2020 广东房地产最具创新能力 10 强
2020 广东房地产综合实力 10 强
2020 中国粤港澳大湾区房地产公司品牌价值 TOP10
2020 东莞市房地产市场地位领先企业
2020 粤港澳大湾区房地产 50 强企业

感动时刻——勇担责任 公益于行

汇景控股在不断发展壮大的同时，积极承担社会责任，将慈善公益理念融入企业血液之中。

2020 年初，新冠疫情发生后，汇集控股迅速行动，在认真做好公司及社区防控工作的同时，也为所有奋战在一线的工作人员而感动，累计捐赠款物 600 万元款物助力抗击疫情。

凡是过往，皆为序章。
2020 年的成绩，
代表着全体汇景人在过去一年，
披荆斩棘、勇往直前，
将事业版图奋力拓展的成果

征途漫漫，唯有奋斗，
衷心祝愿 2021 年，
我们迎来更多精彩、更多期待，
收获更美好的生活和前程，
交出更亮眼的成绩！

暖暖清厦村 古村新文创

文 / 汇景城市更新集团 莫幼兰

“榆柳荫后檐，桃李罗堂前。暧暧远人村，依依墟里烟。”

说起清厦古村，便想起了陶渊明《归园田居 • 其一》的诗句。

清厦村位于东莞市东南部的清溪镇，地处清溪镇中心区，面积 2.3 平方公里。相比东莞其他古村落，清厦村自康熙年间立村至今 300 余年，算是年轻的古村，却有着东莞客家山村历史变迁的浓厚缩影。

清厦村被纳入第一批广东省传统古村落。清厦村既有客家先民原住地和途经迁徙地的文化烙印，又具有岭南广府文化特色的建筑形式；既受客侨文化影响，中西结合，又带有现代镇村发展的工业痕迹；既地处粤港澳大湾区，又身处岭南文化要地。

这样的背景，让清厦村城市更新项目肩负着城市更新改造的使命，又必须承担起传统古村落保护的重任。在保护与更新的博弈中，汇景城市更新集团清溪项目组开启了注定不平凡的项目开发之路。

客　家　古　建　筑

历史的记忆

清厦村，下辖老圩、厦屋、鹿湖坝三个村民小组，共 500 多户，户籍人口近 1700 人，外来人口 9000 多人。

老圩村，始于明朝崇祯十七年（1643），在当时较为中心和水运方便的东莞围、清云围、清龙围、联和约、长兴围（即豆腐围），建设了一个农贸市场，名为“清溪圩”，接着在圩的南面建筑了武帝（关帝）庙和文帝（文昌）庙。这就是后来的老圩村。

厦屋村，始于清朝乾隆十五年（1750），曾荣桥由婆岭村民分居于此，因坐落清溪圩之西，俗称“下边”，后人因谐音或雅意，取名“厦屋”。

鹿湖坝村，始于明朝嘉靖年间（1522-1566），王氏由兴宁马路下迁此地，因立村前此处是荒山野岭，溪水潺潺，常有成群花鹿从东北角的银瓶山下到此河边、湖泽饮水觅食，故名鹿湖坝。

清厦村被人们称为“风水宝地”。客家人注重风水格局，向往“天人合一”的境界。此地为城市平原地带，布风水格局不是容易的事，但清厦围村的整体布局遵循了风水理论，村前环有玉带河，村后隐约可见山头，祠堂前挖半圆形水塘，体现了人与自然的和谐统一。

清厦村布局规整有序，碉楼与排屋错落有致，方便村民日常生活，又有利于进行军事防卫。村内的建筑功能有明确的分区，南山曾公祠是礼制建筑，处于村围的中心位置，是村落的精神堡垒。排屋是村民居住用房，建筑布局成“非”字形。碉楼是防御性建筑，布置在村围周边。

作为礼制建筑，曾公祠在客家围屋当中格外显眼，布局更是十分考究。祠堂的前堂与天井有一门相隔，左右写着“加官”“进爵”，头门两侧放置着花岗岩塾台，屏门背面悬挂着“忠恕传家”木匾，二进屏门是“森荫堂”，三进铺着陶制几何图案地砖，放置神台。

清厦村曾氏祖谱有载，曾氏祖公曾仁乔原由清溪九乡婆岭村迁入清厦，以教书为生，得五子。二子振海经商，于清厦多置田地，建祠堂，名“南山曾公祠”，又称“振海祠堂”。后来民间流传着“振海祠堂，假假厦屋”的说法。

现在的曾公祠，既是清厦村曾氏子孙慎终追远、祭奠先祖之处，也是当地的村民休闲中心。夏日时节，不少老年人会坐在祠堂前的石板上闲聊。

南　山　曾　公　祠

新与旧的较量

“穿过三百年光阴，从清厦村客家先人流浪迁徙至荒山野地扎根，到筚路蓝缕以启山林、繁衍生息，再到在时代潮流激荡下漂洋过海，再到改革开放后工业立村，走向现代富强……这座小小的古村落，以其新旧并存的建筑，浓缩着众多东莞客家山村的历史变迁。”《东莞 300 年的清溪清厦村 浓缩客家山村变迁》如此描述清厦村客家人这 300 余年的发展历史。

改革开放以前，清厦村民主要从事农业生产，全村共有水田 1300 亩，坡地 1800 亩。改革开放以后，清厦村实施“工业立村”计划，水田及坡地大部分被征用于发展工业及商业。目前村内有外资及民营企业 30 多家，个体工商户 1200 多家，工商业蓬勃发展，集体经济收入得到极大提高。

工商业发展让村民过上了好日子，但随着工厂、新居的建设，村中的古建筑却日渐消失。自 2010 年开始，清厦村落面积正在逐步缩小。加上私自搭建的建筑严重破坏了古村落原有的风貌，村落原有的场所、节点、街巷空间也正在逐步缺失，体现传统特色的历史空间日益被侵占。

目前留存的古建筑主要集中在厦屋村，仅留下客家祠堂、碉楼、排屋、巷门等为数不多的客家古建筑，而且受到不同程度的破坏或日久失修。清厦古村整体人文风貌的保护与改造刻不容缓。

清 厦 项 目 效 果 图

古村的谋与变

2019 年，清厦村正式启动保护与改造工作。汇景城市更新集团清溪项目组在充分调研和摸查清厦村具体情况后，决定启动清厦村城市更新项目。

既是历保区，要保护原有古村整体人文风貌，需要做大量的修缮工作和维护保养，从而产生巨大的修缮与维保成本；既是城市更新项目，需要充分考虑地区经济发展、权属人利益与村集体后续发展等问题，从而保障项目改造的顺利推动。如何平衡历保与发展的关系，成为项目开发首要面对的难题。

谋则立，变则通。清溪项目组与当地政府部门、村委多方沟通，对照历保政策和要求，对大量的历保区改造案例进行分析，同时邀请相关专业机构和专家共同探讨。先后与有历保资质的同济大学、广州大学等相关单位，以及大型历保文旅项目策划机构进行合作，经过实地勘察和反复研究，初步确定了历保定位和策划方向。

该项目用地面积 12.8 万平方米，计容总建筑面积约 9 万平方米，以“文化保护 + 商业经济 + 人居环境”为综合发展方向，保护和修缮古村建筑，传承历史文化价值的同时，丰富古村功能场所，为清厦村注入新的经济活力。项目以“古村新意”为定位原则，将建设文创集市、网红打卡圣地、品质生活社区等新的功能区，着力打造一个宜游、宜玩、宜赏、宜居的湾区创意文旅标杆项目。

汇景控股荣获“2021 中国房地产百强之星”、“2021 中国房地产 200 强企业”

文 /《汇居》编委会

2021 年 3 月 18 日，由中国企业评价协会、清华大学房地产研究所、中指研究院研究主办，中国房地产 TOP10 研究组、中指控股 (CIH) 研究承办的“2021 中国房地产百强企业研究成果发布会”暨“第十八届中国房地产百强企业家峰会”隆重召开。会议发布了 2021 中国房地产百强企业研究最新成果，凭借雄厚实力和突出表现，汇景控股荣获“2021 中国房地产百强之星”、“2021 中国房地产 200 强企业”，这是继 2020 年以来，汇景控股连续两年荣获此奖项。

乘光启航 稳步前进

汇景控股有限公司（9968.HK）于 2020 年 1 月在香港联合交易所主板挂牌上市，2020 年 5 月获纳入明晟 (MSCI) 中国全股票小型股指数。发展至今，汇景控股不仅具备雄厚的城市更新核心实力，并且形成了以住宅开发为主营业务，以城市更新为核心、文旅康养和科创产业为双翼的“一主一核两翼”业务格局，通过协同酒店、乳业、汽车贸易等多元产业战略伙伴，为城市带来人居和产业的综合焕新。

凭借着出色的综合实力，汇景控股 2020 年获得了超十项大奖，其中“2020 中国房地产百强之星”、“2020 中国年度投资价值地产企业 TOP30”、“2020 中国粤港澳大湾区房地产公司品牌价值 TOP10”这三个奖项意义尤为重大，标志着汇景的经营实力及行业地位得到了广泛认可，也鞭策着汇景控股继续前进。

美好同行 筑梦未来

汇景控股的突出表现，离不开其独特的运营模式和战略布局。区别于其他房企，汇景控股一直坚持以城市更新为核心的发展策略，自 2013 年开始布局城市更新，凭借近七年在城市更新领域的丰富经验、成功案例及专业团队，在东莞享有“城市更新专家”的美誉。从一级土地整备、二级市场开发建设，再到三级运营赋能，汇景控股目前已形成城市更新全链条闭环的发展模式。

与此同时，汇景控股整合多种资源，搭建新型产业地产平台，以文旅康养和科创产业为双翼协同发展。汇景控股洞察文旅产业升级的发展趋势，匠心打造文旅康养特色小镇，将文旅生活与文旅产业结合，致力于形成宜游、宜业、宜居的开发运营模式，为客户提供全生命周期的文旅康养生活美学方式。此外，依托粤港澳大湾区及东莞的科创产业布局，汇景控股打造多样化的产业空间载体，包括研发办公空间及生产制造空间，并率先在东莞建设了汇景东莞人工智能小镇和东莞湾区 5G 智造港。

未来，汇景控股将继续把握机遇，秉承“心系未来，携手成长”的企业宗旨，本着精益求精的精神，继续在专业领域内再创新高，为城市带来人居和产业的综合焕新，致力于成为城市价值升级领航者。

EXPLORING THE HORIZON

探观视界

外面的世界很精彩

世界是一本书，
不出去看看，永远都停留在第一页。
把视野打开，把步伐向前迈，
探索世界，寻访未知，
感受更多元的精彩。

硅谷成功的经验及其对我们的启示

文 / 战略发展中心　阳亮亮

一、旧金山大湾区与硅谷

湾区经济作为重要的滨海经济形态，是当今世界经济版图中的突出亮点。顶级湾区包括纽约湾区、旧金山湾区、东京湾湾区等，以良好的区域分工合作、高效的资源配合能力和强大的经济辐射范围，成为区域乃至全球经济发展的重要增长极。

自 2017 年提出起，粤港澳大湾区就立志于建设具有全球影响力的国际科技创新中心，与顶级湾区中以科技创新享誉世界的旧金山湾区最具可比性。旧金山湾区依赖创新驱动，人均 GDP 等指标遥遥领先于其它世界级湾区，它的成功发展经验对粤港澳大湾区建设具有很强的借鉴意义。

表 1 粤港澳大湾区与世界三大湾区的比较

指标	京东湾区	纽约湾区	旧金山湾区	粤港澳大湾区
人口（万）	4000	2020	780	6672
占地面积（平方千米）	36800	17405	17900	56000
GDP（万亿美元）	1.8	1.4	0.76	1.36
三产比重	82.3%	89.4%	82.8%	62.2%
定位	日本核心临港工业带	世界金融核心中枢	全球高新科技研发中心	具有全球影响力的国际科技创新中心
代表产业	装备制造、钢铁、化工和物流	金融、航运和电脑	金融、电子、互联网和生物	金融、航运、电子和互联网

注：GDP 为 2016 年数据，其余为 2015 年数据

旧金山湾区分为五大区域，分别是旧金山市、北湾、东湾、南湾和半岛，这五大区域在功能定位清晰的基础上实现有效的分工合作。其中北湾主导产业为农业；东湾以奥克兰市为核心，产业以化工、机械为主，也是区域的交通枢纽；半岛为住宅区；旧金山市是旧金山湾区的文化和金融中心；南湾以圣荷西市为核心，旧金山湾区的科技中心“硅谷”正坐落于此，汇集了大量高新技术企业。

图 1 美国旧金山大湾区区域分工

旧金山湾区有三大核心城市，旧金山市、东湾核心奥克兰市和南湾核心圣荷西市。经过自上世纪 80 年代以来三四十年关键时期的产业发展和升级，这三个核心城市的产业布局和经济特征逐渐清晰。其中，旧金山市和圣荷西市在旧金山湾区崛起为全球科技创新中心过程中扮演了关键角色。

旧金山市：是高端服务业中心。经过产业升级，本地制造业逐渐外迁到东湾和南湾等地，金融、保险等高端服务业成为全市重要产业，旧金山市变成风险资本的集聚地，为湾区众多处于不同发展阶段的新兴网络、科技和新媒体等企业提供融资服务。

圣荷西市： 是科技创新中心。上世纪 90 年代，趁着信息产业高速发展的机遇期，圣荷西市大力发展以互联网为核心的信息经济，涌现了一批如 Facebook、Twitter、谷歌、苹果等创新型巨头，奠定了旧金山湾区全球创新中心的地位。

奥克兰市：是区域港口物流中心。港口贸易得、物流等产业得到了较好发展。

而作为孵化并聚集众多世界重量级高新科技企业的硅谷，因为最早研究生产以硅为基础的半导体芯片而得名，是旧金山湾区的灵魂。它的主体部分正位于圣荷西市一带，还包含南部圣马特奥县的部分城市，以及东部阿拉米达县的部分城市。可以说，硅谷是一个横跨多个城市的连片高新科技开发区。

硅谷崛起的关键成功要素

仔细分析硅谷崛起的关键成功要素，可以概括为以下主要几点：淘金历史留下的冒险开拓精神、技术升级带来的产业机遇、完善的知识产权制度环境、包括斯坦福大学在内的发达的高等教育、发达的风险资本、企业不断裂变以及人员流动培育出来的竞争环境。其中，精神和机遇构成了硅谷崛起的大背景，可遇不可求，而制度环境、高等教育、风险资本和竞争环境是可以模仿的举措。

淘金历史留下的冒险开拓精神。美国当初西部的淘金热潮吸引了一批最富有冒险开拓精神的移民来到旧金山，这种崇尚冒险开拓的精神逐渐沉淀下来融入到当地文化中。加上美国是移民国家，它的文化多元化程度高、包容性强，对创新创业以及可能的失败都抱有非常宽容的态度。

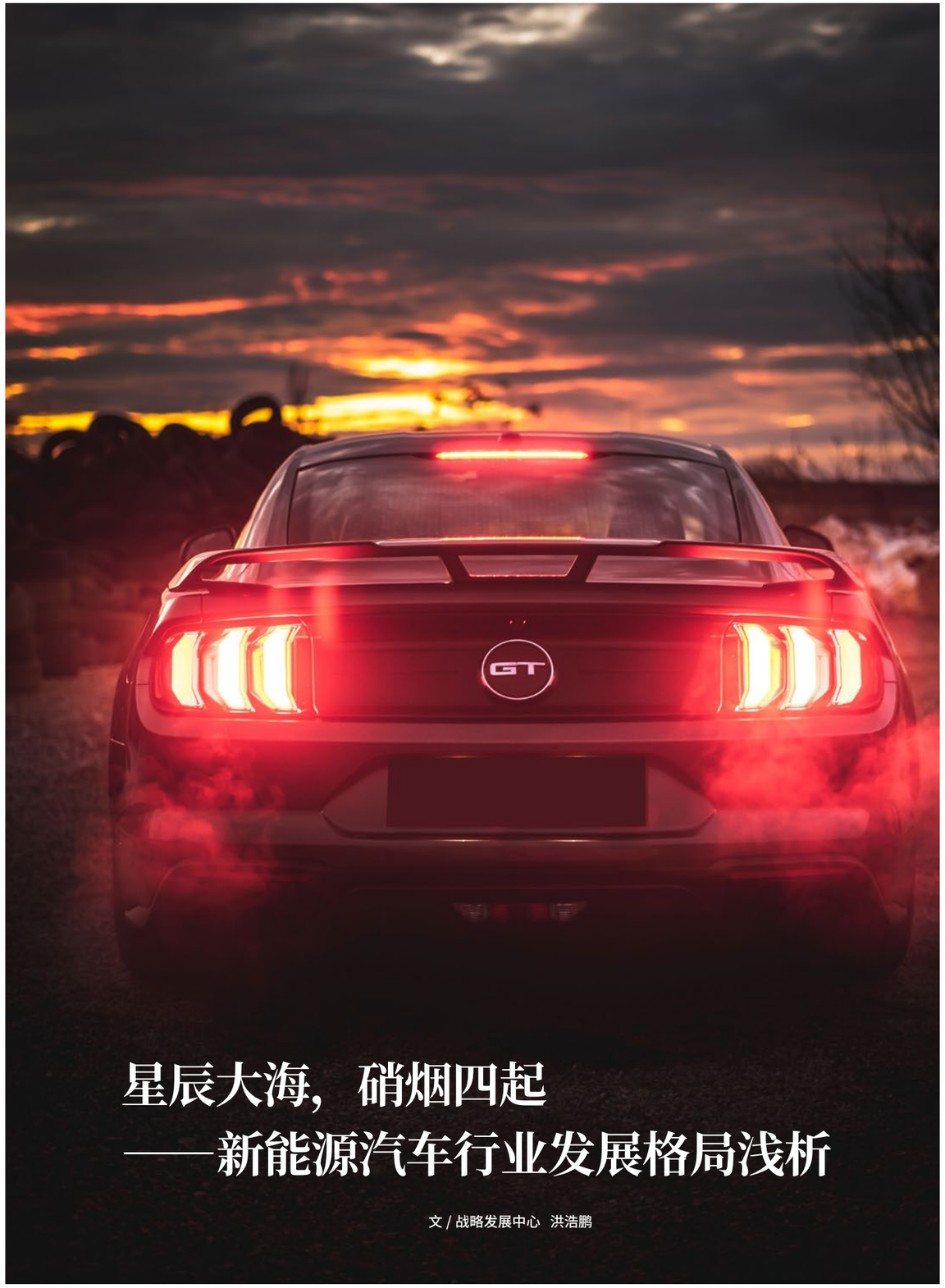
技术升级带来的产业机遇。上世纪后半期，随着微处理器的发展，世界逐渐进入网络时代。硅谷起家于芯片研究，它长期储备的研发能力恰好与时代发展潮流相吻合。这是时代赐予硅谷的机遇，也证明硅谷之所以为今天的硅谷存在一定偶然性，是可遇而不可求。

完善的知识产权制度环境。美国是知识产权大国，其知识产权制度诞生于 1790 年，经过两百多年的不断发展和完善，已形成了包括专利法、商标法、版权法和商业秘密保护法等完整的知识产权法律体系，同时美国还针对知识产权进行域外保护立法。美国综合国力之强大得益于其知识产权保护。完善的知识产权制度环境保护了创新者的积极性，使之源源不绝。

包括斯坦福大学在内的发达的高等教育。斯坦福大学是硅谷最初的发祥地，当初斯坦福夫妇为了纪念逝去的儿子在加州的荒野上筹建了斯坦福大学，因学校经费紧张，而创始人立下遗嘱永不变卖学校的土地，学校管理层被逼无奈，不得不拼命靠出租学校土地和技术转化创造收益，却意外创造出“高校产业园区 + 高校技术转化”的发展模式，连通企业与高校，打通了科技研发和转化的任督二脉，奠定了硅谷发展的。

发达的风险资本。高科技产业的发展以科技研发为基础，但成果的商业化，还需要投入大量资金。旧金山市作为区域金融中心，以风险资本为中心、商业银行信贷支持为补充的科技金融体系，大大促进了硅谷高科技产业集群的发展。尤其是天使投资和私募股权等资金，为处于各个阶段的高科技企业提供资金的同时，投资人还通过培训专业知识、提升管理能力等方式，大大提升被投资企业的成功几率。

企业不断裂变以及人员流动培育出来的竞争环境。人才是高科技公司的核心，硅谷公司的技术人员通常对技术发展有自己的理解和追求，离开一家公司去开设自己的独立工作室，以实践自己技术梦想的情况非常普遍。比如，最早从肖克利半导体实验室出走的八位工程师创办了仙童半导体公司，八位工程师里的诺伊斯和摩尔后来从仙童独立出来创办英特尔公司，而仙童半导体公司培养的桑德斯后续又离开仙童创办了另一家半导体巨头 AMD。核心技术人员不断流动催生了企业裂变。加上猎头在当地非常活跃，员工在顶尖公司之间流动也变成常态，技术因为人员的流动在本区域行业内部实现了一定程度的扩散。



星辰大海，硝烟四起
——新能源汽车行业发展格局浅析

文 / 战略发展中心　洪浩鹏

一、为何主动引进特斯拉？

在特斯拉产能严重不足，股价铁到了冰点之际，一向主张鼓励合资用技术换市场的中国为什么要主动引进特斯拉，并且史无前例的地让其以外商独资的形式，进入中国的汽车市场，还拿到了超过 100 亿的优惠贷款，用于建造上海超级工厂？这思考，还得从华晨汽车的破产讲起。

大笔扩张，合资续命

当年华晨汽车的起点非常高，上世纪 90 年代，华晨作为第一家国有企业的概念股于纽交所上市，这是社会主义国家的第一股，当年华晨旗下的沈阳金杯汽车厂与丰田合资生产金杯海狮面包车，刚一上市，就把一汽解放牌面包车打得彻底退市，金杯海狮面包车也一跃成为了国民神车，华晨就此坐稳了汽车大佬的位置，之后华晨开始了大笔的扩张，一度掌控了国内外 6 家上市企业，各种关联企业 158 家，其中控股 138 家，形成了总市值超过 300 亿元的华晨系帝国。

但问题也很快暴露出来了，虽然摊子铺的很大，但能盈利的依然只有金杯海狮面包车，后来被寄予厚望的中华系列汽车，也没能打开市场，根本无法维持华晨疯狂的扩张，直到 2006 年，金杯海狮已独木难支，华晨连年亏损走到了破产清算的边缘，为了挽救华晨，华晨将希望寄托在三年前与德国宝马成立的一家合资公司—华晨宝马身上，三顾茅庐找到了宝马求援，宝马提供技术，华晨加大产能，很快华晨宝马在国内热销，靠着合资公司 50% 的股份，华晨每年就轻松的分走了几十个亿利润，几乎坐享其成，但从此被宝马死死捆绑，自身的品牌力雪崩，在 2015 年到 2019 年的几年间，华晨宝马累计为华晨贡献的利润高达 270 亿元，但其自主品牌却累计亏损 345 亿元，金杯海狮的国民地位也被五菱神车替代，华晨宝马也成了华晨唯一的输血来源。

出让市场，痛失技术

2018 年，华晨遭到了致命一击，当年中国发布汽车新政，外资持股的比例从 50% 的限制提高到 75%，宝马瞄准机会，立刻砸下 260 亿收购了华晨 25% 的华晨宝马的股份，强势地拿下了华晨宝马，纵观华晨和宝马的 20 年合资，出让了市场，却没能换来真正的技术，反而彻底论为宝马的代工厂，甚至连造车的基本功都丢了，也无可避免的走到了破产重整的境地，实际上，汽车合资从一开始就是凭技术说话，当你没有自己的核心技术，用市场换技术这条路只会越走越窄，合资搞习惯了，反而会让整个产业畸形发展，最终市场没了，自主品牌也没了，中国汽车产业的大半壁江山，正是败在了造不如买的错误引导之下，被宝马甩掉了的华晨就是前车之鉴。

破釜沉舟，绝境重生

面对已经来临的新能源时代，中国在造车的核心技术上，第一次无限接近国际大鳄，在实现赶超的道路上，中国不再缺乏技术，我们甚至在动力电池、物联网、5G 等邻域掌握了绝对的技术领先，但我们缺少一条激活竞争的鲢鱼，特斯拉就是这样的一条鲢鱼，只有外商独资，才能彻底浇灭车企继续搞合资的妄想，主动引入特斯拉则是破釜沉舟之举，胜则星火燎原，输则一败涂地。

二、大浪淘沙之下，时势能造英雄？

你一定无法想象，中国在两年之内，一下子就诞生了近百家汽车公司，比中国历史上所有的汽车公司加起来都要多，无论是作为新能源先行者的比亚迪，北汽还是吉利，还是造车新势力的蔚来、理想和小鹏，都在中国这片热土上孕育成长，绝处逢生。

股神加持，电池教父

2003 年，特斯拉刚刚创立，比亚迪决定将自主研发的磷酸铁锂电池引入到汽车邻域，当时的比亚迪已经是全球第二大手机电池生产商，客户都是诺基亚、摩托罗拉这样的电子巨头，但是一个做电池的想去造车，还是造新能源汽车，在传统车企眼里就是不靠谱的存在，当时国内的合资汽车公司正处于高光时刻，让他们去跟比亚迪合作做新能源汽车简直就是天方夜谭，于是比亚迪最后索性决定自己造车，一口气收购了两家汽车公司，只用了两年时间就造出了比亚迪的电动汽车 F3，然而，电动汽车在那个年代实在太超前了，既没需求又没基础设施，比亚迪根本就掀不起什么浪花。

然而，08 年金融危机席卷全球，墙里开花墙外香，在国内备受冷落的比亚迪却得到了股神巴菲特的青睐，创始人王传福亲自向巴菲特助理介绍自己研发的清洁能源，为了证明自己的电池可以 100% 的回收利用，他将电解液导入玻璃杯，一饮而尽，于是巴菲特宣布投资 2.3 亿美元，这是金融危机之后，巴菲特在海外进行的首笔重大投资，短短一年，比亚迪股价从 5 块飙升到 80 多块，一口气涨了 15 倍，王传福一时成为中国内地的新首富，其实所有人都知道大家投的是巴菲特，而不是中国新能源车的未来，当时除了巴菲特，几乎没有人真正看好新能源汽车。

国家扶持，雨后春笋

2013 年中国新能源汽车全年的销量还不到 2 万台，然而当所有人认为新能源汽车只是昙花一现时，国家突然给出了巨额的补贴，一下子点燃了新能源车的热情，仅仅一年时间，中国的新能源车保有量激增几十倍，新能源汽车在中国第一次真正的火了起来，也是在那一年，特斯拉 models 正式进入中国，马斯克专程飞到中国，亲手把钥匙交到首批车主手上，特斯拉从此成了新能源汽车的标杆，中国造车新势力如同雨后春笋一般卷土重来，他们在梦想和资本的裹挟之下逐见雏形。

2011 年，曾带领易车网成功登陆美股，被称为中国的出行教父的李斌自己投 1.5 亿美元创办蔚来汽车，于是雷军、马化腾、刘强东、沈南鹏、张磊等顶级投资人纷纷站队蔚来，蔚来汽车的风头一时无俩。

2014 年，汽车之家 CEO 李想是特斯拉的首批用户，当他从马克思手中接过 models 车钥匙的时候，就意识到新能源时代的来临，次年李想辞掉汽车之家 CEO 职务，创办理想汽车，就在那一年资本大量涌入汽车产业，互联网造车势力开始轰轰烈烈启动，那一年何小鹏把自己创办的 UC 卖给了阿里巴巴，直到 2017 年离职，以董事长身份加入小鹏汽车。

截止 2017 年，中国成立的汽车公司超过 60 家，2020 年接近 100 家，所有人都坚信自己认清了风口，贾跃亭也宣布乐视造车，投资 10 亿美元在美建设工厂，并很快发布了法拉第未来 FF91 首款量产车，乐视汽车一时迎来了高光时刻，并邀请了所有见证者一起为梦想窒息，那一年，梦想似乎成了造车的标配，成了说服投资人最完美的说辞。

骗取补贴，风声鹤唳

然而在无数个热血故事和无数张光鲜的 ppt 背后，新能源汽车早已暗流涌动，一场巨大的风波铺天盖地而来。2017 年刚入秋，一个诡异的数据突然被曝光，那一年 1 月到 10 月全国新能源汽车累计销量达到 17.4 万辆，但上牌量却只有 10.8 万辆，也就是说近 7 万辆汽车凭空消失，果然几个月后新能源汽车骗补贴被曝光，只要一条简陋的组装线将采购的车身和电池组装在一起，一辆新能源汽车就造出来了，只要打出合格证，不管这辆车最终有没有上路，就稳赚近 10 万的补贴，大量投资者就这样靠着套取财政补贴一夜暴富，另外有些车企打着共享汽车的幌子，通过左手倒右手的方式，将汽车卖给关联的出行公司，套取补贴。

随后，新的补贴政策落地，制定了新能源汽车的分水岭，续航在 150 公里以下的车型被直接取消了补贴资格，彻底限制了大部分粗制滥造的电动车发展，市场突然一片风声鹤唳，惨不忍睹，同年，法拉第胎死腹中，贾跃亭成了老赖滞留美国，曾经的追随者们，终于还是被虚无的梦想给窒息了。

三、风雨洗礼后，未来发展格局已定？

2019 年，中国新能源汽车首次出现了负增长，也是新能源汽车最艰难的一年，那一年理想的首款汽车迟迟无法交付，再加上理想汽车走的混动路线和主流的纯电动路线还不同，所以在理想 ONE 量产交付的关键时期，融资没有迟迟进展；李斌从 2016-2018 年蔚来汽车累计亏损 180 个亿，2018 年登陆美股，但股价却一路下跌，蔚来在上海建厂的计划被特斯拉抢先一步而中途搁浅，弹尽粮绝，无休止的烧钱却迟迟看不到回报，逐渐让地方政府和投资者们望而却步。

特斯拉更是以外商独资的角色在上海建厂，于是中国新能源汽车市场跌入低估时，特斯拉开始大放异彩，model3 以近乎碾压的态势，把特斯拉快速推上了销量冠军的宝座，modelY 更是大量降价，风头盖过了所有的国产品牌，新能源汽车行业的洗牌已加剧。

在中国速度的加持之下，特斯拉上海工厂从成立到获批建厂再到拿地动工，最后建成仅用了一年半，并给特斯拉插上了腾飞的翅膀，2019 年从在华销量 4 万辆，到 2020 年销量超过 14 万辆，特斯拉的股价也出现惊人的暴涨，用李想的话说，特斯拉是打到了家门口，是国产新能源汽车的灭顶之灾，曾经连续七年蝉联销量冠军的北汽新能源，2020 年累计销量还不到 3 万辆，同比跌了七八成，在特斯拉的狂轰滥炸之下，中国新能源车的拐点也逐渐显现，这一年，蔚来、理想、小鹏都拿出了不错的交付量，甚至创下了新纪录，理想和小鹏也成功上市，股价一路高歌猛进，蔚来汽车的市值更是一路超越福特、宝马、法拉利，一度成为国内市值最高，全球排名第四的车企，这一年五菱宏光 mini 横空出世，出人意料的成了特斯拉神话的终结者，一上市就力压特斯拉 model3，稳居单月销量冠军，比特斯拉足足多卖了一万多辆。经历这两年的风雨洗礼，新能源汽车行业各方势力已逐步站稳。

当然，就此断定未来新能源汽车的发展格局尚早，2020 年，当以为造车新势力迎来柳暗花明之时，却突然发现那些真正的互联网、移动手机、房地产巨头已经磨刀霍霍（阿里、腾讯、小米、恒大等），现在才意识到过去几年轰轰烈烈的造车运动，可能只是一场热身赛而已，赋能新能源的高科技大战或许才刚刚开始。

图 1（园林框景的意境美学效果图）

中国园林独特的意境美学

文 / 花落木声

图 2（园林中建筑意境美学效果图）

中国园林是中国传统文化的瑰宝，它不仅是以园林题材方式出现在生活中更是一种精神符号的体现。中国园林独特的文化意境美学在于园林构造美，布置美，设计美。在这些意境美学的背后是中国园林独特的匠心设计传承。同时中国古典造园艺术文化是中国文化艺术长期积累的结果，它充分反映了中华民族对于自然美的深刻理解力和鉴赏力。因此中国园林独特的意境美学是一种源远流长，具有深刻的影响。

在中国园林设计中框景是常用的手法之一，也是对景色进行空间与视野上界定的一种设计方式。框景的运用通常以景墙的方式出现，与对面的山水等为题材形成新的视野。框景的概念从画幅中出发，运用建筑的手段进行对景观的重新阐释。同时在建筑的立面设计中也会发现很多框景的存在，这样设计的目的是将景色与建筑之间的关系联系起来，将建筑与景观融合在一起形成新的园林独特文化。框景的设计不仅在形式上是新的建筑构件，更多的是反映出园林独特的文化意境之美。

同时建筑是园林中重要的一部分，但是在园林的设计中一分宅九分园，宅也是园，体现的是建筑与景观之间的融合。在上图场景的设计中，园林与建筑之间的结合比较巧妙，在园林池水之中设计过道廊桥，可以让人进入感受园林空间的变化，在园林设计中尺度都是保持在亲人尺度之中，可以让人去触摸到园林之中的水，近距离的感受园林的文化意境之美，将人的尺度与园林的空间尺度有机的结合在一起。

图 3（园林设计中亭意境之美效果图）

图 4（园林中桥文化意境设计效果图）

在园林意境之美的表达中，亭台楼榭是园林中不可缺少的基本元素，亭的样式也与园林中造景的不同而不同，要适景而造体现园林文化的美学魅力。在上图中是中式景观亭，平面形式以正多边形居多，亭顶的造型丰富多变，在园林高处筑亭，远观可为一景，步入亭中又可统揽全局；临水筑亭，则取亭与倒影的相应成趣；林木深处筑亭，半隐半露，别有一番婉约的情趣。而文人墨客的挽联题对，又赋予了景观亭浓郁的人文情怀。

图 5（园林中塔建筑文化意境美学效果图）

中国园林的意境之美还在于建筑与园林之间的关系。园林中的塔是园林中的文化意向与符号，也代表出传统中式文化登塔望园的视野关系。塔在园林设计中可以呈现多种不同的形式，有密檐式塔楼还有四方塔等。塔可以在园林设计中起到视觉序列界定的空间作用，成为景观空间性的节点空间。同时，在中国古典园林设计中，塔既拓展和延伸了景区的空间与视野，有丰富空间景观的节奏与层次性。借塔入林，以及将塔影与山水之间的营造出诗画意境，也正成为一个审美和寄情的符号。

桥元素通常出现在园林中，同时园林中桥可以作为园林中的水陆交通，组织游览线路，点缀水景，同时也能够增加水面层次性，兼顾着交通和艺术欣赏的双重作用。同时在园林设计中桥作为景观性节点空间可以让人在桥上停留驻足，欣赏园林的空间之美形态之美。另外桥经常与水面空间组合在一起，形成一种比较静态唯美的倒影空间，能够将桥的形态与园林的景观充分的融合在一起。桥文化是中国园林独特美学的文化传承体，让园林中的景观，建筑与人的活动充分的联系起来成为不可缺少的一部分。

图 6（园林路径空间诗意化意境美学效果图）

除此之外，最后在中国园林的设计中，路径空间是园林中重要的一部分，也迂回曲折漫步时体验。园林中的路径空间更加像园林设计中的线性空间，通过线串联起园林设计中的节点空间。园林中的路径通常会发生很多变化，在不同的路径空间能够感受到不同的视野景观，时间以及空间的变化。当人置入园林的路径空间中，会不自觉的被引导进入到园林新的空间场所以及视野中，能够感受到园林中的不同场所美学。路径可以切分空间，安排空间序列，可以使步行体验产生各种状态与趣味。

中国古典园林艺术是中国文化艺术长期积累的智慧结晶，充分反映了中华民族对于自然美学的深刻见解力以及鉴赏力。通过在园林设计中运用不同的造园手段，比如借景以及障景的手法实现园林中不同的空间组织以及活动的发生。中国园林独特的意境美学归根到底是中国传统文化美学，将传统文化的理念以及思想与智慧熔铸在中国园林的设计中。

乐享诗意慢生活

一屋一院，一花一叶
沏一壶茶，赏一片春。
谈笑一整个慵懒时光，
沉浸于家里的温馨气氛。
将小日子过成诗，
享受时光的静谧安好。

ENJOYABLE LIFE
乐享生活

东莞美食探店，享受惬意慢“食”光

图文 /Sakura

假期时光，唯美食与美景不可辜负也。其实在东莞的各个街道，都隐藏了许多特色美食。在这里，与大家一起分享我在春节假期里探寻到的东莞网红美食餐厅，大家在周末时光里可以去尝试一下哦～

意旅农场西餐厅
Casual Journey

餐厅内部环境还不错，但是多人的时候比较吵闹，减弱氛围，如果是少人的时候环境可以打 4 分。而室外有网红打卡点，有绿植布置以及一些灯饰点缀，夜晚有灯的时候适合拍照。

菜式种类丰富，有意式的、法式的、美式的，提供多元选择，而且菜品经过改良，很符合中国人胃口。整体味道都不错，出品还挺有颜值的哦，看着有食欲。特别点评一下班尼迪克蛋经过了改良，适合中国人的饮食口味，蛋液加上酱汁中和得很好，营养又美味。奶油烩青口里特调的奶油可以涂抹在法棍上一起吃，奶香味很浓郁，推荐给喜欢吃奶油的朋友。沙拉和饮品中规中矩，不过胜在食材新鲜。

菜式种类：★★★★
食材鲜度：★★★★
环境氛围：★★★½
服务态度：★★★
出品卖相：★★★★
菜品味道：★★★★

HOUSE
咖啡生活馆

这家 cafe 隐藏在小区里，静谧美好，室内是简约的小清新风格。
值得点赞的是，服务小姐姐给人感觉很亲切有礼貌，服务态度一级棒 ~
说一下重点，菜式种类还是比较丰富的，但出品卖相和味道都比较中规中矩，
牛小扒味道一般，没有给人惊艳的感觉，很多人都比较推荐舒芙蕾，喜欢的朋友可以去尝试一下 ~

菜式种类：★★★★
食材鲜度：★★★½
环境氛围：★★★½
服务态度：★★★★
出品卖相：★★★½
菜品味道：★★★½

王品牛排

环境高雅有格调，很适合情侣约会。
菜品种类较少，但食材都很新鲜。赠送的餐前面包很好吃，
香酥脆，搭配的酱料也恰到好处；还有推荐酥皮玉米浓汤，
酥皮烤得酥脆，搭配浓郁的汤汁蘸着吃刚刚好。这里主打
牛排的，但对比其它配菜反而没有任何惊艳到我的地方。

菜式种类：★★★½
食材鲜度：★★★★½
环境氛围：★★★★
服务态度：★★★★
出品卖相：★★★½
菜品味道：★★★★

7Pho
美式越南粉

这是一间小小快餐店，以面和小吃为主，菜式较少。
越南粉味道很正宗，建议喜欢辣的朋友可以问店长多拿一些小米辣添加到粉里，还可以再加一些店里提供的网红辣椒酱，会更好吃噢（但切记不要过量，不然真的很辣）

相比越南粉，更推荐叻沙粉，汤底比较浓郁，可以挤上一个青柠，不会越吃越腻，反而越吃越上头！！！

菜式种类：★★★
食材鲜度：★★★½
环境氛围：★★½
服务态度：没有服务 扫码点餐
出品卖相：★★★½
菜品味道：★★★★

春天的一抹绿：抹茶奶油卷

图文 / 小房子

“甜蜜食光，快乐烘焙。
烘焙竟不知不觉成为了我生活中重要的一部分，
当自己亲手成功做出了自己非常喜欢的甜点，
并得到了身边朋友认可的时候，
那种满足感与幸福感真的是无与伦比的美妙啊！”

我与烘焙的故事，要从 2020 年春节说起。疫情把我们“困”在家里，却也让很多人成功入坑烘焙，享受亲手制作美食带给自己的充实与乐趣，我也不例外。

还记得当时，烤箱断货，在等待了 1 个月后，终于在 2020 年 4 月 1 日愚人节，迎来了我人生中的第一台烤箱。在入坑烘焙的 11 个月里，从戚风到蛋糕卷，从泡芙到月饼，尝试过近百种不同的烘焙美食，成功从一个爱吃的厨房小白，通过自学，进阶成为朋友当中最会烘焙的小厨娘。就像朋友 G 说的：“自从你学烘焙之后，感觉整个人都是发光的。”烘焙带给我的，绝不只是味蕾上的愉悦。

其实沉浸在烘焙里的时光真的很愉悦，希望跟我一样爱吃甜点的你也可以动手试一下，说不定会发现新世界哦~

烘焙难不难？

曾经，我也想成为一名煎炒焖煮炸，样样都精通的“大厨”，但是，每每止步于中餐菜谱中的“适量”油盐酱醋糖。对于厨房新手而言，“适量”这个词过于深奥，把握不住精髓就会做成黑暗料理。而烘焙呢，食材配方精准到克，像戚风、蛋糕卷、肉松小贝等常见蛋糕甜点的操作步骤其实也不难，还很相似，新手小白也能轻松做出来。当然，虽然门槛很低，但若想成为专业的烘焙大师，还是非常难的。

自学烘焙，需要准备什么东西？

家庭式的烘焙不需要过于专业的道具，一般只需要两类东西：一是烘焙工具，二是食材。如果只是做点简单的蛋糕甜点，零基础的新手主要准备以下几种工具和食材就足够了。

一、工具篇

1、电动打蛋器：主要用于打发蛋白和奶油；
2、手动打蛋器：主要用于搅拌蛋黄糊；
3、硅胶刮刀：主要用于翻拌蛋糕糊；
4、盆：主要用于处理蛋糕糊或打发奶油。在制作蛋糕时，一般需要 2 个比较深的盆，其中，1 个用于搅拌蛋糕糊，另一个用来打发蛋清；
5、电子秤：主要用于称量食材；
6、模具：如果想做戚风蛋糕，需准备阳极戚风模具，如果想做蛋糕卷，建议准备 1 个 28*28cm 的方形不粘烤盘。这两种是经常会用到的模具；
7、烤箱：一般来说，烤箱越大，温控越好，建议买 40L 左右的家用烤箱。如果你需要制作大批量的饼干、曲奇、蛋黄酥、月饼，选择专业的风炉烤箱会更好；
8、硅油纸：用途比较多，可以放在烤盘里烤蛋糕，也经常放在烤制好的蛋糕胚的表面，防止表面风干；
9、油布：可以代替硅油纸，放在烤盘里烤蛋糕，方便脱膜，可重复使用；
10、面粉筛：用来过筛面粉，防止面粉结块，面糊也会更细腻些；

二、食材篇

烘焙的食材非常多，但最常用和最常见的便是以下几种。刚开始自学烘焙，可以从最简单，并且也是最基础的食材开始。

1、面粉：低筋面粉是最常用的粉类食材，也可以说是必备材料之一。如果你喜欢抹茶味或是巧克力味的蛋糕，则还需要准备抹茶粉或可可粉；
2、色拉油 / 玉米油：花生油、调和油、橄榄油气味略大，一般不会用于烘焙，选择色拉油或玉米油会更好；
3、细砂糖：选择颗粒较小的细砂糖，也可以选择更健康的代糖，例如赤藓糖醇；
4、鸡蛋：鸡蛋是烘焙的常用食材，建议冰箱冷藏保存；
5、牛奶：牛奶的添加会让你的蛋糕拥有淡淡的奶香味；

尝试做一条抹茶奶油卷吧 ~

相信上面罗列的工具和食材已经让你对烘焙有了基础的认识，接下来，让我们尝试做一条抹茶奶油卷，迎接春天的第一抹绿吧。操作步骤十分简单，如果喜爱红豆，还可以加入红豆，增加一层味蕾的变化。

食材准备：

蛋糕胚食材：5 个鸡蛋、40g 色拉油、60g 糖、45g 低筋面粉、9g 抹茶粉、70g 牛奶、250g 奶油、20g 糖

一、操作步骤：

（一）蛋黄糊部分

1、把 70g 牛奶煮到温热后，再倒到操作盆里；
2、加入 40g 色拉油，与牛奶搅拌均匀；
3、过筛 9g 抹茶粉，搅拌均匀

4、过筛 45g 低筋面粉，用手动打蛋器以“Z”字型或“—”字型的搅拌手法，把面糊搅拌均匀（画圈搅拌容易让面粉起筋，所以最好不要画圈搅拌哦）；

5、加入 5 个蛋黄，同样地，用手动打蛋器以“Z”字型或“—”字型的搅拌手法，把面糊继续搅拌均匀，至此，蛋糕糊就完成了；

（二）、蛋白霜部分

1、用厨房用纸，擦干净操作盆和电动打蛋器的打蛋头，确保工具无水、无油；
2、把 5 个鸡蛋的蛋清倒入操作盆中，确保盆内无蛋黄；
3、用电动打蛋器高速打发蛋清，把 60g 糖分 3 次加入。当蛋清打发至有明显纹路时，调为低速打发。打发至大弯钩状，即可完成蛋白霜部分；

（三）蛋糕糊

1、用刮刀刮取三分之一蛋白霜，放置蛋糕糊内；
2、通过翻拌的手法（有点像炒菜的手法，切勿使用画圈方式，容易让蛋白霜消泡），把蛋糕糊和蛋白霜混合均匀；
3、把混合均匀后的蛋糕糊重新倒回到剩余的蛋白霜内，继续用翻拌的手法混合均匀，整个蛋糕糊就完成了；

（四）烘烤

1、28*28cm 的方形烤盘内放入油布；
2、把混合后的蛋糕糊从高处倒入方形烤盘内，刮平整，再震动几下烤盘，然后放入已经预热到的烤箱内，170 摄氏度烤制 20 分钟（不同烤箱温控有所差别，需根据实际情况进行微调），出炉后放置晾凉；

（五）卷卷

250g 奶油加入 25g 糖，用电动打蛋器低速打发。打发好的奶油就可以和蛋糕胚一起卷成抹茶卷啦。

最后再用一些水果装饰提升颜值，就大功告成了。

舌尖上的大亚湾——

一道鱼露鸭，吃的是味道，解的是乡情

文 / 华南区域客服部 曾海辉

惠州市一座历史文化名城，它没有珠三角的繁华，也没有清远的秀丽，但它有独特的美食。

我是一名惠州人，家住在大亚湾沿海一带，是名典型客家人。惠州的饮食文化历史悠久，客家菜如同客家语一样古老，是中华饮食文化重要组成部分。客家菜肴风味的形成跟客家民系的形成是分不开的，因此客家菜传承了中原饮食文化，沿海一带的客家人结合地理位置及特色民俗风情，将新的食材和习惯融合各地精华形成独特的风味。每一道菜都是随着时间的推移一点一点积淀形成的，都是客家文化的精髓及具有深厚的文化底蕴。当地居民选料讲究本地家养粗种，烹调方法多采用煮、煲、蒸、焖和炖等。

在惠州，有一道菜肴不可不尝——鱼露鸭。

鱼露是大亚湾特产，用鱼露烹制的鸭肉，不仅是大亚湾人餐桌上常见的一道菜肴，更是许多远离家乡的人们想家的一份味蕾寄托，一份深刻在记忆深处的思想情怀。

下面我简单的分享一下我家乡的特色菜鱼露鸭的做法：首先我们需要准备一些材料：鸭 1 只，鱼露半碗，酱油半碗，柱候酱 3 勺，南乳 1 块（可适当加入些许南乳汁），白糖 1 勺，料酒 3 勺，红葱头 1 颗，蒜头 1 颗；

第一步：我们可以先清理好鸭肉，脖子的淋巴比较多所以要清理干净。

第二步：备料，将红葱头剁碎用油炒香，加入适当盐增香；炒香后加入柱候酱、南乳、一碗半水继续炒。炒香倒入碗中备用；

第三步：清洗好锅，热锅冷油将干身的鸭煎香，拧着鸭头均匀煎，把多余的油煎出来，鸭身轻微的焦即可；（建议鸭翅膀、鸭脚切开，这步主要把鸭多余的油煎出来。鸭油一般我是倒掉，因为黑黑的。）

第四步：清洗好锅，放少许油、半碗鱼露、半碗酱油小火煮滚，再放蒜头、半碗备料、料酒、少许糖，然后直接放鸭肉，最后放温水遮面。水滚后中小火焖煮 15 分钟。

第五步：15 分钟后再倒入剩余半碗备料继续焖煮，关键的一步来了，之后要控制火量，每 3-5 分钟要将鸭转身，防止煮焦就，直到煮收汁为止（喜欢的最后阶段可以放点耗油）。

这道菜做法很多，配料也跟个人的口味调整。个人来说家庭煮法这样比较接近饭店的味道。当然我们的主角是大亚湾独有的澳头鱼露，风味独特，口感纯正。（鱼露是用小鱼虾为原料，经腌渍、发酵、熬炼后得到的一种味道极为鲜美的汁液。所以有一股味道，就像榴莲闻起来难接受，吃起来特别香。）

最后分享一下成品图，有喜欢的朋友可以尝试哦，同时欢迎大家来大亚湾旅游品尝美食。

父亲手作——迷你烧烤炉

文 / 汇景城市更新集团 陈可欣

世上从不缺歌颂母爱的诗词与歌谣，但歌颂父爱的却寥寥无几。父爱如山，女儿便是这山中的草；父爱如海，女儿便是这海中的鱼。我的父亲是个有趣的人，他总有办法让我开怀大笑。父亲对我的爱一如以往，并未随着我年级增长而逐渐消失，他从年轻时是个有趣的人变成了现在老顽童，他说他的愿望就是让我一直无忧快乐。

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏。”在一片片如雷贯耳的爆竹声中迎来了春节，春节的习俗多且有趣，人们盼春节有的是在盼这一年一度能放鞭炮的日子，有人盼着着过年的压岁钱，也有人盼着赶紧穿上代表新年新气象的新衣裳 ..... 但作为一个吃货，我过年盼的就是琳琅满目的年货，饼干糖果坚果应有尽有。

由于疫情原因，今年过年大部分时间都在家里过，每天闷在家里的日子郁郁寡欢，年前办置的年货也被消灭的七七八八了。但我家里有个有趣的父亲，他总是能把枯燥乏味的生活妙趣横生。

父亲把家里的空饼干罐子都摆了出来，这些都是我过年这些天的“作品”。我问他又要捣鼓什么玩意时，只见他把饼干罐子侧躺着，用铁皮剪在饼干罐的肚子剪开个口，量好口子的大小后再剪相对应尺寸的烧烤网把口子盖上，一个趣味烧烤炉便完成了。我开始兴高采烈地准备烧烤食材，木炭也已点燃，距离能吃到烤串已经不远了。这时，父亲便提出了这个烤炉没有脚，不能与地面隔热，有把地板砖烧裂的危险。对吃货来说这是个天大的噩耗，它如雷阵雨般突袭而来，把我的热气瞬间熄灭。正当我苦恼要如何解决这个问题时，只见父亲从杂物房走里走出来，手里握着两个从废弃柜子上拆下来的把手，三五两下就把它们装到了饼干罐底下，升级版的趣味烧烤炉诞生了。虽然家里有不少父亲亲手做的小玩意，但他这创意及动手能力再一次让我心悦诚服。

看着我高兴，父亲很快又制作出了第二个第三个烧烤炉。父亲的趣味烧烤炉的出现充实了我的春节假期，疫情期间的假期变得不再枯燥无趣，烤肉与烤串是我对春节假期的最深刻印象。

印象里，父亲总能察觉到我的情绪感应我的心情，我不开心时总能想着法子让我愉悦起来。春节的趣味烧烤，那是父亲无言的爱。

THE GOURMET PHOTO ALBUM IN YOUR PHONE WHICH IS

A WONDERFUL STORY

手机里的美食相册就是一本故事会

都说，生活为爱与美食不可辜负，晒美食，是对平凡生活的热爱！
最近小编收到了许多美食美图，看着都十分诱人，
分享出来与大家一起沉浸于美食的世界！

当你们翻开手机相册，
是不是同样发现美食占据了大部分空间？
不妨将你的美食美图也晒出来，
分送至 guojiaqi@huijinggroup.com.cn
小编将选取 5 位小伙伴送出手磨咖啡杯。

《汇居》长期征稿中

用感性的镜头发现世界
用细腻的文字记录美好
我们期待着你们视角下生活的模样
我们期待与你们一起在创作、阅读交流中
共同书写我们的未来，携手成长
韶华正好，莫负春光

征稿内容

汇景动态：公司近期发生的重大事项和重要活动
行业见解：房地产最新动态解读、行业发展趋势分析
探观视界：城市建筑景观、人文风尚、社会时评
生活美学：旅行、美食、摄影、电影等生活美学分享
社区专栏：社区动态、社区活动、社区故事；社区影像
员工专栏：企业文化故事、企业文化感想；企业风采影像

投稿方式

投稿方式：guojiaqi@huijinggroup.com.cn
联系电话：0769-85873888-8030

投稿要求

1、来稿内容不违反国家法律，不违背公司的企业文化价值观
2、来稿必须为原创，不得侵犯他人知识产权、肖像权等权益
3、来稿一律采用 Word 文档形式，文中图、表等内容系引用的，请随文注明出处，另将所有图、表打包附件
4、稿件应注明：稿件题目、作者姓名、单位、职务、地址、电话、邮箱
5、稿件一经采用，将付稿酬并向作者赠送当期刊物