

开平马岗鹅文化在空间中的商业运用

——以广州梁氏鹅城餐饮项目为例

刘 莉

华南农业大学珠江学院，设计学院，广东 广州

收稿日期：2023年4月14日；录用日期：2023年6月14日；发布日期：2023年6月21日

摘 要

在开平当地有着“无鹅不成宴”一说，开平马岗鹅有着近百年的历史，除了自身经济价值外，还是当地颇具特色的美食标签。本文以开平马岗鹅文化为研究方向，对其文化在空间中的商业运用进行研究探讨，并结合广州梁氏鹅城餐饮项目，通过品牌策划、空间设计、运营推广，以视、嗅、听、味、触五感体验来诠释开平马岗鹅文化在空间中的商业运用。

关键词

开平马岗鹅，文化，商业运用

Exploring the Commercial Application of Kaiping Magang Goose Culture in Space

—Taking the Guangzhou Liang’s Goose City Catering Project as an Example

Li Liu

School of Design, Zhujiang College, South China Agricultural University, Guangzhou Guangdong

Received: Apr. 14th, 2023; accepted: Jun. 14th, 2023; published: Jun. 21st, 2023

Abstract

In Kaiping local, there has a “no goose not a feast” said, Kaiping Magang goose has a history of nearly a hundred years, in addition to its own economic value, or the local unique food label. This paper takes Kaiping Magang Goose culture as the research direction, studies and explores the commercial application of its culture in space, and combines the food and beverage projects of Liang’s Goose City in Guangzhou, through brand planning, space design, operation and promotion, to in-

interpret the commercial application of Kaiping Magang Goose culture in space by visual, sniffing, listening, taste, and tactile experience.

Keywords

Kaiping Magang Goose, Culture, Business Application

Copyright © 2023 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 研究背景

据开平县畜牧志记载,开平马岗鹅早在1925年由开平县马岗公社翠山大队荣岭村的梁奕德引用高明公鹅与阳江母鹅杂交,在当地育出具有乌头、乌喙、乌背、乌脚“四乌”特征的肉鹅,因产自马岗镇,故取名为“马岗鹅”(如图1)。马岗鹅在当地的饲养史已有近百年,除了自身的经济价值之外,它还承载着开平饮食文化、品牌文化的鲜明特色。马岗鹅具有易生长、粗食早熟、产蛋多、适应能力强等特点,所以在我国多个地区都有养殖。又因其肉质细腻松软、香甜味美颇受群众的喜爱,周边慕名而来的食客络绎不绝,马岗鹅因此声名远播,被列为广东“四大名鹅”之首。如今,马岗肉鹅被正式列入了开平市非物质文化遗产名录,并且成为开平市国家地理标志农产品。近年来,马岗鹅饲养规模进一步扩大,品牌也更加响亮,在2013年10月,“马岗肉鹅”获得《中华人民共和国农业部农产品地理标志登记证书》,成为开平市首个“国字号”农产品。



Figure 1. Kaiping Magang goose recent photo

图1. 开平马岗鹅近照

2. 开平马岗鹅对当地饮食文化的影响

2.1. 开平马岗鹅在当地饮食文化中的地位

广东人喜欢吃鹅,主要是因为:第一,地理因素,鹅的养殖需要丰富的水源和草料,而广东地区,降水较多,河塘遍布,并且广东地区所保留的“水域+稻田”模式和桑基鱼塘种植模式也构成养鹅的便利条件。第二,文化传统,历史上的岭南因为地理位置相对封闭,民俗传统保留相对完好,连同“重鹅”

文化也没有受到影响，东晋王羲之以鹅入书法，广东人重视祭祀、仪式等活动，而鹅就是祭祀活动中常见的供品。其三，广东人注重养生，鹅肉的蛋白质含量高，脂肪少，有利于身体健康。广东地区，闷热潮湿，毒虫较多，据《本草纲目》所载，鹅胆清热解毒。鹅肝更是被人们称作是“人体软黄金”。

2.2. 开平马岗鹅对当地餐饮市场的影响

走进开平，大大小小的烧鹅档口、烧鹅酒楼映入眼帘，可见当地人们对鹅的偏爱。经过多年发展，开平马岗鹅已逐步形成企业化、规模化的养殖模式。近年来，马岗鹅更是殊荣连连——2013年，获农业部颁发农产品地理标志登记证书；2014年，被评为“广东名鹅”；2019年，获评“全国名特优新产品”；2021年，开平市马岗鹅品牌荣获2021年“粤字号”农产品“百县百品县域公用品牌优秀品牌”称号。此外，马冈镇获认定为广东“一村一品、一镇一业”专业镇和马岗鹅特色农产品优势区，获评2021年全国“一村一品”示范镇。开平市不断扶持马岗鹅产业发展，用于马岗鹅种鹅选育，现代化孵化室建设，以及标准化养殖栏舍建设等措施，进一步提升马岗鹅的品质。为克服受市场波动的影响，当前马岗鹅产业正在积极寻求转型升级，向餐饮业进军、与旅游关联、探索深加工渠道、为马岗鹅提质创优，以进一步扩大品牌影响力，形成持续发展的态势。在政府的推动下，开平市涌现出了优之名马岗鹅有限公司、华昌养殖场、温氏马岗鹅发展有限公司等一批马岗鹅养殖企业，规模化养殖水平进一步提高[1]。

3. 开平马岗鹅文化在广州梁氏鹅城餐饮空间的商业运用表现形式

3.1. 项目概况

由姜文主演的电影《让子弹飞》，拍摄地正是在开平碉楼，开平碉楼又一次走进人们的视线，随着电影成功的上市，同时也宣扬和推广了鹅城，提高了鹅城的知名度，广州梁氏鹅城餐厅顺势而起。项目位于广州市番禺区钟村镇105国道与X939县道交界处，项目选址可同时辐射番禺和广州市区，地理位置优越，交通便利。广州梁氏鹅城是首家以吃鹅为主题的大型粤菜餐厅，精选广东省四大名鹅之首“开平马岗鹅”为特色食材，将马岗鹅饮食文化发挥到极致，打造出具有高辨识度、高品位、高品质的乡土文化餐厅。

3.2. 从“五感体验”分析开平马岗鹅文化在广州梁氏鹅城餐饮空间中的表现形式

3.2.1. 马岗鹅文化在视觉方面的表现形式

1) 建筑外立面

广州梁氏鹅城餐厅的建筑外立面采用的是开平碉楼的设计风格，青砖的墙面，拱形门的设计，整个建筑显得高大、挺拔(如图2)。该项目采用开平碉楼的建筑风格作为外立面的设计，地域特色鲜明，具有较高的辨识度[2]。



Figure 2. Dining-room building exterior facade
图2. 餐厅建筑外立面

2) 整体空间设计

广州梁氏鹅城的是在“方圆路桥钢膜”厂改造而来的，面积约约有 15,000 平方。鹅城把厂区原来遗留下来的钢材极大部分地再利用，就地取材，体现了绿色、环保、可持续发展的设计理念。鹅城中涵盖多种不同元素：侨乡文化、渔家灯火、现代工业等。以旧建筑 + 新餐饮、旧钢材 + 天马行空的工业 4.0 风格，升级强化开平“农业鹅城”文化。

鹅城一楼大堂的设计(如图 3)，根据原有的建筑结构，运用钢模板、艺术造型鹅灯等设计元素拼接组装而成，大堂中央是一只开平马岗鹅的造型雕塑，传神的表现出了开平马岗鹅健硕的身躯和高昂的气势，周边是开平特色食品，方便前来用餐的人更好地了解开平的饮食文化。厢房的设计体现了侨乡文化与岭南文化的融合(如图 4)，红砖房亲切温馨，青砖房典雅古朴，满洲窗丰富的色彩又使得整个空间年轻、时尚[3]。



Figure 3. Restaurant interior space
图 3. 餐厅内部空间



Figure 4. Restaurant interior space
图 4. 餐厅内部空间

3) 软装饰配饰设计

为保留江门马岗鹅的特色，鹅城的设计中加入了大量的侨乡文化、渔家文化、岭南文化等元素，赤坎古镇老街是江门特色地标(如图 5)，而在设计中也真正还原了赤坎古镇老街的旧貌，老街依水而建，立面造型、细部装饰、饰件小品各有趣味，青灰色的外墙，镶嵌着精美的木窗，浓缩了古老与现代的融合[4]。中庭设计的小河，更是体现了南方水乡的特色，顶部还悬挂了许多造型鹅灯，在河中用餐的客人有种渔家的感觉，别有一番风味(如图 6)。



Figure 5. Soft assembly performance
图 5. 软装配饰表现



Figure 6. Soft assembly performance
图 6. 软装配饰表现

4) 菜品设计

广州梁氏鹅城是一家大型主题餐厅，精选广东省四大名鹅之首“开平马岗鹅”为特色食材，烹制手法多样，主要以烧、炆、炖、卤水、白切更为出色，鹅肉鲜香味美，深受广大消费者的喜爱。

5) VI 设计

设计将“水纹”的造型作为鹅城 VI 系统的视觉载体(如图 7)， “水”与“鹅”的完美配合，既符合品牌的理念，同时对梁氏鹅城文化的形成具有很好的促进作用。颜色选用黄灰色为底色，水纹演变后的图案巧妙地勾勒出两只鹅的形状，突出梁氏鹅城菜品的特色。



Figure 7. VI design performance
图 7. VI 设计表现

3.2.2. 马岗鹅文化在触觉方面的表现形式

电影《让子弹飞》，影片中两节火车正以“马拉火车”的奇景奔腾在崇山峻岭之间，而在鹅城餐厅中也设计了一个火车餐厅，火车餐厅的长廊设计让人仿佛真的身处月台(如图8)。鹅城外立面的建筑材料延续了与开平碉楼同样效果的青砖，拱形门的设计。餐厅内部的地面选用了青石条，还原了赤坎古镇老街的地面效果，文化砖，满洲窗、木门等软装配饰的搭配，怀旧、复古，呈现出多元化的主题色彩(如图9)。



Figure 8. Train restaurant design

图8. 火车餐厅设计

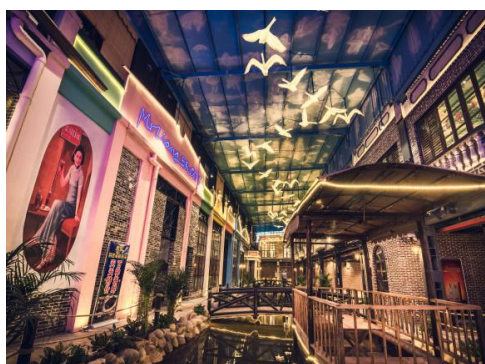


Figure 9. The style street inside the restaurant

图9. 餐厅内部风情街

3.2.3. 马岗鹅文化在听觉方面的表现形式

餐厅中庭位置的小河上漂浮着几艘渔船，河面上有几处用竹子搭成的竹板，几只马岗鹅悠然的站在上面，不时地发出几下声响(如图10)。微雨蒙蒙，雨水顺着河水两侧厢房的屋檐缓缓流下，滴答滴答地作响，人们在渔船上品尝美食、欣赏美景，体验感十足。

大厅餐区(如图11)，多媒体播放着开平马岗鹅的历史背景，从孵蛋、养殖到长成，一一诉说着马岗鹅的成长过程，马岗鹅肉质鲜嫩味美，让多少慕名而来的食客赞叹不绝，正是这样，人们对马岗鹅更加好奇，餐厅通过多媒体的形式向大家介绍了马岗鹅以及开平的历史文化，让大家对开平的饮食文化有了更深的理解。

3.2.4. 马岗鹅文化在嗅觉方面的表现形式

广州梁氏鹅城一直坚持用最传统、最纯粹的方式，去还原烧腊最原始的味道。无论工艺多么复杂，步骤多么繁琐，他们一直为食客能品尝到正宗的烧腊而努力坚持着。以烧鹅为例，而烧鹅选用的木炭原

料来自于荔枝树老枝，荔枝木烤出来的烧鹅带有荔枝木的清香，鹅肉表皮酥脆，鲜嫩多汁，肉质结实，肥而不腻。同时鹅肝、鹅蛋等也是食客餐桌上的美味。

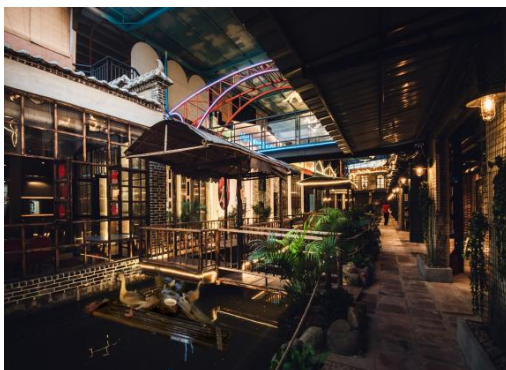


Figure 10. Performance of fishing boat design
图 10. 渔船设计表现



Figure 11. The great hall design performance
图 11. 大厅设计表现

3.2.5. 马岗鹅文化在味觉方面的表现形式

马岗鹅的烹调手法多样，白切马岗鹅，通过白切的做法使得鹅本身的味道得到最大的保留，鲜香味美，蘸取配料，又是另外一番滋味。卤鹅，浓郁的卤汁浸入鹅肉之中，回味无穷。马岗烧鹅，皮脆柔滑，鹅肉鲜香。炖鹅，鹅肉煲汤，健脾养胃。

3.3. 开平马岗鹅文化在空间中的商业运用总结

通过对广州梁氏鹅城餐厅的实地调研，从建筑外立面、室内空间、菜品、VI 以及软装配饰等方面，通过“五感体验”来分析开平马岗鹅文化在广州梁氏鹅城餐饮空间中的商业运用，将马岗鹅文化渗入到整个空间的方方面面，让开平的历史文化、饮食文化再一次得到广泛传播。为了克服市场波动的冲击，马岗鹅产业正在积极寻求转型，进一步扩大品牌影响力，形成持续发展的态势。

4. 结论

本文为探讨开平马岗鹅文化在空间中的商业运用，以广州梁氏鹅城餐厅项目为例，进行实地调研分析，对空间的建筑外立面、菜品、软装配饰、工艺文化等进行详细研究，并通过五感体验来诠释广州梁氏餐饮项目中马岗鹅文化的体现。由此延伸到在激烈的餐饮市场中想要占得一席之地提出新的方式方法。

注 释

文中所有图片均为作者自摄。

参考文献

- [1] 朱基美. 广东鹅的繁殖特性及其控制技术探讨[J]. 广东禽讯, 1996(5): 11-15.
- [2] 郑东, 陈小斗. 现代环境艺术设计中的岭南建筑造型应用[J]. 现代装饰理论, 2015(8): 210-211.
- [3] 张也. 岭南风格元素在室内设计中的应用探析[J]. 现代装饰(理论), 2016(11): 45-46.
- [4] 卢莹. 岭南广府传统建筑元素在当代设计中的再生性利用[J]. 设计艺术研究, 2015(1): 77-82.