

FOUR SEASONS

# 四季

ISSUE 02

FEB. 2019



# 盛宴長相歡

今夜良宴会，欢乐难具陈



# 天工艺境 STAR RIVER 传奇竞藏

## 星河湾全新二期

### 建面约 185—430m<sup>2</sup>精装瞰海大平层

STAR RIVER, A PLACE WHERE YOU WOULD BE IN A GREAT MOOD LOVE SO SOFT AND WARM BESIDE ME.

IF I WERE TO GIVE MY HEART, IT WOULD HAVE TO BE TO YOU.

HOLD INFINITY IN THE PALM OF YOUR HAND.

品鉴专线  
(0532) 677 66666

本文件仅供参考不作为要约，不作为要约邀请，不作为要约邀请，不作为要约邀请。



星河湾集团

青岛星河湾

## FOREWORD

卷首语

### 自笑平生为口忙

新春假期刚刚过去，朋友圈里不少人感叹“每逢佳节胖三斤”，自嘲年后的体型与年前相比，简直“胖若两人”——可见“假期胖”困扰着不少人。健康饮食的重要性无需赘言，但过年嘛，亲朋好友总是要聚在餐桌旁，喝上三杯两盏淡酒，敞开心怀聊聊过去和将来，也敞开肚皮大快朵颐，放肆享受桌上的珍馐美味，将什么健身房、什么体脂率、什么卡路里、什么人鱼线，通通抛诸脑后。

为了健康着想，多余的肥肉总是要减的，但其实我们不必为宴会上贪享口腹之欲的自己而感到羞愧——毕竟世界万物，唯有爱与美食不可辜负，何况那还是与至爱至亲之人共享美味的时刻。面对佳肴美饌，不能控制自己的不止是我们，更有文采纵横恣肆的北宋文坛领袖苏东坡，一句“自笑平生为口忙”，简直说出了所有“吃货”的心声。

为一场宾主尽欢的宴会，我们会翻遍美食点评APP里的所有评价，会潜心钻研各式菜谱，会亲自下厨房，洗手做羹汤，会为家人和朋友营造最舒适自在的用餐环境。而作为客人的一方所致以的最高礼仪，则是在席间细细用心品味主人为主人为今宵良宴的苦心孤诣，展开“光盘行动”。

我们在宴会中，享受自然的恩赐，喜尝美味的食物；我们也在星河湾的社区里，通过别出心裁的贺年活动，联络彼此的感情，抒发美好的情怀。酒酣饭足，鼓足干劲，我们怀着对未来的期许，正是全心投入奋斗之时，祝愿未来的生活更加美好！



# PRODUCER

主办



# CONTENTS

目录



## 04 宴春华

<b>CHIEF EDITOR   总编辑</b>	吴惠珍
<b>MANAGING EDITOR   执行总编</b>	杨毅 方蓓蓓
<b>EXECUTIVE EDITOR   责任编辑</b>	韦丽丹
<b>CORRESPONDENT   通讯员</b>	周礼昕 郭晓辉 刘燕 岳子云 曹栋 潘积禄 刘伟 代文龙 陈志勇 唐美娣 邢乐 王继宏 李菁哲 王静茹 邬敏 简宁 彭静韵等（排名不分先后）
<b>PUBLISHER   出版</b>	星河湾集团品牌部 新闻中心
<b>ADDRESS   地址</b>	广州市番禺大道北1号
<b>TEL   电话</b>	020-87552828-8957
<b>WEBSITE   网址</b>	http://www.star-river.com
<b>OFFICIAL WECHAT ACCOUNT   微信号</b>	xhwjtweixin



<b>01</b>	<b>卷首语</b> 自笑平生为口忙	<b>18</b>	<b>星闻</b> 黄文仔: 完美无止境, 星河湾挺进4.0时代 星河湾已昂首迈入4.0时代, 未来要实现四大升级, 目标是“打造全行业最高人居标准”。
<b>04</b>	<b>专题</b> 宴春华 宴会见证着中国的历史变迁, 见证着人们生活水平的提高, 见证着中国人的热情好客, 也见证着家家户户餐厅和厨房里那温暖的烟火气息。	<b>20</b>	<b>星社区</b> 社区年味浓, 星河湾花样迎新年 业主们以全新的姿态迎接新春佳节, 我们也借此机会, 回顾新春社区里的精彩瞬间。
<b>06</b>	<b>家宴, 不散的宴席</b> 古往今来, 在各种各样的宴会当中, 家宴, 才是最高级别的款待。	<b>22</b>	<b>生活方式·志趣</b> 李云涛: 以不变坚持打造百变造型 李云涛认为, 他的时尚之路贵在“坚持”。
<b>08</b>	<b>星河湾家宴</b> 家宴, 是舌尖跳动的美味, 也是深藏心底的情愫。在全国各地的星河湾, 家宴又是一幅什么样的画面呢?	<b>26</b>	<b>生活方式·健行</b> 澳门 老城里的舌尖艳遇 澳门地方虽小, 却犹如一个美食集结地, 是全世界米其林餐厅最密集的地方。
<b>14</b>	<b>宴会里的厨房与厅堂</b> 对“民以食为天”的炎黄子孙来讲, 厨房和餐厅之于“家”的意义未曾改变。	<b>30</b>	<b>简读</b> 黄文仔董事长连任广州市民营企业商会主席 上海星河湾: 拾而上再出发
<b>16</b>	<b>星品</b> 艺境天开 共鉴“海岸上的国粹园林” 光阴荏苒, 岁月留白, 纷繁世事后, 在北纬22°的海岸边, 有一片这样的精神家园安放身心, 夫复何求。	<b>32</b>	<b>风采</b> 连获多项大奖, 星河湾彰显卓越品牌影响力

宴春华

TOPIC

# 宴春华



农历新年刚刚过去，在举国欢庆的节日里，人们组了大大小小的宴会，共庆新春，恭祝团圆。宴会上，人们不仅获得饮食艺术的享受，也增进了人际间的交往——随着菜肴品种不断丰富，宴饮形式向多样化发展，宴会名目也越来越多，宴会成为当今生活中一个常见的场合。

溯源历史，宴会起源于社会及宗教发展的朦胧时代，而关于宴会是如何形成的，历史界、烹饪界等对此则是见仁见智。但不管宴会的起源如何，不论是王公贵族的宴会还是市井小民的普通家宴，这些宴会上的菜肴、食物器皿、宴席的礼仪等等，都有其历史典故，有的甚至成为了流传千年的艺术作品……宴会也见证着中国的历史变迁，见证着人们生活水平的提高，见证着中国人的热情好客，也见证着家家户户餐厅和厨房里那温暖的烟火气息。

## 从“饮食文化”说起

远古时期的社会生产力低下，老祖宗对饮食的需求只是简单的果腹，只要能保证自身生命的生存、延续，无论是肉类还是植物果实，凡能填饱肚子的东西，全都吃掉。

随着人类自身的发展，我们的祖宗开始懂得使用火、种植五谷、饲养家畜、烧制陶器。社会生产力的快速提升，使得只为了生命延续的饮食活动，逐渐升华到了如何使用火来加工食物的方式方法、享受经过烹饪技巧使食物更加美味、欣赏餐饮时使用的器具等精神方面需求的层次。

## “席面文化”的发展

思想家墨子曾说过：“食必常饱，然后求美；衣必常暖，然后求丽；居必常安，然后求乐。”饮食作为人类生存的基础，在复杂的社会活动中，也逐渐有了文化的内涵，有了人与人之间交往的需求，于是也就有了人与人之间饮食上的交往文化——“席面文化”。

如果说“饮食文化”注重的是“吃什么”，那么“席面文化”更看重的则是“如何吃”。中国古时对“如何吃”是十分重视的，也非常讲究宴会上吃饭时的礼仪——古籍中有大量关于“如何吃”的文章，儒家经典里就包含着宴会礼仪的内容。如《礼记·曲礼》中记载：“共食不饱，共饭不择手，毋搏饭，毋放饭，毋啜食，毋啮骨。”

## 宴上的“诗词歌赋”

对于文人和美食家来说，一场契合灵魂的宴会不仅给人味觉上的享受，甚至可以在精神层面上激发灵感，结交知己，在宴会上，他们用诗词歌赋给美食创造灵魂——苏轼就是这样一个用诗词和美食滋养心灵、喂养生命的“吃货”。在落魄黄州的岁月里，苏轼成了一个两耳不闻窗外事，一心只顾私家菜的美食主义者，他在长江里摸鱼，到西山中做饼，城郊的野菜和市场里的猪肉也成为了他研究的对象，其创作的诗词歌赋之中关于饮食的，多达四百余首。后人在苏轼的作品中加以挖掘，整理出独具特色的东坡宴，宴上的各式菜肴“道道有出处，处处有典故”。

苏轼的笔墨在小餐桌与诗词之间来回穿梭，既能大雅，也不嫌大俗，悠游世间，洒脱不羁。至情至性的苏轼将生活过成了传奇，逾千百年而不黯淡，古往今来，这样的美食家有几人呢？

## 大国的“国宴风华”

礼仪之邦的宴客之道发展至清朝，古人已具备筹办超大型宴会的能力，康熙年间的皇家千叟宴震惊古今中外。乾隆五十年（1785），四海承平，天下富足。适逢清朝庆典，乾隆帝为表示其皇恩浩荡，在乾清宫举行了千叟宴。宴会场面之大，实为空前。被邀请的老人约有三千名，这些人中有皇亲国戚，有前朝老臣，也有的是从民间奉诏进京的老人。在座老人中有不少是饱学鸿儒，当众吟诗联句，被史官记录入史。

现如今，中国的国宴更是闻名世界，宴会厅可以容纳五千人用餐。人民大会堂国宴菜被称为“堂菜”，是国宴菜的重要代表，其特点是：用料珍贵，选料精细；以味为本，咸鲜为主；刀工严谨，调味细腻；质地软嫩，色泽素淡；点缀得体，造型典雅。要说起国宴中最具代表性的菜，则非“狮子头”、“佛跳墙”和“三宝鸭”莫属，而国宴也会根据外宾的不同饮食习惯，作出相应的改良。

## 古/代/宴/会/之/最

### 最暗流涌动的宴会

鸿门宴。公元前206年，咸阳郊外举行了一场宴会，参与者包括当时两支抗秦义军的领袖项羽和刘邦，以及二人各自的属下。宴席上，相遇一方杀机毕露，而项羽一方巧妙周旋，最终平安离去。鸿门宴对当时的天下大势产生重要影响，被认为是间接促成项羽败亡及刘邦胜利的重要因素。

### 最霸气的宴会

煮酒论英雄。三国时，曹操为试探刘备，以青梅绽开为由，煮酒邀刘备宴饮，宴席上议论天下英雄。当曹操说“天下英雄，唯使君与操耳”时，刘备大惊失色。恰逢雷雨大作，刘备以胆小怕雷掩饰而使曹操释疑，并请求征剿袁术，借以脱身。

### 最文艺的宴会

雅士之宴。东晋永和时期，王羲之邀请众多亲朋好友在兰亭举行野外盛会。他们饮酒作诗，写不出诗的人，都要被罚酒，在酒的作用下，当天出了大量的传世作品，一共写了35首诗。王羲之醉意朦胧，即席挥毫，乘兴而书写了一篇序，即《兰亭序》。



顾闳中《韩熙载夜宴图》五代 宋摹本 绢本设色 注释版 北京故宫博物院藏

## 家宴，不散的宴席

人间烟火是凡人最渴望的一份温暖，最初有朋友圈时，大家恨不得每顿饭都要拍照晒一下，而今能在朋友圈晒的，不是自己亲自下厨做了拿手好菜，就是有人下厨为你做了满桌丰盛。家宴，慢慢地成为了一种有格调的“炫耀”。

### 《韩熙载夜宴图》宣化夜宴行乐背后的落寞悲凉

说起古代的家宴场景，最先浮现于脑海的一定是国宝级书画藏品《韩熙载夜宴图》，此画可说是真实场景的复刻，描绘了当时寄寓南唐的名士韩熙载在家中夜宴的场面。可叹的是，韩熙载的这场家宴缺的正是“温暖”，所幸有顾闳中的妙笔将这著名的场面凝结为永恒，历经千百年不散场。

假如那时也有朋友圈，韩熙载这场无比奢华的夜宴，一定是分组“对领导和同事可见”的，不是他分错了组，而是有意为之，以炫耀家宴来装扮成生活上腐败、醉生梦死的糊涂人，以求自保。韩熙载的“炫耀”形式上虽有格调，整个家宴沉浸在纸醉金迷的夜宴行乐中，却实属无奈暗示着韩熙载以失望定终身，而这种落寞心情，反过来又加强了对美好生活的追求与向往。

据传，韩熙载为唐末进士，因战乱南逃，被南唐朝廷留用。因他无意为官，为避免南唐后主李煜的猜疑，以声色为韬晦之所，每每夜宴宏开，与宾客纵情嬉游。李煜得知便命顾闳中夜至其第，窃窥之，目识心记，图绘以上之，以其规劝。

画作中，众人有的轻歌曼舞，有的打拍欣赏，被这悠扬的乐曲、曼妙的舞姿陶醉着。唯有韩熙载，从坐床倾听到挥槌击鼓，再到曲终人散，一直都是紧锁眉头，与夜宴的欢快场面形成鲜明的对比。画家突出了这位极具才气的中书舍人放荡不羁、失意消沉的内心世界，也反映出南唐贵族阶级醉生梦死的腐朽生活。

### 《红楼梦》封建社会鼎食之家的富贵奢华

《红楼梦》是封建社会的百科全书，想要了解古代的家宴，读读《红楼梦》就可见一斑。贾家不仅是有功的大臣，世袭爵禄，而且大小姐贾元春又被选为皇妃，家宴排场自然令人咋舌。

据统计，《红楼梦》中写有“吃”的章节约占30%，单是写到“宴”的就有90多处。就其规模而言，有大宴、小宴、盛宴；就时间而言，有午宴、晚宴、夜宴、省亲宴、接风宴；还有诗宴、灯谜宴、海棠宴、螃蟹宴等。

以节令命名的，有元宵宴、端午宴、中秋宴、除夕宴；以设宴地点命名的，有芳园宴、太虚幻境宴、大观园宴、怡红翠芳宴等，可谓是集宴席之大成，应有尽有。

《红楼梦》家宴里那些鲜活的场面和跃然纸上的人间美味，广为人所流传，融入到百姓生活中，成为文学财富。红楼家宴依旧是丰富中华儿女心灵的精神盛宴。

### 家宴 中国人献给生活最暖心的注脚

对于现代忙碌的中国人来说，一场暖心家宴，犹如生活镜像，藏着最温情的人文记忆和味道。

20世纪80年代，香港的家宴更多时候是某个圈层的入场券。比如有幸获邀至金庸的家宴中，就意味着你在香港文化界的地位“已经够班”。而现在，朋友家大快朵颐后，晒出美美的自拍合影，或是“大厨”的身影和“作品照”，已然演化成社交圈一种高级的表白——这世界很大，你未必能找到一个想请回家吃饭的人；这世界很小，当有人邀你回家吃饭就是亲密的象征。

柴米油盐酱醋茶，那些平凡的烟火气息包裹着的，是永不散去的真

挚和直抵内心的美好。一年到头，在元旦、中秋，到冬至、春节、元宵等等中国人最重视的节日里，在家人和朋友的生日派对上，我们总会起个大早外出挑选食材，细细烹饪几道工序复杂的菜，用心张罗一桌好饭。煲一锅鲜香浓郁的汤可能需要消磨三小时，在客厅给水果、零食摆盘简直考验耐心，挑选一瓶和菜肴搭配的好酒，不知要让有“选择困难症”的主人费多少心思……可想而知，每一场家宴，都藏着主人对访客的爱与宠溺。

家宴重，情意浓。家宴就是一席不散的宴席，即使很多年后，回想当初一起享用家宴的情景，温暖的回忆里依然散发着淡淡的香气。



《红楼梦》中的螃蟹宴



## 中/国/宴/会/礼/仪

### 宴席座次

面门居中位置为主位；主左宾右分两侧而坐；或主宾双方交错而坐；越近首席，位次越高；同等距离，右高左低。

### 餐具选择

国宴中，有特制的中国瓷、陶器、金器、银器、不锈钢器、铜器等。精美的餐具不仅为菜点增色，同时又使国宴具有“色、香、形、器”俱佳的特色。

### 上菜置食

新上的菜都要放在靠主席或主宾的位置；上整鸡、整鸭、整鱼时，一般将头部冲着主席或主宾，以示尊敬。

## 京城裏的地道東北味

“过年嘛，年夜饭要丰盛，有酒有肉，家里满满当当做了十八道菜。”岳女士说，今年春节双方父母、哥哥姐姐全家人都一起，十几人热热闹闹地在北京星河湾家里过年，一起给家里装点新年的气氛，贴上对联、窗花，还在院子里都挂上彩灯。大家庭的宴席一共十八道菜，寓意着好事成双，也寓意着一家人幸福美满长长久久。

岳女士和先生都是东北人，家乡黑龙江佳木斯的代表菜式“小鸡炖蘑菇”是年夜饭的必备菜肴，准备时间比较长，“鸡”同“吉”，吉祥如意，也寓意着“积累”。这道菜吃的就是家乡味儿，过年炖的一般都是农村的走地鸡，吃起来肥嫩鲜美，入口脱骨。传统的东北烹饪方法，蘑菇要用山里的野生榛蘑，炖鸡的味儿才正宗！

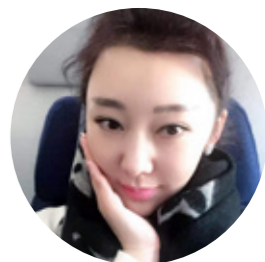
年夜饭当然少不了“年年有余”的这条鱼，岳女士家做的则是家乡的另一道著名菜式——炖烧活鱼，《舌尖上的中国》也让这道东北菜红遍大江南北。在佳木斯很多餐厅打出的招牌就是“铁锅炖鱼”，新鲜鱼肉鲜嫩，经过炖烧煮，汤色乳白，再加入的各种蔬菜，粉条在锅中翻腾，上桌时配上新烤的面饼，是最让人念想的家乡味道。

“除了炖鸡、炖肉、炖鱼，还有炖排骨、小炒菜、凉拌拼盘、拔丝地瓜、炸肉馅丸子等等。”岳女士细数年夜饭的菜单。炸丸子也是东北非常传统的

家常味道，肉馅的、素馅的，炸丸子讲究火候和口味，各家有各家的配方，炸出的丸子风味相似却又不同。

前两年，岳女士和父母一块在三亚过年，年夜饭是在酒店吃的，但不论在家还是在餐厅吃饭，黑龙江吃年夜饭的习俗都是一样的，下午四点钟就正式开席了。今年在北京，一家人也是四点钟准时开始吃年夜饭，热热闹闹地喝酒、聊天、看春晚，直到晚上十二点前才开始准备重要的守岁跨年环节——煮饺子。“每年年夜的饺子都是全家人一起动手包的，而且要在零点钟声敲响的时候，踩着点儿把刚出锅冒着热气的饺子端上桌，全家人一块吃。今年我们还包了几个硬币在饺子里，看谁咬到‘财’，图个开心热闹。以前还能放炮仗的时候，零点跨岁放鞭炮、吃饺子就是过年最重要的仪式了。”

对于北京星河湾房子的超大空间，岳女士赞不绝口。“我特别喜欢星河湾的房子，我们这个户型每个房间都很宽敞大气，餐厅和厨房分为中厨、西厨。西厨还有一个操作台，人少的时候我们就在操作台吃饭，人多的时候可以开两桌，餐厅坐下十几人，操作台还能坐下8到10人。我们家住一楼的大复式，带个大院子，天气好的时候也常邀请亲朋好友来家里，一起在院子里烤羊肉串。”



岳女士



商人



北京星河湾业主

# 星河灣 家宴

家宴的魅力在于，口腹愉悦的同时拉近彼此的心理距离。团圆家宴，从我们心底最柔软、最细腻的部分出发，回到味蕾最初最深刻的记忆：滋味。以舌尖最敏感的五味为线索，循着难忘的咸、悠然的鲜、诱惑的辣、温暖的甜和回味的香，还原出一个团圆的家，将人生况味寓于舌尖五味，以舌尖五味品咂生活滋味。家宴是香甜细腻大米饭，是满口留香的小菜，是回味无穷的大块肉，是潜藏的深情与用心。

回归到中国最传统的“家”文化，家宴是一种情怀。人生的味道，酸甜苦辣咸，唯有团圆才是暖心的真味。当久别的游子重新踏入家门，当年迈的老人来到儿女工作的城市，所有的爱与祝福，都在一场场家宴里升华。

家宴上那说不完的话，嬉笑怒骂、肆意调侃，家人之间也曾有过吵闹，但更多的时候，是会卸下心中的防备，在举杯觥筹间，以家宴中的美食烹享，度过这样温情的夜晚。大概中国人的团圆总包括吃饭这项仪式，吃什么或是在哪里吃早已不重要，重要的是——一起吃饭的人，远方归来的亲人，共聚桌前，同只盘子里夹菜，圆融彼此磕碰的情谊，在一粥一饭中，共诉深情。

不管走多远，家都是最温暖的港湾，而味蕾常常能辨识出家的方向。家宴，是舌尖跳动的美味，也是深藏心底的情愫。

在全国各地的星河湾，家宴又是一幅什么样的画面呢？



佳木斯炖鱼



在东北人的年夜饭里，饺子是不可或缺的存在



艾瞳



全职主妇



浦东星河湾业主

## “南北碰撞”的混搭年夜饭

艾瞳是温婉秀气的江浙人，先生是豪迈大气的东北人，这样一个由典型南北方人组合的甜蜜家庭，年夜饭的餐桌上会是怎样一道风景？

在浙江海边出生的艾瞳有着一把来自江南的嗓音，甜美可人，她与家乡在东北的先生从2016年

开始定居在浦东星河湾。结婚前，艾瞳不太会做饭，家里的厨房都是由能干的母亲主宰着；结婚后，日常起居饮食都得自己动手了。

“成立小家庭之后，基本上年夜饭主要是我来掌勺，一般会选几道好意头的菜式，比如‘年年有余’的鱼、还有谐音‘财气’的白菜拌海蜇等，配合着其他好的食材做一桌菜。”有时候，艾瞳还会去“下厨房”软件上面找一找，看网友们做的年夜饭菜式。“本来今年年夜饭是计划在家里吃的，所以年前还专门参加了星河湾举办的一次‘星河湾太太家宴’的活动，学习了一些比较讲究的新年菜式，有广东传统的盆菜、潮州菜和点心等。”其中艾瞳的拿手菜“柠檬烤鱼”就是在活动上，跟当天的老师、也是马来西亚拿督之女学做的。后来计划有变，今年艾瞳和朋友两家人一起在一家上海餐厅吃的年夜饭，还没机会在家宴餐桌上大展身手。

艾瞳说，成立家庭之后，年夜饭就融合了东北和浙江的饮食习惯，选择大家都喜欢的菜式，做一桌南北融合的年夜饭。所以既会有东北的饺子，也会有江浙的年糕、海鲜等。“东北的习俗是一定会包饺子的，但不一定是在晚饭的时候吃，有时候会是在守岁跨年的时候吃宵夜。我们家的年夜饭就一定要有年糕，吃年糕是江浙的习俗，寓意着‘年年高’嘛，也有‘年年有余’好意头的鱼，还会准备一两道海鲜。”红烧猪蹄也是艾瞳家年夜饭餐桌必不可少的菜肴，因为它不仅是很传统的江浙菜式，也是东北寓意着团圆美好的菜肴。

### 团年宴的饭菜香 是记忆中妈妈的味道

在艾瞳到来上海生活之前，从小到大过年家里都



是妈妈做的年夜饭，回忆起在厨房里一个人忙碌着大显身手的母亲，艾瞳尤其骄傲。

“妈妈特别会做菜，她一个人能做一大桌。除了常规的鸡、鸭、鱼、肉、蔬菜之外，每年都会有排骨鱼头汤、蒿菜羊肉煲，还有江浙沪逢年过节必不可少的汤圆。我们江浙一带是不怎么吃饺子的，但是在东北，餐桌上最重要的都是饺子。”艾瞳回忆着妈妈的手艺：“蒿菜羊肉煲由浓郁鲜香的羊肉汤汁做底，肉汁融入蒿菜，那种风味真的很美好，很难忘。因为我们是浙江海边人，有一道当地独特的菜肴过年在家里是一定会做的——浙江台州特有的鸡块干炒米粉，非常好吃，也只有我们那儿才有。”

### 为你洗手做羹汤 一顿印象深刻的年夜饭

艾瞳印象最深的就是结婚后的第一年自己掌勺年夜饭。她回忆说：“当下下来我要主厨家里年夜饭之后，有些紧张还有些兴奋的，提前半个月准备年夜饭的菜单。在确定了菜式后，开始逐步采买，大年夜当天一早就下厨烧菜，忙碌了一整天。当时从来没有自己做过一桌菜，而且年夜饭这么重要的节日的宴席也交给了我，我还做出来了，觉得好敬佩自己！哇，真的做出来这么一大桌子饭菜！”

这是艾瞳第一个离开爸妈在外面过的年，也是成立小家庭以后第一次在厨房里承担起女主人的角色，是甜蜜美好的记忆。考虑到家人的口味菜单已经是南北结合，山珍海味俱有：螃蟹炒年糕、凉拌菜、鸡肉、鱼肉、猪肉、牛肉，还炖了一锅汤。“一般来说，我们都会做十二道菜，代表着六六大顺、圆圆满满，或者是十道菜寓意着十全十美”。

### 至爱的观景厨房 亲朋沟通聚会的好地方

星河湾宽敞的餐厨空间、厨房岛工作台的设计，都让艾瞳赞不绝口。“我觉得星河湾整个餐厨空间都很舒服，挺喜欢的，尤其是星河湾的观景厨房，那个窗口，刚搬进来的时候，看着观景厨房的窗台，在那里拍了几张照片，阳光照进来的时候，感觉对生活的向往多了几分。”

作为一个好客的女主人，艾瞳也常邀约亲朋好友在家中聚会。“我是住在浦东星河湾的二楼，户外有一个很大的阳台，正好也只有二楼才有。”艾瞳会不定期地举办正儿八经的大聚会，但是三两好友知己来家里烧烤、喝下午茶很频繁，一般一两个星期就会邀请大家到家里聚一聚。而星河湾家中这个独特的大露台，就成为她用来待客喝茶、烧烤聚餐的好地方。

1.艾瞳的拿手好菜“柠檬烤鱼”

2.红烧猪蹄不仅是传统的江浙菜式，在东北也寓意着团圆美好

### 艾瞳的拿手好菜 “柠檬烤鱼”

这道菜摆盘讲究，看起来特别清爽漂亮。先把黄瓜洗净切段，中间挖空，拌上白菜、粉丝等等素馅料。然后把切薄片的黄瓜皮裁成竹叶的形状，摆在黄瓜周围，一道“竹子节节高”的凉拌菜就做好了。在年夜饭一桌大鱼大肉里，这道解腻的清新凉菜备受欢迎。

### “柠檬烤鱼”

西式烤鱼制法，将石斑鱼身抹干、切两刀，用粗海盐涂抹整条鱼及鱼肚。将香橙和柠檬切片，塞进鱼肚及插在鱼身的刀口。新鲜的迷迭香、百里香塞入鱼肚，浇上足量橄榄油，葱、蒜和鱼放入盘里撒上黑胡椒，将剩余的香橙、柠檬、百里香、迷迭香铺在鱼上，放入烤箱，以200摄氏度烤至少半小时，出炉后拿走盘中的叶子。



艾瞳家中，观景厨房一角



程致鸿



旅行家、收藏家



广州星河湾业主

## 行者家宴 風味萬千

程先生和家人今年一起在广州跨年，大年三十选择在芳村一家粤菜酒楼吃年夜饭。在酒楼吃年夜饭的好处，他认为让家人和自己都轻松了，但也会受到店家用餐时间的限制，对菜式的出品也不能和平时一样要求精益求精。“年夜饭即点即做是不可能的，大部分餐厅的年宴都是推出套餐给客人选择，菜品也是提前准备好的。因此，过年菜单我们会专门以老人家的口味来选择一些清淡的、口感好的菜式，对口味则没有太高要求，而更注重仪式和气氛，能热热闹闹和家人吃顿团圆饭就满足了。”

### 走遍全球的美食家

曾旅居加拿大十几年，近十年来常往返温哥华和

广州两地的程先生，是一位名副其实的“老饕”。每次出去旅游，除了看风景，最重要就是寻味美食，不论是国外的特色料理，还是国内各省的风味美食，他都很包容：“比如葡萄牙的海鲜饭、意大利的披萨、日本居酒屋做的寿司、泰国的炒河粉、西安的肉夹馍、哈尔滨的饺子、汕头的卤水鹅与牛肉丸等等，在河豚当季的时候，我也要去试试的。”每次返回加拿大，程先生与家人会常吃当地的海鲜，北极贝、帝王蟹等优质的食材更带来非凡的味蕾享受。这几年，程先生更偏爱日本料理，既健康也能吃到新鲜鱼的甜美，偶尔也会与朋友一起预订蓝鳍金枪鱼、海胆、旗鱼等日本料理的食材。

曾经营过餐厅的程先生不仅游遍全球寻味美食，对食材有极致的追求，还能下厨烧得一手好菜。

采访当天正好遇上程先生邀请朋友来家里做客，准备烧一席广东的特色菜肴。刚去市场买菜回来的程先生，说起食材和烹饪的门道立即打开了话匣子：“今晚我准备了姜葱鲍汁烧海参、红烧鳄鱼尾、清蒸鱼，打算再配上一道广式清蒸鸡。海参我已经发好了，配上加拿大买回来的罐头鲍，滚油下姜葱与鲍汁鲍鱼一起焖；约两斤重的鳄鱼尾也是提早和市场预订的，开刀切块后也一样用姜葱爆香后焖烧。因为粤菜还是比较讲求食材的原汁原味，所以我不会特意添加太多的佐料。”

### 食不厌精，脍不厌细 极致的美食追求

广东人认为“无鸡不成宴”，家宴上自然少不了有白切鸡、豉油鸡、葱油鸡或客家咸鸡等等，对食材和烹饪的手势要求甚高的程先生却有另一套吃鸡秘笈。“说实话，白切鸡和广式烧味对厨师和设备要求还是挺高的，所以，一般在自己家做的白切鸡、清蒸鸡都达不到酒楼的水准，一般我会去熟悉的几个烧味摊买白切鸡和叉烧。我熟知那些食肆的出品，‘九爷清蒸鸡’的好白切鸡皮爽、肉滑、骨脆，食之有鸡味，这是好白切鸡的标准。”肉有肉香，菜有菜味，这也是广东人对食材的最高赞誉。

广州的食家们都是严格遵照“不时不食”这条金科玉律的，喜欢自己买菜烹饪的程先生也一样，为了准备一次家宴，他可以去广州的不同市场只为挑选到好的食材。“我很熟悉周边的农贸市场，广州星河湾附近的洛溪市场、市桥农贸，甚至去到芳村买菜。哪个市场有什么、哪一个摊档的鱼好肉靓青菜甜我也都知道，菜市场的人都很熟悉我，经常一个电话就会给我留下好的食材，也会热心地教授什么材料可以怎么煮。”

广东人引以为傲的老火靓汤，程先生的家宴菜单上也少不了，“我们春天煲祛湿的水蛇蝎子土茯苓汤，夏秋煲清润的花旗参响螺汤、清补凉煲排



### 程/大/厨/的/私/房/菜/秘/笈

**鲍参翅肚的烹饪窍门**  
鲍鱼、海参等顶级干货的烹制，最重要的是这几道工序：首先选择好食材，其次是发泡，再者了解其特点，知道如何烹制。比如鲍鱼，有日本吉品鲍、伊朗鲍鱼、墨西哥鲍鱼和澳洲鲍鱼，每一种鲍鱼发泡的方法不同，风味也不同。比如日本吉品鲍，不算大但是甘香，也是最贵的品种，一定不能煲汤浪费。发好鲍鱼，下火腿、老鸡、排骨一起焗十几个小时，再配以蚝油打芡，上桌就切片直接吃了。伊朗和墨西哥鲍个大品相靓，可以用来煲汤。

### 顺德乡土菜鱼肠蒸蛋

这虽然是一道不起眼的菜式，却是美食之乡顺德的一道美味。顺德菜多以鲮鱼肉做肉糜酿青辣椒与藕夹，余下乳白色、干净的鲮鱼肠也是好食材。将鱼肠洗净，用陈皮、胡椒粉稍加腌制，放入蛋浆，佐以姜葱盐，上锅蒸5分钟，出锅即是一道“惹味”的好菜。



骨汤，冬天则会煲滋养女士的花胶鸡汤。”至于夏天，程先生推荐以清水汤为主，会烹制枸杞滚猪肝汤、咸蛋芥菜节瓜汤等。到了九、十月则一定会吃大闸蟹了，有时候会托旅行的朋友带回来共享。九月时令，还有一味山珍菜肴是程先生的得意之作，他详细介绍了烹制的方法：“这道禾虫煎蛋我做得很好啊，把禾虫洗净，热油锅炒出浆，再把半熟的禾虫倒入蛋浆，用陈皮与胡椒与姜葱和蛋浆调味，再重新入锅煎香。”说起自己的私房菜烹饪秘笈，程先生出口成章、滔滔不绝，仿佛一整本私房菜谱在脑海中，令听者叹为观止，也极其羡慕其家人有口福。

1. 广东美食白切鸡，“鸡”在年夜饭中有“吉祥如意”的好彩头
2. 鲍鱼、海参等名贵食材是年夜饭中广东盆菜的必备佳品
3. 广东顺德美食鱼肠蒸蛋





## 宴會裏的廚房與廳堂

说到宴会，便不得不提到美食的加工场所——厨房。古代厨房的含义，从广封声。厨房的变迁历史悠久，探究起我们现代意义上厨房的起源，可上溯两汉，直追先秦。汉朝之前，没有所谓的厨房之称，做饭的地方叫做“火塘间”，汉朝是中国独立厨房的起源与壮大的时期，贵族们干脆将厨房从起居室中搬离，在家中成立了独立的厨房，自此独立厨房出现并投入使用，既满足了贵族们对珍馐美食的追求，也达到了留住贤士的目的。在汉代皇族，更出现了最奢华一楼三层的整个厨房，

接待贵宾的厨房位于一楼，宾客上二楼、三楼的宴会厅时，一定会从厨房边上经过，汉时厨房的品质直接决定了客人对主人府邸的第一印象。曾几何时，君子远庖厨，无论是东方还是西方的文化当中，厨房都该是有身份的人要远远避开的地方。厨房的烟雾缭绕、油腻不堪，丝毫和贵族的高雅搭不上边。然而随着时代的发展，人们对厨房的刻板印象早已消失殆尽。用什么厨房电器、怎么装点厨房成了搬入新居之前的重点，现代化的用具、有格调的装修都彰显了主人的生活态度。

1. 清洗区采用花岗岩材质的洗手池，方便清洗食材与洗涤餐具等工作
2. 星河湾的厨房里，橱柜皆出自顶级品牌，让烹饪事半功倍
3. 汕尾星河湾，餐厅是亲友们温馨的社交场所

对“民以食为天”的炎黄子孙来讲，厨房和餐厅之于“家”的意义则未曾改变。中国人对厨房的情感多半是怀念，是留恋的味道，我们走进厨房，与家人一起烹饪带着热气的美食。高压锅里诱人的味道，一点一滴弥漫在厨房的灶台边，厨房里的烟火气，让我们的家庭生活更加有滋有味。托尔斯泰曾说过，幸福的家庭总是相似的，那么，怎样才能找到相似的根本规律？更为融洽和谐的家庭关系又从何建立、巩固呢？

### 星河湾餐厨，让日子活色生香

食物是传递感情的介质，而厨房和餐厅便是让心灵暂时栖息的温柔天堂。一家人的美味来源于厨房，品享于餐桌之上。为美味而生的厨房和餐厅也彰显着主人的品位。闲时约上三五好友小聚，让厨房和餐厅成为温馨的社交场所。在每一座星河湾里，美食、美景与爱，都无法辜负。

### 细心考量，高科技橱柜满足烹饪需求

星河湾半岛对于生活品质的考量，集中体现在厨房和餐厅。厨房里，所有橱柜皆出自德国顶级品牌KIC与Gaggenau，智能化的烹饪好帮手，让一切事半功倍。灶台有三个灶眼，精准满足爱好美食的广东人同时煲汤、煎、炒的需求。餐柜的一边，是双开门冰箱带橱柜，而另一边则是烤箱等。业主入住后，完全不需再添置新的橱柜，即使是专业的厨师，也对这样贴心的厨房无可挑剔。

### 中西合璧，同享两种风格的美味生活

在汕尾星河湾，中西结合的观景厨房，不仅给家带来了新的生活理念和生活方式，而且满足了汕尾高净值人群追求生活环境、改善生活品质、提高丰富文化生活内涵的需求。星河湾为汕尾提供的赫曼德定制橱柜，分为中餐区、西餐区、一体橱柜三个部分，极具收纳空间的厨房橱柜所采用的铰链可以使用20万次。

### 颠覆传统，全揽更为阔绰的操作空间

了解到沈阳高净值人群对厨房功能性，以及情感沟通便捷性的重视，沈阳星河湾二期颠覆传统厨房L形、U形的设计定式，打造兼具现代美感与完美烹饪动线的厨房中岛吧台，借鉴西方先进设计理念，方便家人一起分享美食，在席间沟通。强大的收纳功能，更是当下时代大势所趋。中餐西厨，一厨全揽。更阔绰的操作空间，让中国传统文化中的包饺子与西式精致餐点烘焙自在切换、随时可享，阖家幸福的生活美学，一方中岛厨房全部满足。



共鉴「海岸上的国粹园林」  
艺境天开



“宠辱不惊，看庭前花开花落，去留无意，望天上云卷云舒。”

任岁月流转，时光变换，人们依然对庭院怀有深深的眷恋。拥有一个中式园林，回归自然与自我，赏四季流转，仍然是中国人对于理想生活不变的追求。

汕尾星河湾懂得这份心情，于是便有了星河湾首个纯中式意蕴的国粹园林，绘就山水画卷，成就星河湾最大的水系园林，再现东方意蕴园林。工匠糅合东方意境和现代美学创造的国粹园林，以江南水乡为意境，一物一景皆错落有致，亲水而立，自然天成，营造清朗秀丽的自然之境。

1. 汕尾星河湾，满园繁花傍钟楼而生
2. 汕尾品清湖景观图
3. 汕尾星河湾，粤东首座苏韵园林惊艳绽放
4. 亭廊架空于湖水之上，湖面、水台、古廊，层层叠景
5. 万千美景尽收眼底，蔚为壮观

师承苏园千年意蕴 首创艺境天开诗画园林

在汕尾，星河湾带来苏园千年意蕴，首创艺境天开诗画园林，以园林升级之作礼献善美之城。超10万平方米新中式园林，相当于16个国际标准足球场大，是整个粤东乃至华南地区首个醉美苏式园林，也是汕尾地区首个殿堂级的全成品准现楼配套园林。

满园花繁草茂，翠竹落英山奇，鱼戏绿波花香；出水芙蓉连天，迎风对月品茗抚琴，四时光景常新……无论室内眺望，抑或小区内漫步，都徜徉于曼妙的自然风景画卷中，园林巧妙融情于社区里。居住在汕尾星河湾，足不出园便可尽享山之意趣、水之灵动。

亭廊叠映花间隐榭 还原东方诗意山水栖居

汕尾的“同纬度醉美园林”，是星河湾首个纯中式意蕴的国粹园林，也是星河湾最大的水系园林。星河湾重金聘请正统的苏州古建筑团队，再造东方国粹园林，传承苏州园林风格，设计重檐四角亭、六角亭、风雨廊、水榭、听涛阁等多重凉亭，将亭廊架空于湖水之上。底层堆坡的造景手法，令百年古木、中式古亭、叠石理水巧妙相融，美不胜收。

湖面、水台、古廊，层层叠景，如镜面般的静水倒映出古廊与蓝天，形成一幅水天一色的绝美画卷，打造“自然生态的水石庭院”。

三重水系犹入梦境 勾勒江南水乡灵动生活

宅与水互为风景，建筑专家通过营造独特水系，使水景变得更加丰富、灵动、亲和。园林水域面积达3.8万平米，让建筑和园林之间处处有水，一脉相承。护城河、拼花泳湖、中心湖水至清而有鱼的水质、多种水生植物的植物……种种美景让业主拥有“小桥流水人家”般的写意灵动生活。

近在家门的植物园 全年常绿四季有花之境

汕尾星河湾“舍得”以重金在全球寻树，汕尾星河湾园林聚集从各地精选上百种珍贵树种和三十多种古老树种，它们横跨热带、温带、寒带三个纬度。园林里，乔木、灌木、植被错落有致，星河湾更以极致匠心营造富有的层次感，使景观浑然天成，犹如天然绿化屏障。

在这座“近在家门口的植物园”，您时时能品味集聚“色、香、味、意、形”的五感园林，更能领略“四季如春，姹紫嫣红”的园色园香。

光阴荏苒，岁月留白，纷繁世事，在北纬22°的海岸边，有这样一片这样的精神家园安放身心，夫复何求。



## 黄文仔 完美无止境，星河湾挺进4.0时代



2005年，北京市规划委员会等部门联合出版《解读广州星河湾》《走近北京星河湾》，官方为企业出版书籍，意味着政府充分肯定了星河湾对房地产行业高质量发展的带动作用。

1月31日，星河湾集团2018年度年会在广州星河湾酒店如约绽放。在题为《淬百年匠心，书时代风华》的重要讲话中，黄董分享了他对“工匠精神”内涵的理解，和星河湾因应时代变化发展升级的思考。

黄董指出，星河湾在坚持高质量发展的过程中，不仅自身的产品持续迭代升级，也推动了行业发展。黄董认为，星河湾已昂首迈入4.0时代，未来要实现四大升级，目标是“打造全行业最高人居标准”！

### 全球视野 洞悉时代变化

识大势，方能谋全局，成大事。而“全球竞争”的视野高度，则是黄董分析思考的新基点。黄董认为，中国企业重要的历史使命，是与发达国家的企业同台竞技。如今，人口红利、互联网红利都已成过去，整个红利时代已经落幕，中国企业在全球竞争中，需凭借真本事、硬实力。站在全球竞争的高度上，黄董特别强调，企业价值观是容易被忽略的企业重要软实力。一个伟大的企业，必定有植根于全体员工内心的信仰体系。

“对于企业，价值观就是根本，价值观错了，什么都会错。一个单纯以赚钱为目的的企业，终有一天会触礁翻船。”

### 最高标准 勇立时代潮头

身处大时代，星河湾将如何拥抱时代变化，更上一层楼？

回溯前路，利于再创辉煌。星河湾在高质量发展的过程中，对行业发展产生了积极的推动作用，在几个节点表现尤为明显。据此，黄董将星河湾自创始至今的历程分为四个阶段。

2000年前后，广州星河湾开盘，优美而独特的建筑风格、如画卷般的园林环境、美轮美奂的室内装修，还有配套完善的社区设施，让“品质”二字得到了充分的体现，一面世就让人眼前一亮。

1.0时代，星河湾奠定了产品的“高起点、高定位、高竞争门槛”的基础。对行业来说，“星河湾1.0时代，完成了中国房地产行业品质化的启蒙。”

在2.0时代，星河湾从地方知名品牌迈入到全国高端品牌行列，品质得到了社会的认可，成为了“中国好房子的标准”。

在3.0时代，星河湾展开全国布局，并发展成为能在多个战场上同时作战的大兵团。在这个时期，无论是项目合作方，还是承建商、供应商，都对星河湾标准予以高度认同。星河湾标准，也是他们对产品、对员工要求的最高标准。

“时间是检验品质的唯一标准”，这是星河湾对于未来的承诺。

2018年，随着以星河湾半岛为代表的系列产品日益成熟、日趋完善，星河湾的整体环境、设计理念以及工艺细节，都达到了新的高度。星河湾的4.0时代已经拉开序幕。

回顾星河湾发展历程，黄董得出结论：“星河湾的成功经验在于，从创办之初就以品质为立身之本，从创办之初就坚持高质量发展，形成了核心竞争力，说到做到，赢得了市场口碑。”

### 四大升级 书写时代新篇

4.0时代，星河湾的目标是以高品质产品为基础、为驱动，带动整个企业运行体系的进步，让星河湾成为中国高质量发展新时代的企业典范。黄董指出，星河湾需要不断转变，完成四大升级。

在高质量发展时代，企业影响力比规模更重要。黄董指出，高度决定影响力，过去，星河湾以产品的制高点，赢得行业的认同，在4.0时代，要实现从占据产品制高点到占据标准制高点的升级，制订一套最新、最全面、代表行业最高水平的产品标准，赢得社会的尊敬。

强烈的时代使命感，使黄董对企业发展的思考，远远超越对财富的追求。在现场，黄董再次分享了他亲撰的《致未来的一封信》。

致未来的一封信

未来的朋友们：你们好！

给你们写这封信的时候，我们正在回顾中国改革开放40周年的光辉历程，我们正在迎来中华人民共和国成立70周年的伟大华诞。

在我们这个时代，中华民族取得了举世瞩目的成就，每一位中华儿女，都在为实现中华民族伟大复兴的中国梦而努力奋斗。

在我们这个时代，中国房地产行业蓬勃发展，城市面貌和居住环境焕然一新。在这个时代，我们怀着对美好生活的向往，怀着对未来的期许，潜心钻研、精雕细琢，努力让许多年后展现在你们面前的城市依然美丽，努力让一砖一瓦、一钉一铆都铭刻上我们这个时代的记忆。

未来的朋友们，你们一定会看到，我们这个时代所留下的历史印记。你们一定会感受到，我们这个时代对梦想的执着。

祝愿我们的未来、你们的现在更加美好！

黄文仔

黄董指出，打造百年建筑，铭刻时代记忆，是星河湾的使命。在4.0时代，星河湾要实现从行业标杆到时代范本的升级，为未来留下这个时代的历史印记。

站在2019年的关口，黄董殷切展望：

“2019年我的新年愿望是什么呢？我希望，不仅要做好房子，还要打造百年建筑。我希望，不仅中国制造业实现崛起，中国标准也能成为世界标准！”回首前路，星河湾人披荆斩棘、勇往直前、不断超越；抬眼望前，内心愈加坚定，因为“追求完美品质的道路，是一条具有无限光明前景的康庄大道！”



1. 浦东星河湾的成功，标志着星河湾完成了北京、上海、广州的“金三角”战略布局
2. 以星河湾半岛为代表的系列产品达到了一个新的高度



## 社区年味浓， 星河湾花样迎新年

喜庆热闹的春节假期刚刚过去，在这举国欢庆的节日，我们和亲朋好友团聚在一起，在声声的欢笑之中，共度良宵、共享美味、共赏春光、共话未来。新春佳节前后，星河湾为业主们精心设计的各种贺年活动，更是为社区增添融融暖意与浓浓年味，令各地业主都能足不出户，便体验到最纯粹的年味和邻里间的祝福与善意。在八城星河湾数十场社区活动的陪伴下，业主们以全新的姿态迎接新春佳节，踏上新的征途，我们也借此机会，回顾新春社区里的精彩瞬间。



汕尾星河湾  
火树银花  
唯美烟火辉映品清湖畔



2月6日，大年初二，璀璨烟火惊艳绽放，品清湖上空溢彩流光，缤纷花雨与水中倒影温情相映，母亲湖五光十色，美醉人心，让人激动不已。

当启动仪式开始，品清湖上的烟花直指天空，一粒粒“金沙”喷射而出，在空中傲然绽放。银波放彩时雨纷洒，银虎尾腾空而起，金柳倾泻而下，花束在上空翩翩起舞。赤橙黄绿青蓝紫，样样俱全，把夜空装点得美丽、婀娜，把大地照射得如同白昼。昭示着盛世和吉祥，汕尾明天更加耀眼夺目。

晚会序章画面，呈现出星河湾用心打造出的新颖图案字幕——“星河湾祝您新春快乐”，以此拉开汕尾新年大型音乐焰火的序幕。汇演共有四个篇章，每个篇章燃放的烟火品种主题各不相同，以期用独特的色彩造型给大家呈现特别的视觉感受。

烟花汇演在灯火通明的品清湖畔完美谢幕，汕尾市、城区干部职工和群众共21万多人观看了烟花汇演。本次音乐焰火汇演以“新年快乐”为主题，整场烟花表演节奏动感，极富艺术性，以绚烂的火树银花向汕尾市民表达新年的祝福。

1月26日，星河湾半岛“星蹟·江畔拾贝”业主书画展正式拉开序幕。为迎接农历新年，星河湾半岛云集近三十位书画大家的一百多幅作品，邀业主和来宾品鉴。书画展以“福”开篇，来自新快报报社的来宾、广东省青年美术家协会的艺术家们，以及星河湾业主等近两百位嘉宾，在珠江畔的百米长桌上，共同书写一万个“福”字，以传统的书写仪式，传承国粹艺术，祈求来年风调雨顺、家庭美满。艺术家们更即席挥毫，将珍贵的春联墨宝赠予业主。

在星河湾半岛，谈笑皆鸿儒，人文荟萃，在为期一个月的作品征集期间，业主们踊跃投稿，纷纷献出自己的得意之作，不少佳作意境深远、画技精湛，反映出作者颇高的艺术造诣。书画展现场，不少出自业主名家之手的佳作获得广东省青年美术家协会主席钟瑞军等一众艺术家的高度评价，充分展示了星河湾半岛良好的人文素养。

活动持续至2月19日，星河湾与业主“相悦新年”欢度春节，构建艺术人文社区，掀开新年崭新一页。

B

星河湾半岛  
江畔拾贝  
书画社新春艺术交流会



C

上海星河湾 / 青岛星河湾 / 沈阳星河湾  
张灯结彩喜乐齐闹元宵

一曲笙歌春如海，千门灯火夜似昼。

2月17日，上海星河湾商业街星光熠熠，由上海星河湾主办的幸福集市，吸引了八方邻里一齐敲响金锣，宣告2019年星河湾幸福集市正式开始。

大小业主们兴致盎然，手工制作花灯、猜灯谜，体验传统文化之美，各式手工彩绘花灯流光溢彩、美轮美奂。手鞠、香囊、宫灯、剪影，皆是本次幸福集市的阖家欢手作主打，每一项手作的制作过程都融入了爱的主题。包元宵、摇元宵、尝元宵，品的是一碗香甜软糯，思的却是阖家欢乐。除了汤圆，自然还有不少精美甜点，让人食指大动。业主们多才多艺，二胡社团“喜洋洋”的演奏更添喜庆，欢乐激昂的合唱让人精气神大振，安保人员的武术表演“沙场点兵”威风凛凛。

2月19日，青岛星河湾开启一场团圆盛会，齐贺新春。青岛星河湾邀业主亲手制作汤圆与糖葫芦，甜蜜的滋味沁人心脾。DIY花灯、趣味猜灯谜，让新年的尾巴格外有韵味。各式面人、星涂年画充满了中华民族千年的文明智慧，业主们用面团演绎不同的飞禽走兽和吉祥花果，感受民间艺术。

正月十五前的周末，沈阳星河湾在会所举办了一场传承民俗的活动。欢欢喜喜猜灯谜，家长们摘下想要挑战的灯谜，小朋友们也抵挡不住礼物的诱惑，和爸爸妈妈一起动脑，用智慧换得奖励。除了中国风手工灯笼，卡通灯笼同样受到小朋友们的欢迎。元宵佳节，还有什么比让家人品尝亲手做的元宵更暖心？大小业主们齐做元宵，其乐融融。





生活方式  
LIFESTYLE·ASPIRATION  
志趣

李云涛  
以不变坚持 打造百变造型

李云涛



大学教授、专业造型师



北京星河湾、青岛星河湾业主



李云涛(右一)参加时尚活动

你或许不认识李云涛，却一定认识他的“工作伙伴”——蔡依林、张曼玉、林志玲、杨幂、周杰伦、高圆圆……这些大家所熟知的艺人，都曾邀请他担任专属造型师。他还连续八年担任金鸡百花电影节唯一指定造型顾问，他也是《VOGUE服饰美容》等多家顶级时尚杂志常年合作的造型师。作为殿堂级整体造型师，李云涛认为，他的时尚之路贵在“坚持”。“坚持和信念会令你的朋友和合作伙伴有所感应，从而产生力量和热爱。”

### 去做才有可能成功

不同于很多在理想道路上不断徘徊的人，李云涛早在高中就明确了自己的目标和方向。

他发现，自己对服装特别感兴趣，总是会忍不住观察行人的穿搭，提出自己的见解。为此，他立志成为一名服装设计师，将自己想象的服装变为实物，践行美的真谛。

17岁时，为了报考美术院校，李云涛孤身一人坐十多个小时的火车从青岛到北京上服装学院辅导班，“是对服装的热爱和真诚让我坚持下来”。后来，李云涛以专业第一的成绩考入北京服装学院，并出国深造，回国担任造型师，建立自己的品牌。一直以来，他不断尝试和摸索新角色。他表示并不会给自己设限，也不会设立特别宏大、遥不可及的目标。“这么多年的经历告诉我，理想不仅要简单而务实，更要去。不做永远不知道结果，去做才有可能成功。”

在工作中，李云涛经常会遇到突发性事件，这让他更加沉稳，也慢慢意识到信念的重要性



### 不要对生活失去信心

在工作中，李云涛经常会遇到突发性事件，这让他更加沉稳，也慢慢意识到信念的重要性。

10年前，李云涛负责一位巨星在马尔代夫杂志封面拍摄，谁料当地连续七天下雨，眼看就要无功而返，幸好天公作美，天气终于在离开马尔代夫前放晴，拍摄任务顺利完成。

还有一年，在一场年度盛典上，恶劣的台风天使得所有飞机停飞，嘉宾无法按时到达。怀着坚定的信念，李云涛带领工作人员开始执行应急预案，第二天雨过天晴，活动成功举行。

在李云涛看来，这是信念的力量。“人不能一点信念都没有，坚持信念和想法，努力地、踏踏实实地去做，自然而然，你想要的就是你的了。”

在信念背后，是他冷静解决问题的生活智慧和态度。在他看来，碰到问题就解决问题，解决不了，就想办法再解决，再解决不了，这一定是上天给你打开的另一扇窗户。“一定要坚持自己的信念和理想，同时不要对生活失去信心。”

### 坚持自己的品质

坚持，不仅体现在为人处世上，也体现在作品上。对李云涛而言，坚持输出内容的品质不仅是向别人负责，更是对自己负责。不管多忙、多少人，哪怕慢一点、麻烦一些，都要继续坚持工作内容的质量。这份坚持，让越来越多人肯定他的作品和成果，他也得到越来越多的机会。

“我不喜欢那种好高骛远的东西，我就喜欢踏踏实实把事情做好，你自然而然就会实现理想。如果连今天的事情都做不好，你的理想就不会实现。”现在的李云涛，依然保持着十几年如一日的习惯，每天早上六点起床，晚上一点半睡觉。工作安排得满满当当，他却一点都不觉得累，这一切都源于对工作的兴趣和热情。“怎么坚持？坚持就是因为热爱，要坚持自己的品质。”

选择在星河湾定居也是出于这个原因。最初，他在北京星河湾置业，星河湾对品质的坚持让他信任星河湾的品牌，在青岛购房时甚至还没有看房便下了订单。“星河湾是我的理想家，她的品质一直都在，你就知道这个房子一定不会错”。

“我觉得中国人要讲气场、缘分和风水，当我站在星河湾的时候，就觉得自己应该住在这，这就是我家，所以星河湾和我是比较契合的。我特别害怕那种有距离的邻里关系，星河湾给我的感觉是，既可以保持独立私密的属性，又给了我社区生活，她符合了我对于住宅和家的理想。”李云涛如是说。



生活方式  
LIFESTYLE·EXPLORATION  
健行



# Macau, a bite of 澳门 老城里的舌尖艳遇 the old town

大大小小、灯火通明的酒店和闪烁的霓虹牵动着澳门这座不夜城的“心脏”，人头攒动的游客们不断为它输送能量。流露着浓厚中古气息的粉彩建筑接二连三，楼梯街道错综复杂，移步换景，沿着老街信步走在玫瑰堂、疯堂斜巷和恋爱巷这些被誉为最美街道的碎石小路上，可细细品味这个糅合着葡式文化的东方之城。拾级而上到了澳门主教山顶，便可以俯瞰这个热闹的城市。游客们来了又走，不论心情好坏，观赏表演，疯狂购物，赞不绝口的各式食物、异国风情的古建筑，同样是它维持魅力的筹码。

澳门地方虽小，却犹如一个美食集结地，是全世界米其林餐厅最密集的地方，仅有32平方公里的面积共有18家米其林餐厅和几十家米其林推荐餐厅聚集在这里。此前，澳门获得联合国教科文组织“创意城市美食之都”的称号，2018年更是全面开挂开启澳门美食年。澳门地图更像一幅美食地图，从街头茶楼到精致餐厅，从本土老字号到新锐米其林餐厅，中西结合、多样而美味。不仅有当地土生的特色菜，也能尝到国内各大菜系风味，还有日本、韩国、印度、巴西、意大利、法国等各国料理。当地的澳门菜相当有特色，即用葡式和中式烹调方法结合而做出的澳门式葡萄牙菜，让你不出澳门就能吃遍全世界。

## 畅享舌尖美味，澳门“摘”星之旅

位于澳门本岛和路氹区域的18家米其林，9家粤餐厅性价比都超高，人均200澳门币就能吃到米其林一星早茶。奢华的路氹区域不仅歌舞升平，

也是澳门米其林餐厅最聚集的地区，从粤菜、日料到法餐、印度菜，在短短一条街上甚至能“捕获”好几颗星。

2008年开业的紫逸轩，自2009年开始连续九年都获得米其林的星星殊荣，竹笙菠菜鱼汤正是港式粤菜的代表，鱼汤炖至完全的白色，竹笙里塞进丝丝分明的菠菜，让鱼汤完全吸附，菠菜和竹笙的完全带有饱满的汤汁，做工精细的烹调手法，让人大为惊艳，绝对是一道行家必吃料理！

连续六年得到米其林二星的“京花轩”，顾名思义，是带着京腔的官府菜，出品着极其少见的谭家菜。作为清末官僚谭宗浚的家传筵席，谭家菜工艺复杂又讲究。京花轩把谭家菜传承人大厨刘国柱和一班底人全请到澳门，整个餐厅从环境到菜品从头到脚都透着一股浓浓宫廷奢靡之风。无论是装潢、格局、菜式、以及服务皆出品甚高，单是一道蟹肉黄烧鱼肚，已经尽显谭家菜的风范。中国有句俗语：“四川人不怕辣，湖南人怕不辣。”湘川菜作为中国八大菜系之一，要在澳门吃到正宗的“辣”，汇集川、湘及面食三大美食的米其林二星餐厅风味，风味居绝对是个好选择。让大家能尝到辛香麻辣的川菜、酸辣开胃的湘菜及弹牙美味的面点，带来意想不到的味觉惊喜。

## 味蕾与视觉交织的西餐盛宴

号称史上最便宜的三星法餐Robuchon au Dôme 天巢法国餐厅，连续十年稳居三星宝座，餐厅的装饰堪称奢华。天巢位于高达238米的顶楼圆顶里，可以俯瞰澳门，远眺隔海相望的珠海。一盏由131500颗施华洛世奇水晶打造的水晶吊灯自穹顶倾泻，华丽恢弘。吊灯下的百万手工古典钢琴、赌王私人收藏法国名画、Baccarat水晶落地灯，和吊灯的璀璨交相辉映，成功烘托了米其林三星的门面。

Otto e Mezzo在意大利语中即为8½的意思。餐厅屋顶设计很有意大利著名导演费里尼的同名电影《8½》的风格，艺术感十足。这间一星米其林餐厅一直以高级意大利菜作为标杆，以美食向意大利生活风格和艺术成就致敬。

餐厅以顶级的新鲜食材为主角，精准地表达食物的味道，同时拿捏食材之间的平衡美。手造意大利面、黑白松露佳肴、水牛芝士云吞都不可错过。



## 寻找街边老铺的古早味道

不管是官也墟的沙煲奶茶配猪扒包的本土小吃，还是“小飞象”陆军俱乐部餐厅的经典葡国菜、本地老饕私藏的高性价比馆子、在澳门米其林榜单推荐和美食app亚洲榜单入围的街头小吃都不容错过，这些老街不起眼的门面里藏着澳门人日常光顾的地道味道。



**a 金钱饼**  
潘荣记 | 卖草地大炮臺街1号B地下

“未见其饼，先嗅其香”用来形容澳门的传统小吃金钱饼绝不为过。主要成分是牛油、面粉、鸡蛋和糖，混合搓成球后夹入预热好的饼铛。新鲜出炉的金钱饼又香又脆，建议趁热食用。在澳门，金钱饼名声最响的要数位于议事厅前地的“潘荣记”了，这家的减蛋金钱饼，采用多面粉、少蛋黄、零蛋清的制作工艺，使得每一块金钱饼的颜色都呈现金黄色，蛋香浓郁，口感酥脆。



**b 竹升面**  
祥记面家 | 新马路福隆新街68号1楼

澳门人对竹升面情有独钟，对竹升面的用料选择以及制作工序都尤为执着，用鸭蛋或鸡蛋制面，再借人力用粗大的竹竿压之，从而使面条变得蛋香浓厚、爽滑筋道、韧性十足。除此之外，只有面条通身保持色泽均匀，才能算合格。通常竹升面与鲜虾大云吞、虾子（由干燥后的虾卵制成）或蟹相配，拌匀后即可大快朵颐。澳门著名的祥记面家，是一家已经有50多年历史的老面店，它家的虾子捞面连蔡澜都赞不绝口。



**c 瓦煲咖啡**  
胜记咖啡 | 营地街市综合大楼3楼

在澳门，瓦煲除了能用来煲汤、煲中药，还能用来煲咖啡、煲奶茶。利用瓦煲煲煮，能使瓦煲中的液体受热均匀，也使煲出的咖啡和奶茶变得口感顺滑。只不过今时今日随着快餐文化的迅猛发展，肯费时费心煲咖啡的老式咖啡店已经越来越少。胜记是澳门尚存的几家坚持用瓦煲煲咖啡奶茶的一家，店铺是老字号，每天都有不断的人流。咖啡、奶茶都是卖完一煲再继续煮，所以可以喝到的都是新鲜热热的。



**d 咖喱牛杂**  
荣记牛杂  
澳门半岛天神巷白马行  
国华戏院地下

牛杂是澳门街头最受欢迎的小食之一，听着“咔嚓咔嚓”的声音，闻着空气中弥漫的阵阵咖喱香，看着老板把煮好的牛杂从热腾腾的锅中捞出，再用专门的剪刀娴熟地把牛杂剪成小块，像是一场精彩的表演。牛杂经耐心烹煮后，变得酥软而不烂，再浇上店家特制的咖喱酱汁，令人回味无穷。在澳门想吃牛杂，只要是饕客必定会选择前往荣记牛杂。



**i 猪扒包**  
大利来记咖啡室  
氹仔巴波沙总督前地18号

猪扒包于数年前于澳门开始闻名，是澳门的“平民美食”之一。烤好的面包抹上黄油，中间夹着一块香煎猪扒。面包口感外脆内软，猪扒味美，看似普通但味道非凡。澳门以位于氹仔的大利来记猪扒包最有名，每日下午三时出炉限量发售。不少游客为一尝猪扒包，都会提早于店铺前等候。由于限量发售，每当假期及旅游旺季，猪扒包都会于短时间内售罄。



**l 木糠布甸**  
沙度娜木糠布甸专门店  
氹仔地堡街泉福新村第1期第6座裕嘉阁地下AA铺95号

木糠布甸是最具澳门特色的甜品之一，与葡式蛋挞齐名，据说前澳门总督也非常喜爱这款甜品，因为饼干碎屑形似木糠，因此而得名。饼干碎屑和淡奶油的完美组合，冰的时候似冻品，温度升高后又似慕斯，让人回味无穷。不少澳门的餐厅、饼店均售卖木糠布甸，其中沙度娜最为驰名，是澳门一间以卖木糠布甸为主的甜品连锁店。



四百年来，澳门用美食抚慰了无数游人的味蕾，如果说澳门的美食安顿了一颗流浪的心，那么澳门的一处高品质人居，安顿的便是一个名门世家。澳门星河湾·名门世家地处中国澳门新核心的氹仔柯维纳马路。北靠小潭山，正南面是澳门赛马场，户户向南，视野开阔。诗意浪漫的栖居，是许多人的生活追求。星河湾用其最为经典的八角房带来270°的观景视野，拓宽空间的尺度，诗意生活超乎想象。在名门世家，邂逅舌尖上的澳门，细嚼藏在街巷里的澳门故事。



**e 葡式蛋挞**  
玛嘉烈蛋挞 | 新马路马统领街金利来大厦17B地铺  
**k 安德鲁饼店** | 澳门氹仔旧城区官也街9号柏鸿大厦E座地铺

葡式蛋挞是澳门的招牌美食。新鲜出炉的葡挞，外层酥皮非常松脆，中间蛋黄热乎乎、香喷喷而且嫩滑无比，上面裹满了焦糖，趁热咬上一口，绝对是回味无穷。在澳门，随处可买到葡挞，但最有名最正宗当属玛嘉烈和安德鲁。



**j 大菜糕**  
莫义记 | 氹仔官也街9A

怀旧小食大菜糕，是陪伴澳门老一辈长大的甜点。由琼脂熬煮融化后冷却成块，就是最原始的大菜糕。如今推陈出新的大菜糕，在制作过程中加入椰奶、巧克力或各种果汁来增添风味，以迎合不同人的口味。大菜糕形如果冻，口感比果冻更加丰富。有几十年历史的莫义记的大菜糕是许多游客的饭后甜点。

- f 8餐厅、天巢法国餐厅
- g 京花轩
- h 风味居
- m 8 1/2 餐厅
- n 皇雀印度餐厅
- o 紫逸轩





### a 黄文仔董事长连任广州市民营企业商会主席

1月10日，广州市工商联（总商会）年会、民营企业商会年会暨第十届理监事会就职典礼仪式在广州市隆重举行。星河湾集团董事长黄文仔先生出席年会并连任市民企商会第十届理监事会主席。

黄董表示，在时代的新机遇里，民营企业应该聚焦主业，加强自主创新、练好内功，努力实现新的发展。黄董在致辞中对市民企商会近年来的工作给予了充分的肯定。此外，商会近年来社会影响力逐年提高，在承接政府职能、参政议政、搭建平台、光彩扶贫等方面，发挥了重要的作用。



### b 上海星河湾：拾而上再出发

1月23日，正逢星河湾集团上海区域公司十年交汇，星未来开启之元年，“拾而上·再出发”浓情相聚之夜华彩盛放。晚宴开场后，全场嘉宾首先通过一部视频短片，回顾了刚刚过去的2018年里，星河湾上海公司度过的珍贵时刻。

这一夜是所有星河湾人的盛宴，当然也是星河湾业主和全体员工的盛大家庭宴。2018年取得的这些成绩，得益于每一位辛勤工作的星河湾人，无数个坚守工作岗位的日夜。对于那些表现突出的员工以及团队，以颁奖的形式进行表彰，既是肯定，也是激励。同时，我们也看到了星河湾人的坚持和优良品质。



### c 上海星河湾双语学校：2019届早申录取喜报

截至2019年1月15日的不完全统计，上海星河湾双语学校第三届全体毕业生92人里选择早申的同学中有近40% 同学收获了至少一个美国综合大学排名前30或同等水平的录取，这些录取的院校涵盖了芝加哥大学、剑桥大学、西北大学、康奈尔大学、华盛顿大学圣路易斯分校等世界知名学府。

在上海星河湾双语学校前两届毕业生取得傲人成绩的基础上，19届的毕业生的早申既巩固了既有阵地，又取得了多重突破。让我们向已经收到录取的同学表示祝贺，并预祝其他同学在常规申请阶段取得更好的成绩。



### d 星河湾·广州市番禺执信总校家委会办公室落成剪彩仪式圆满结束

1月15日，“番禺执信总校家委会办公室剪彩仪式”隆重举行。星河湾·广州市番禺执信中小学总校长张雄记校长、番禺执信李瑞琴副总监等中小学行政领导以及中小学家委会成员、各年级会长等100多人参加了活动。

总校家委会是学校 and 全校家长沟通的桥梁，家委会是家校共育所不可缺少的重要环节。让爱成为家校合作的主旋律，展望汇聚学校、家长、社会三方力量，一起努力，助力打造全国知名的家委会。

### e 星执附小：娃娃妙会喜开锣 星执学子献爱心

1月14日，“番禺区第五届娃娃妙会”喜庆开锣，星河湾·广州市番禺执信中学附属小学五（7）班的娃娃们也参与了这场以爱为名的活动，用自己的实际行动，献出了一份爱心。

本次“妙会”共筹得近4000元的善款，全交大会存入“星儿成长基金”，以帮助有需要的人。这次“妙会”也为孩子们搭建了参与社会实践的平台，让孩子学会感恩，懂得关爱他人。孩子们在这次活动感受到了爱心教育，而五（7）班也被授予了“爱心纪念牌”。



### f 星执外国语小学：新春庙会散学礼好戏连台

恰逢冬至，星外的孩子们建了一座小小民俗城，一起寻回记忆中的新春气息，孩子们在这里共寻传统年味儿，传承文化基因。写挥春、对对联、猜灯谜……逛一逛山西、泰山庙会，再去长沙吃个火宫殿，领略不同城市的年味。这就是星外的庙会，也是孩子们的散学典礼。

星外庙会活动帮助学生们了解中国的传统文化、民间艺术、风味饮食，在辞旧迎新之际，让学生们体验到不同凡响的中国传统文化，感受传统文化所带来的幸福、快乐与魅力。



### g 星执附小：和美教育 星执有约

1月11日，星执演艺厅举行《和美教育·星执有约——聆听老师与孩子的故事》家长专场演讲故事会。故事会旨在让家长近距离倾听老师们讲述自己的教育理想和情怀，讲述自己教师生涯里与孩子相处的点滴故事，以实现家校共育、共建和美教育的育人目标。

6位老师和大家分享了他们的教育故事，一句句铮铮的誓言，一个个感人的故事，这就是我们星执教师用爱写下的动人诗篇。孩子们在现场为喜爱的老师们打气，家长们也在故事中理解和感悟老师们的润物细无声。



### h 星河湾西交康桥小学：首届青少年机器人竞赛活动展风采

1月4日，星河湾西交康桥小学机器人社团12名同学在老师的带领下参加西咸新区教育卫体局举办的首届青少年机器人竞赛活动。本次机器人竞赛不仅培养了学生的动手能力、创新能力，更多的是对学生计算机思维的进一步提升。

课程决定方向，拓宽学生视野。机器人社团是星河湾西交康桥小学社团课程之一，重在逻辑思维能力的培养，从机器人的设计到组建，再到运行，这其中的每一个过程都需要深思熟虑，也能培养孩子的专心、耐心、不服输的精神。



# 连获多项大奖， 星河湾彰显卓越品牌影响力



在新年的锣鼓声中，星河湾喜报频传。近日，星河湾连获多项媒体奖项。

在2018南方周末年度盛典上，星河湾集团获得“年度影响力企业”大奖。

在2019年第六届凤凰网全球华人不动产风尚盛典中，星河湾获得“榜样2019时代企业·星锋企业”称号。

在网易房产与广东省地产商会联合主办的2018年度中国地产冠军榜上，星河湾集团荣获“匠心影响力品牌”称号。

在2018年度乐居创新峰会上，星河湾集团荣膺“2018年度城市价值贡献力大奖”。

在2019“超粤影响力”新浪广东盛典中，星河湾集团光荣入榜“2018年广东十大影响力地产品牌”。

权威媒体的奖项，是对星河湾发展模式的高度肯定与褒奖。从尖端产品到品质文化，星河湾在创造美好生活的大道上笃定前行，彰显出卓越的社会影响力，也展现出强劲的发展势能。

一直以来，星河湾系产品以高质量发展作为导向进行一体化管理，从规划、设计、园林、装修、配套、服务等多个维度，坚持产品创新并力争与中国文化深度融合，在产品更迭上从未有丝毫懈怠，并保持着优秀的创造力与生命力。

从好房子到好生活，星河湾不断探索和创新。2018年，星河湾继续深耕星河湾大会这一固有文化品牌，第10届中国星河湾大会获得空前成功，让星河湾大会这一行业标志性的社区文化品牌影响力再上新台阶。

一直以来，星河湾积极参与公益慈善事业，首创推出并深入践行“公益+社区”新模式，带动更多人参与公益事业，创造积极向上的社区文化，将慈善价值观植根于社区、大众心中，得到了社会的广泛关注与认可。

未来，星河湾将一如既往地坚持品质化发展道路，继续以品质匠心谋发展，不断提升品牌传播力与社会影响力，做高质量时代的先行者，为实现高质量可持续发展砥砺前行。



2018南方周末年度盛典  
“年度影响力企业”大奖



2018年度中国地产冠军榜  
“匠心影响力品牌”称号



2019“超粤影响力”新浪  
广东盛典“2018年广东十  
大影响力地产品牌”



2018年度乐居创新峰会  
“2018年度城市价值贡  
献力大奖”



2019年第六届凤凰网全  
球华人不动产风尚盛典  
“榜样2019时代企业·星  
锋企业”称号

星河湾  
Star River  
中国·西安

# 中国美 东方意

建面 173—415m<sup>2</sup>精装典范大平层

STAR RIVER

## 3208 9999

中国 西安秦汉新城兰池大道中段



星河湾半岛  
STAR RIVER PENINSULA

美好生活  
品牌计划

时间是检验**品质**的  
TIME IS THE STANDARD OF  
QUALITY**唯一标准**

星河湾全新风格 诚邀心赏

中国·广州

(+8620) 3920 9999

