



200元（人民幣，下同）一晚坐擁三亞海棠灣360度風景，上海靜安網紅套房打折後跌到「地板價」，不到300元拿下長白山酒店滑雪套餐……疫情後半段，當各行各業開始復工復產，首先躍入大眾視野的旅遊訊息，就是大批高端酒店的打折促銷。為了喚回消費者，緩解疫情造成的現金流壓力，酒店集團的CEO們更是紛紛下場直播帶貨，打出「白菜」價格，可謂是誠意滿滿。

大公報記者 俞畫

星級酒店「白菜價」 食住舒適又招積 帶你吃遍廣州



▲中西方文化巧妙交融的廣州文華東方客房 受訪者供圖



▲廣州瑰麗酒店95樓，可以邊飲下午茶邊拍「小蠻腰」，是需要提前預定的網紅餐館 大公報記者俞畫攝



更多內容歡迎掃描二維碼，瀏覽廣州享受遊的資訊

◀夜幕降臨，座無虛席的餐飲綜合體「超級文和友」 大公報記者俞畫攝

廣州米芝蓮推介



炳勝公館

招牌菜：上湯豆醬清煲東海黃魚（圖）、肉汁蒸海釣東海黃魚、均安頭菜鮑魚蒸蚌仔、龍蝦湯花膠蒸蟹腳肉



惠食佳
(濱江大館店)

招牌菜：啫啫黃鱔煲（圖）、辣味煲仔飯、燒汁粉絲焗肉蟹



愉粵軒

招牌菜：椰香雞、至尊一品海鮮煲、避風塘蒜香骨（圖）



玉堂春暖

招牌菜：白切葵花雞、伊比利亞黑毛豬叉燒、香茅乳鴿、佛跳牆（圖）



利苑酒家
(珠江新城店)

招牌菜：楊枝甘露、冰燒三層肉、鮑汁鵝掌（圖）、烤乳鴨、潤燒BB乳鴿

酒店房價的降低直接拉低了出遊成本，也讓「說走就走」的旅行變得更為輕鬆愜意。就在八月初，大公報記者與閩密一行僅用了一頓飯的時間就決定周末去廣州「逛吃逛吃」，人均每晚不到五百元住進了位於太古匯的廣州文華東方，比平日便宜了一半都不止，讓人大呼「划算」！

8月12日，廣州老字號品牌「點都德」在杭州湖濱銀泰開業，愛吃粵菜的記者便與閩密相約趕去飲茶。沒想到，十點半邁入商場四樓，只見人潮湧動，場面頗為火爆。記者一行人足足等了三個小時才順利進場，硬生生把「早茶」飲成了「下午茶」。

「你們有沒有覺得，杭州點都德的單價比廣州的要貴一些啊？而且味道也沒有廣州那麼正宗？」閩密Doris是資深的粵菜老饕，經常為了一碗正宗的廣式糖水跨越大半個杭城。為了印證自己的猜測，她還從手機裏翻出了去年在廣州點都德的點餐照，發現無論是金牌蝦餃皇還是艇仔粥，杭州店都比廣州店貴出幾元錢。

「既然這樣，那咱們還不如去廣州吃呢，反正現在機票酒店都那麼便宜，多吃幾頓就能把旅行費給省回來了。」記者的一句玩笑話，竟然得到了閩密們的一致通過。於是，剛啃完乳鴿的四人擦了擦油膩膩的雙手，決定分頭行動，在各大OTA平台（在線旅遊社）和旅行公眾號上尋找心儀酒店。

「廣州文華東方酒店，住三付二促銷價格3500元起，含每日雙人份早餐，還贈送100美金餐飲或Spa消費抵扣額度。」當閩密從某旅行公眾號上搜到這則信息時，原本也預定了今年春節帶家裏人去住的記者幾乎是震驚了。因為春節時預定的價格是兩晚5188元，這還是「雙11」的秒殺價，如果單獨從OTA平台預定，春節期間每晚的價格差不多要4000元。

「以前住一晚的價格，現在可以住三晚，還多送了100美金的抵用券，估計再也不會有更低的折扣了。」記者一邊感慨，一邊手腳麻利地致電廣州文華東方，預定了周末的客房。「我原本還擔心周末房間難定，沒想到那麼順利，可見高端酒店的復甦仍在慢慢恢復中。」

「鎮店之扇」凸顯「花都」之名

為了湊足三晚的住宿，記者請了一天的年假，搭乘周四晚班飛機飛至廣州。走出廣州機場，一陣熱浪襲來，身上立即是汗涔涔的。鑽進出租車，再出來，便是廣州文華東方酒店的大堂了。辦理入住時已近午夜，前台一句「Welcome Back」，讓記者有了歸家的溫馨感。出示身份證、預訂單和健康碼之後，前台的服務員為記者測量了體溫，便遞上了印有扇形Logo的房卡。

廣州的文華東方位於熱鬧的太古匯，有一種「大隱隱於市」的神秘感，酒店的设计由全球最著名的酒店設計師之一季裕棠設計師事務所操刀，季裕棠生於台灣長於紐約，跨文化的生活背景讓他對東西方文化的融合頗有見解，也使得廣州的文華東方成為一座具有濃厚傳統東方元素的現代風格的精品酒店。

以扇子作為酒店形象的文華東方，每一家酒店都有一把「鎮店之扇」。廣州文華東方的摺扇展現的是一段「故鄉情」，這是世界著名時裝設計師Vivienne Tam（譚燕玉）為自己家鄉廣州設計的，摺扇糅合了中國的傳統戲曲臉譜與幾何圖紋及鮮花圖案，色彩鮮艷活力，凸顯了廣州的「花都」之名，既本土，又朝氣。

Day 3

在利苑酒家吃午餐，去方所書店喝咖啡，詠黎園晚餐

廣州四日吃貨天堂

Day 4

金牌陶陶居午餐，去超級文和友拍照買手信，晚上啓程回杭



Day 1

入住廣州文華東方酒店體驗中西交融文化

五萬呎復古餐廳 體驗老廣人情味

「超級文和友」是一幢將近5000平米的、極具復古風格的餐飲綜合體，也是廣州新晉網紅打卡地。在廣州的四天三晚裏，這裏的排隊盛況都令人嘖嘖稱奇。

正式開業以來，「超級文和友」每天上午11點開始營業，到凌晨2點打烊，每時每刻，座無虛席。

除了超現實魔幻主義碰撞效果外，很多人來「超級文和友」打卡的另一個原因是這裏引入了很多在廣州美食界屹立多年的草根網紅店，它還首次令廣州夜宵界兩位風雲人物「風筒輝」和「炒螺明」聚首一處。本名黃耀輝的「風筒輝」從1996年開始在路邊擺攤賣燒烤，他選擇這一行是因為晚上做「走鬼檔」不用鋪租成本比較低。二十多年來，「風筒輝」的檔口前後經歷十幾次搬遷，哪裏租金便宜就搬去哪裏。令「風筒輝」意想不到的，如今他竟然將檔口開進了廣州最繁華的CBD。

推着自行車在寶業路賣炒螺送鹹水歌、在廣州宵夜界紅足三十年的「炒螺明」也在「超級文和友」開出了人生第一個檔口。「炒螺明」告訴記者：「現在終於有瓦遮頭，不怕颶風下雨啦！」得知「炒螺明」開檔，不少熟客都特意前來支持。「如果是熟客，買盒螺我就送他一首歌。」「炒螺明」笑着說，現在每天能賣出幾百斤螺，雖然累但也看到了希望。



◀在廣州宵夜界紅足三十年的「炒螺明」在「超級文和友」開出了人生第一個檔口 大公報記者俞畫攝

Day 2

前往瑰麗酒店95樓下午茶並和廣州塔合影

記者俞畫整理



▲「超級文和友」引入了很多在廣州美食界屹立多年的草根網紅店 大公報記者俞畫攝

佳餚誘惑 四日重四斤

「食在廣州」是融入到廣州人骨子的習慣。廣州人從嘆早茶開始，到食宵夜，再到嘆早茶，24小時不間斷的餐飲接力，成為地地道道的「廣州特色」。在廣州人眼裏，食物是有尊嚴的，他們會誇「這隻雞好靚」。魚蒸過了頭，就是暴殄天物。「快意恩仇」和「人情溫度」，是廣州美食的最佳伴侶。

大公報記者在廣州的四天三晚裏，平均每日吃了四頓，頓頓吃到扶牆出，點都德、利苑、炳勝、惠食佳、陶陶居、荔銀腸粉……回到杭州上磅一稱，重了足足四斤半，也可看出廣州美食對於外地遊客的恐怖誘惑。

更為恐怖的是，當記者在朋友圈發了幾張廣州美食的照片後，許多廣州的同事紛紛私信來出謀劃策，又推薦了十餘家街頭美食檔口：陳添記的艇仔粥、珍珍的牛腩啫腸粉、南信的雙皮奶、銀記的腸粉……推薦原因包括「這是我從小吃到的」、「不吃就跟沒來過廣州似的」、「相信你一定會愛上它」，饞得記者只恨自己呆的時間太短，無法一一品鑒。

此外，讓記者印象頗深的，就是廣州美食的排隊文化，人氣餐館沒有兩小時根本排不下來。陶陶居從中午十二點等位到兩點半，惠食佳從晚上七點等位到九點四十分，如果沒有好的耐心，很難在炎熱的夏天熬得進門吃飯。在惠食佳等位時，記者一行為了打發時間，還去隔壁喝了糖水，結果糖水舖都關門了，前面還有22桌，實在是令人遺憾。