

廣州通過煥發老字號新活力來發揚傳統文化，講好廣州故事。作為昔日「中華第一高樓」，廣州賓館以「繡花」功夫升級改造，融合廣綵粵劇、嶺南窗花等廣府精粹，還原老廣州傳統風貌、名厨演繹地道滋味，成為「老城市新活力」鮮活樣本。中華老字號愛群大酒店將杏薈旋轉餐廳打造為集藝術、時尚、社交於一體的高端輕餐飲目的地，置身其中彷彿翻開歷史書，在360度旋轉用餐體驗中盡覽珠江風韻，感受文脈變遷。



▲位於廣州沙面的白天鵝賓館，白鵝潭美景和賣相秀色可餐的點心相得益彰。

受訪者供圖

### 新派粵點

#### 芝士糯米雞

去掉傳統糯米雞的荷葉，覆蓋滿滿芝士，多了幾分軟糯香甜。

#### 榄仁薩其馬

精選雞蛋黃入粉，每炸八斤換一次新油，炸出的麵胚金黃光亮，上面星星點點的榄仁，豐富口感。

#### 軟糯葱油餅

將葱餅炸成中空的立體荷包狀，附上些許檸檬草，多了幾分清新滋味。

#### 紅酸湯小籠包

東南亞風味，特製醬料和香茅的加入，酸酸辣辣很是醒胃。

#### 龜苓膏腸粉

將龜苓膏製成腸粉的形態，表面鋪杏仁片，配以煉奶，軟糯酥脆，消暑清熱。

大公報記者黃寶儀整理

氣，承載更多文化底蘊，向外界展示大灣區既務實又精益求精的態度和追求。

大公報記者 黃寶儀

香港有「四大天王」，粵港澳大灣區人熟悉的早茶同樣有「四大天王」：乾蒸醒胃，蝦餃開胃，叉燒包管飽，甜點收尾，這充滿儀式感的生活方式，正是早茶的魅力所在。廣東日前公布第八批省級非物質文化遺產代表性項目名錄，人如數家珍的廣府飲茶等12個項目被列入其中，「一盅兩件」的生活方式，帶着嶺南地

### 廣府點心製作工藝重點



一周  
回顧

### 東莞暨大港澳子弟校揭牌

「東莞暨大港澳子弟學校揭牌儀式」近日在東莞暨大港澳子弟學校舉行，該校是繼廣州暨大港澳子弟學校後全國第二家港澳子弟學校，也是東莞首家港澳子弟學校。學校將於今年9月份開學，首屆招生規模約450人。

### 大灣區航空六七月將首航

大灣區航空繼去年10月取得航空營運人許可證之後，24日公布獲運房局授予指定航空公司資格。大灣區航空今年二月獲空運牌照簽發牌照，目前已有兩架飛機已到埗。大灣區航空行政總裁丘應樺透露，預計最快在六至七月期間首航。根據大灣區航空獲發的牌照，可營運往返香港至內地、日本、韓國及亞太其他地區的104條航線。

### 澳門輕軌延伸至橫琴口岸

澳門政府24日發布《澳門陸路整體交通運輸規劃（2021-2030）》，宣布將大力發展軌道交通。澳門預計在2024年前將氹仔線延伸至媽閣站，2025年前完成石排灣線和橫琴線，爭取2028年完成東線工程，屆時澳門輕軌網絡將達約24公里。其中，橫琴線則長2.2公里，增設口岸站連接內地。

### 深圳買車買手機等獲補貼

深圳市政府26日公布《深圳市關於促進消費持續恢復的若干措施》，購買手機、家電及新能源汽車等可獲得補貼，有效期至今年底。《措施》表示，明確鼓勵購買新能源汽車，給予最高不超過每輛1萬元人民幣的補貼。購買手機、電腦和平板電腦等，每人累計最高2000元人民幣補貼。

### 活色生香荔枝灣

「一灣溪水綠，兩岸荔枝紅。」今天的荔枝灣沒有荔枝，卻有小橋流水、西關大屋、睇大戲、品美食……這裏是嶺南水鄉風情的典型代表，是粵劇等老廣州文化符號的發祥地、集中地，熱鬧的百姓生活，濃厚的人文氣息，共同構成最活色生香的嶺南味道。

荔枝灣，全名荔枝灣涌，位於廣州市荔灣區泮塘一帶的景區，其故址可遠溯到公元前206年趙佗南越王時期。今天的荔枝灣，隱藏於繁華喧囂的鬧市中，沿着河涌相繼有小橋流水，廊橋樓閣，詩意與雅緻撲面而來。

荔枝灣美景眾多，荔灣湖是羊城新八景之一，亭、台、榭、廊、軒、閣掩映於碧波綠樹之中，坐着遊船領略嶺南風情；漫步廣州最美騎樓街——恩寧路，活字印刷體驗館、李小龍祖居，重溫老西關歲月；站在大戲台前，欣賞傳統粵劇大戲，感受被列為聯合國教科文組織人類非物質文化遺產代表作名錄的經典；還有艇仔粥、水菱角、馬蹄糕等西關味道，滿足味蕾追求。

端午前夕，第十二屆「荔枝灣·新西關」民俗文化活動「五月五·龍船鼓」系列活動輪番上演，嶺南古琴師、自然音樂師等

藝術家以五月初五端午節傳統民俗文化為主題，於5月29日、6月2日在泮塘五約歷史文化街區舉辦端午音樂會，想感受老廣州風情，屆時來荔枝灣最合適不過了。

大公報記者 黃寶儀



◀傳承千年歷史的龍舟習俗在荔灣湖畔上演。

（筆者為居穗香港90後）  
受訪者供圖

### ETF通預計需2個月準備

中國證監會、香港證監會原則同意兩地交易所將符合條件的交易型開放式基金（ETF）納入互聯互通。投資者通過互聯互通投資ETF，僅可在二級市場進行交易，不允許申購贖回。ETF投資額度與股票投資額度一併統計及管理。ETF通仍須待獲得監管批准，以及市場準備工作和其他運作安排完成後才會啟動，預計需時2個月左右準備時間，正式實施時間將另行公告。

### 中銀免過境重啟內地賬戶

中銀香港協助香港客戶遙距更新資料，包括更新內地手機號碼、更新回鄉證有效期、重啟不動戶等。中銀「開戶易」客戶可透過中銀香港分行更改內地賬戶手機號碼；中銀深圳分行賬戶客戶可透過電子平台更新回鄉證有效期。香港客戶如需重啟內地中銀不動戶，可致電內地客戶服務熱線；內地客戶如需重啟中銀香港不動戶，可聯絡中銀香港客戶聯繫中心或分行。

### 元宇宙指數登場追蹤AH股

元宇宙近期受到熱捧，恒指公司推出「恒生中國元宇宙指數（HSCMI）」，恒指公司表示，元宇宙概念中所涵蓋虛擬世界利用先進技術創造虛擬現實、遊戲及其他數碼體驗的領域，推出HSCMI旨在反映涉及與元宇宙相關業務、價值鏈及發展的中國內地公司的表現。目前，元宇宙指數比重最高3家成份股公司，包括騰訊（00700）、網易（09999）和快手（01024）。

我在  
灣區

◀從事麵點烹製作三十餘年的譚廣  
受訪者供圖

# 廣府飲茶入非遗 傳承嶺南煙火氣

嶺南地區的飲食文化博大精深，當中以廣府飲茶習俗市民參與度最高、影響最廣泛。廣東的早茶起源可以追溯到咸豐同治年間，清代「二厘館」的「一盅兩件」開始在廣州地區流行，並逐漸輻射珠江三角洲、港澳地區和海外廣府文化區，不僅催生出陶陶

居、蓮香樓、廣州酒家、泮溪酒家等老字號茶樓，還形成問位點茶、斟茶禮節、行「叩茶禮」、揭蓋續水、點心單蓋印等茶禮及習俗。如今不僅廣府人喜歡「嘆」早茶，世界各地市民對早茶的喜愛都已溢滿餐桌。

### 色香味俱全 名人亦傾倒

麥兜說「大包整多兩籠唔怕滯！」點出了早茶的核心，不在茶而在點心。對廣州或香港的老一輩來說，叫醒他們的不是鬧鐘，而是一籠籠熱騰騰的點心，聽着粵劇、看着報紙，在鳳爪、燒賣、及第粥的香氣中，鄰里舊識相互問早，一家人其樂融融，構成一幅省港澳早晨的「浮世繪」，就連康有為、孫中山、魯迅等近代名人都曾為之傾倒，留下一段段膾炙人口的佳話。

廣府點心蒸煮煎炸、乾濕兼具，據不完全統計種類超過2000個，直接讓一頓早餐吃出滿漢全席的即視感。與外來美食文化的融合，更讓早茶大放異彩。20世紀60年代，郭沫若到廣州北園茶樓，即席題詩「聲味色香俱備，得來真個費工夫。」如其所言，廣府點心每一樣工序都極講究，既有色香味，又「抵食夾大件」，像極了當地人務實而講究的生活態度。

### 提煉粵點精粹 傳播品鑒要點

「叉燒包要三瓣的爆口，蛋撻要鏡面、發光，蝦餃皺褶以十二摺以上為佳。」白天鵝賓館飲食部點心廚房大廚、從事麵點烹製作三十餘年的譚廣每天清晨最重要的事情，就是試吃當天茶點，把控出品的味道，街坊一句「好地道，好好味！」就是對他多年堅持的認可。

位於廣州沙面的白天鵝賓館，白鵝潭美景和賣相秀色可餐的點心相得益彰，讓人食指大動；始建於清代光緒年間的百年老店陶陶居升級之後，以花磚、滿洲窗、鳥籠、閣樓、小橋復原舊西關的微縮立體景觀，嶺南味道和情懷滿分。「早茶吃的是一種閒適慢生活的氛圍，茶樓環境與咖啡廳相比更寬敞，選擇更多，每個品種都分量適中，符合當下光盤的消費習慣，在未來相當長時間都將繼續流行。」廣州美食專家勞毅波說，既有社交場景又有輕度禮儀，符合現代人的消費需求，廣府早茶習俗已變成全國民眾都受捧的消遣方式。

列入非遺名錄之後，廣府早茶的宣傳也要與時俱進，勞毅波認為，無論是茶樓還是廚師應注重提煉粵點的製作精粹、傳播品鑒要點，才能讓更多人對廣府早茶產生好感和共鳴，以美食為媒介傳播大灣區文化。



◀從事麵點烹製作三十餘年的譚廣  
受訪者供圖

在廣州，味在順德，朋友帶我順德美食吃遍，當中要數奶奶製品的花樣最多，雙皮奶、薑撞奶、炒牛奶奶都相當有水準，最特別是順德的生牛乳。「生牛乳」就是新鮮剛擠出來的牛乳，需要加熱殺菌後才宜飲用，比一般牛奶奶新鮮，可做成鹹或甜味。周日早上我回到廣州接待來自東莞的朋友。這位朋友從東莞坐公交車到廣州增城區，再換乘地鐵進入廣州市區。各市，已經像從九龍過海去香港島一樣方便了。廣州老城藏着許多美食，但東莞朋友似乎「唔夠喉」，說這些美食在東莞也能吃到。確實也有道理！憑這座廣東省會的名氣，廣東哪裏還有地方吃不到廣州菜呢？

在廣州，味在順德，朋友帶我順德美食吃遍，當中要數奶奶製品的花樣最多，雙皮奶、薑撞奶、炒牛奶奶都相當有水準，最特別是順德的生牛乳。「生牛乳」就是新鮮剛擠出來的牛乳，需要加熱殺菌後才宜飲用，比一般牛奶奶新鮮，可做成鹹或甜味。周日早上我回到廣州接待來自東莞的朋友。這位朋友從東莞坐公交車到廣州增城區，再換乘地鐵進入廣州市區。各市，已經像從九龍過海去香港島一樣方便了。廣州老城藏着許多美食，但東莞朋友似乎「唔夠喉」，說這些美食在東莞也能吃到。確實也有道理！憑這座廣東省會的名氣，廣東哪裏還有地方吃不到廣州菜呢？