

城事

记者探访中国国家版本馆广州分馆

凤凰山麓流溪河畔 看文沁阁展岭南时代新韵

凤凰山麓，流溪河畔，总建筑面积9.43万平方米的中国国家版本馆广州分馆（文沁阁）于7月23日落成。7月26日，记者探访了广州国家版本馆，了解这座馆所的设计理念、建筑风格，感受这座南粤中华文化殿堂的岭南新韵。

■采写：新快报记者 黄闻禹
■摄影：新快报记者 孙毅



■为了保护文沁阁楼前的格木古树，项目特意调整了建筑空间布局。



■文沁阁航拍。

岭南传统工法的现代演绎

流溪河水萦绕的前广场，五岭造型的馆名石，书卷理念的文沁桥，“植根中华”的格木古树，厚重雄伟的“文明基石”……广州国家版本馆由何镜堂院士领衔设计，位于广州市从化区美丽的凤凰山麓、流溪河畔。建筑以“中华典藏、岭南山水、时代新韵、文明灯塔”为总体设计理念，融合中华制式与岭南特色，从礼乐格局、大国气象、岭南风物、地域气候等角度对岭南传统建筑工法进行现代化演绎。

广州国家版本馆结合大量书法、绘画、木雕、铜艺等当代大家名家艺术作品，联袂展示了深厚的中华文化底

蕴、鲜明的岭南特色和强烈的时代气息，共同打造南粤大地的中华文化殿堂。

为保护古树调整建筑布局

“文沁阁”主楼前，格木古树苍劲挺拔、绿意盎然，与古建筑相融相生。楼前池水清澈，倒映着蓝天、白云，一阵清风徐来，水面泛起一层层波纹，美不胜收。记者了解到，广州国家版本馆在项目建设过程中，认真贯彻新发展理念，为保护项目原址中这棵200多年的二级格木古树，对建筑空间布局进行了优化调整，并组建由省林科院专家牵头的专家工作组，对古树生长状况进行实时保

护、管养。

广州国家版本馆承担中华版本保藏的重要任务，同时设置研究、展示和交流等功能。版本馆综合运用呈缴、无偿调拨、寄存代管、资源交换、采购竞拍、社会募集、专题征集、挂牌收编、移交、复制、出借等方式，分门别类多渠道实施征集。版本资源建设立足广东、辐射周边、放眼全球，着力构建反映改革开放以来尤其是党的十八大以来建设发展成就版本，以及岭南文化版本、港澳台版本、海外中华版本、外文精品版本、工业设计版本等特色版本的资源体系，可入藏版本数量约256万册（件）。

“粤菜师傅·幸福菜谱”今年首站落地中山

现场发布中山石岐乳鸽8道菜式

新快报讯 记者麦婉诗 李红云 通讯员粤仁宣 李思宇报道 广东做乳鸽哪家强，来这场比赛对决一场。7月26日，由广东省人力资源和社会保障厅指导，中山市三项工程领导小组主办的“粤菜师傅·幸福菜谱”石岐乳鸽专场发布活动及中山市第一届“鸽肴”大赛在中山举行。生炸石岐乳鸽、陈皮卤香鸽、沙姜焗乳鸽、冬菇煲中鸽、盐焗乳鸽……活动现场推出八道中山石岐乳鸽特色菜式，更有80多位厨艺能手现场进行“鸽肴”比拼。

“石岐乳鸽菜谱”推出

记者了解到，“粤菜师傅·幸福菜谱”活动以各地特色食材为线索，以“粤菜师傅+特色食材+品牌菜式”为内容，将“粤菜师傅”与菜式创新、产业发展结合起来，充分展示岭南饮食文化和粤菜地方特色。“幸福菜谱”走进全省各地，今年首站落地就是中山。

在中山，素有“一鸽胜九鸡”“无鸽不成席”等说法，石岐乳鸽性味平和温补，烹制方法繁多，炸、烤、卤、煲汤皆宜。活动现场推出了“石岐乳鸽菜谱”。

据了解，“石岐乳鸽菜谱”由中山粤菜师傅利用本地特色食材石岐乳鸽，在粤菜传统烹饪技法上传承创新，精心烹制而成。共收纳生炸石岐乳鸽、陈皮卤香鸽、沙姜焗乳鸽、冬菇煲中鸽、盐焗乳鸽、土茯苓绿豆陈皮老鸽汤、乳鸽煲仔饭、莲子百合鸽蛋糖水等8

道菜式。菜谱详细记录食材备料、烹调方法和制作过程，简明易懂、生动有趣，让市民在家中也能做出色香味俱全的石岐乳鸽系列家常菜。

多种石岐鸽预制菜出炉

随着“粤菜师傅”工程的深入实施，为让石岐乳鸽飞得更远，中山正大力推动“粤菜师傅”+预制菜发展模式，石岐乳鸽主动迎上预制菜新风口，来自中山的郑耀荣、谭子韬、黄金海等多个星级粤菜名厨成立研发团队，推出乳鸽系列预制菜。五星级粤菜名厨郑耀荣表示，“我们目前已研制出了豉油王乳鸽、麻辣乳鸽、盐焗乳鸽、红烧乳鸽等多种口味的石岐鸽预制菜，去年推出了3万只，下一步会不断摸索市场需求，继续研发新的口味。”

中山市第一届“鸽肴”大赛也于当天开赛，80多位来自知名餐厅、特色农家乐的厨艺能手同台竞技、花式烹鸽。

石岐乳鸽是广东省中山市最具代表性的美食名片。石岐乳鸽是中山籍华侨从国外引进的优良鸽种，经同中山石岐的优良鸽杂交后培育出来的一种乳鸽，以体大肉嫩、胸肉肥厚而著名。石岐乳鸽日销3万多只，年产值1.5亿元。2020年底，石岐鸽被认定为国家农产品地理标志产品，成为目前全国仅有的两个获得该标志认证的鸽子品种之一。



■昨日，“粤菜师傅·幸福菜谱”石岐乳鸽专场发布活动及中山市第一届“鸽肴”大赛在中山举行。新快报记者 李小萌/摄