

番禺文脉

探寻山海中的番禺之味 品读舌尖上的岭南文化

统筹：刘云 徐振天文/符畅

文脉调研

一方水土养一方人，一方美食塑一方魂。有着2200多年历史的番禺，是岭南文化的重要发源地，也是依江傍海、物产丰饶的鱼米之乡，孕育了独具特色的饮食文化，美食产业蓬勃发展。如今，“食在广州，味在番禺”已成为番禺文旅融合发展的一张靓丽名片。

番禺之味，是几千年历史的沉淀和文化的传承，也是游子镌刻在味蕾上的乡愁记忆；是人们深入了解这片土地的桥梁和纽带，也是扩大国际“朋友圈”的重要窗口。品一口番禺美食，香气在唇齿间流转，回味无穷，恰如岭南文化，源远流长，生生不息。

咸淡交融 物阜民丰

珠江浩荡，奔流入海，润泽大地，滋养万物。番禺地处珠江入海口，也是珠江水域连接南海的重要位置，站在莲花山上远眺，海面上清晰可见一条狭长的分界线，江与海的颜色泾渭分明，咸淡水在此交汇碰撞，孕育出无数美味。水产肉质鲜美。且番禺得天独厚的地理位置和自然环境，为农作物生长提供了适宜的条件，可谓“有山可采，有水可渔，有草可牧，有田可谷”，遍地皆是食材。

番禺历史文化名人、位列“岭南三大大家”之首的屈大均在《广东新语·食语》中就曾这样描述：“惟下番禺诸乡，其俗微重朴勤，能尽力，早禾田两获之……民皆纤啬筋力，以本业为擎擎。亦可谓地无遗壤，人无游手者矣。”自古以来，番禺人不仅辛勤耕耘，更是擅用在地食材，以粗料精做手工菜，讲求不时不食、鲜而不食，将对“味”的追求发挥到极致。

历史记载，早在2000余年前，番禺就有煎焗禾花雀、绿豆酿莲藕等美食。食材种类的丰富多样支撑番禺饮食的发展，也形成了各地各具特色的风味：沙湾姜埋骨、市桥白炙、南村古法烧鹅、石碁烧乳鸽、石楼莲花宴、“钟村三宝”……历经千百年的沉淀，番禺美食保留了岭南深厚的历史文化底蕴，并逐渐渗透进番禺人的日常生活中，蕴藏着人们对生活的哲思。

珠江水系最常见的鲮鱼，是番禺人以巧思制作平凡食材的典范。鲮鱼肉质鲜美，但骨刺多且密，不便食用。而番禺大厨将鲮鱼去皮起骨，只留鱼肉并打成胶状，混入腊味、虾米、陈皮、胡椒粉、鱼茸等食材做成肉馅，再用白色的鲮鱼胶做外皮包裹肉馅，一道爽甜清香的“市桥白炙”应运而生。自清代至今，这道美味流行于番禺茶楼里，成为异乡游子最牵挂的味道，也让香港特区政府行政长官李家超感叹“倍感亲切”。

美食除了满足口腹之欲，更是一种情感的寄托和对美好生活的向往。“金山爬一爬，兴旺又发达”。传统特色美食“爬金山”是鲮鱼在番禺最刁钻有趣的吃法，将鲮鱼起皮去骨搅碎，做成胶状生鱼滑，在铺满生菜的转盘之上堆成小山的形状，盘子旁围着一圈用鸡骨、猪脚熬制的热汤。食客们用勺子将鱼滑从底部扒起，放入热汤中涮煮，再滚两圈酱汁，伴着升腾的热气入口，鱼肉的鲜香与嫩滑的口感在味蕾上绽放，幸福在这一刻具象化。

“一条鲮鱼能够玩出这么多花样，足以见番禺人应时顺势、物尽其用的精神。”广府文化研究学者、番禺区饮食行业协会顾问林劲感感叹道，“番禺菜既有丰厚的历史文化底蕴，又具鲜明的本土特色，既体现着‘细品生活’的人生态度，也彰显了对不断融合创新的追求。”



2023年广州国际美食节现场 图/番禺融媒

传承创新 世界知味

古语有云，民以食为天。番禺人的“好食之风”，从历代文化名人与美食的故事中可见端倪。屈大均均爱吃鱼，鱼之味美在何处？他写道：“鲮鱼头，鲤鱼尾，鲢鱼之腹更甘旨。”久闻海山鲜鱼鲜美大名，他还专门荡舟其间寻味，吃至兴头赋诗一首：“雨过苍苍海日开，早潮未落晚潮催。鲮鱼不少樱桃颊，与客朝朝作脍来。”

“何氏三杰”之首、广东音乐名家何柳堂是番禺沙湾人，不仅擅长音乐，还精通烹饪之道：炒牛肉时，他使用木瓜蕊进行腌制，使牛肉的口感又滑又嫩，这也是嫩肉粉的前身；炒虾时，他在虾背上轻轻划一刀再入锅，这样虾熟后就不会弯。如今，柳堂牛肉、炒直虾已成为广府人的经典佳肴。

作为广府传统饮食文化的重要组成部分，番禺美食记录着人间百态、讲述着番禺故事，也成就了“食在广州，味在番禺”的美誉。近年来，番禺成功申报“味在番禺”集体商标，评选新的“十大名菜、十大名点”，推动餐饮服务、质量控制标准化，推动建

立广府美食可复制、可推广模式，“味在番禺”金字招牌不断擦亮。

美味佳肴的制作技法、工艺需要传承，背后的文化记忆也需要传承。番禺将“广东音乐”和“味在番禺”两大文化名片进行融合，让听觉与味觉碰撞出别样的火花。《爬金山》将番禺美食以歌曲形式唱出来，描绘人们“爬山、玩水、品美食”的美好画面，并将“绿水青山就是金山银山”的理念融入其中，展现“爬完青山爬金山”的小康生活。《爬金山》词作者、广府文化研究学者、番禺区饮食行业协会顾问何穗鸿表示，“希望以艺术的形式推广番禺美食，让更多人了解番禺饮食文化和岭南文化。”

龙船粤乐传千古，盛宴乡愁入寸肠。何柳堂创作了气势磅礴的广东音乐名曲《赛龙舟》，赛龙舟竞渡就此诞生。今年，番禺文化名人、名厨大师合力复现这一传奇宴席，十道菜式蕴含着龙舟起、醒、游、赛、藏的全过程习俗，同时也寓含“何氏三杰”多菜饮食服务、质量控制标准化，推动建

鸿看来，赛龙舟竞渡将番禺底蕴深厚的文化之“韵”与番禺岭南水乡特色菜品之“味”相结合，成为独具番禺“韵味”的广府美食盛宴。

从2012年起，广州国际美食节主会场永久落户番禺，八大菜系、中西美食在这片土地上百花齐放，来自全球各地的食客闻香而至，也为番禺美食赋予新的生机。“广州国际美食节是人们了解番禺美食、广府美食的窗口，在这里可以探寻番禺美食、广府美食的前世今生。千百年来，‘味在番禺’不仅是传承本土之味，还在创新包容中不断融合中华之味、世界之味。可以说，番禺正成为世界美食的聚集地。”多次参与筹办广州国际美食节的林劲感说。

人生百味，皆藏于一碟一碗之间；一蔬一饭，都是平凡生活中的诗意。番禺美食存在于煎炒烹炸中，浸润在佳肴美味里，底蕴与内涵、传承与创新交织，每一口都是对岭南文化的深刻体验，也让这座城市魅力在舌尖上绽放与回味。

亲历者说

雍苑集团出品总监梁醒红：新鲜、浓味、滚烫是“味在番禺”的精髓



早上8点，当阳光穿过云层洒向大地，位于番禺市桥的雍苑食府热闹了起来。穿过古色古香的门头，茶楼里人声鼎沸，人们三五成群围坐一起，以悠闲而丰盛的早茶开启新的一天。在这里，水牛奶蛋挞、市桥白炙、南乳咸煎饼等番禺特色美食一应俱全。

看到食客的味蕾得到满足，雍苑集团出品总监梁醒红也露出了会心的微笑。“番禺是粤菜重要的发源地之一，饮食文化源远流长，我认为‘味在番禺’有三个特点，第一是新鲜，第二是浓味，第三是滚烫。”他说。

来到番禺从事餐饮行业三十余年，梁醒红醉心于粤菜的研发和创新。在他看来，如今美食不仅是为了饱腹，更要满足人们对健康、美观的追求，因此必须不断对菜品进行创新，使之既保留传统特色，又有现代化的表达。

以番禺“十大名菜”，也是梁醒红的拿手菜——独占鳌头松子鱼为例，松子鱼是地方传统名菜，而番禺将其改良创新，烹饪出独树一帜的特色菜，因外观鱼头朝上，与番禺祠堂横梁上的鳌鱼外形相像，故以“独占鳌头”命名，寄托人们对“金榜题名”的美好期许。“我们做的松子鱼，鱼肉粒粒分明，用筷子轻轻一夹就能把肉夹下来，而且没有鱼刺，酸甜可口，老少皆宜。”梁醒红说。

近年来，他积极参与“味在番禺”名菜点团体标准工作。“标准化的目的是让菜品的食材、制作方法和味道都符合一定的规范，番禺是首批国家全域旅游示范区，这样游客不论走进哪个餐厅，都能品尝到最地道的美味。”他还表示，当人们从番禺美食中感到满足和幸福，就是“味在番禺”的最好诠释。



赛龙舟锦宴菜式之醒龙——赛龙舟锦图/番禺区饮食行业协会

时事 A4

国家最高科学技术奖得主薛其坤院士做客粤港澳大湾区人才港大讲堂 要深度参与“量子科技革命”

湾区这座新博物馆即将开馆 首展聚焦“海丝”古与今



文图 羊城晚报记者 周聪 通讯员 曹仁宣

量子追梦人解密神秘“量子世界”

量子通信加密关键信息，让数据传输更安全；量子传感实时监测人体内部变化，为疾病的早期诊断和治疗提供依据；量子计算一键优化交通，缓解堵车问题让出行更顺畅……在未来，量子将成为改变生活的“隐形驱动力”。

量子是什么？为何它如此重要？量子科技领域领军人物薛其坤院士结合自身及团队在量子反常霍尔效应、拓扑绝缘体和高温超导方面的研究成果及探索历程，带我们走进“量子世界”。

2012年底，薛其坤院士和团队首次成功在实验中观测到了量子反常霍尔效应，有力推动物理学理论的边界拓展，被视为全球基础研究领域的重大科学发现，在国际上赢得了广泛认可。

在讲座中，薛其坤院士科普了量子力学，深度阐释了量子的科学原理以及发展量子技术的战略意义和时代意义，展望了第二代量子技术的发展前景。

同时，针对量子科技的未来发展，薛其坤鼓励青年学者充分了解该领域前沿动态，结合自身兴趣和专长，积极投身于量子科技的研究和应用中。

国家科技自立自强道路上的重大机遇

当前，新一轮科技革命和产业变革正在深刻重塑全球秩序和发展格局，其中量子科技是重大颠覆性创新的潜在领域，各国纷纷入局，我国也加大了对量子科技等未来产业的投入。

在讲座中，薛其坤多次提到量子科技在推动新一轮科技革命和产业变革中的战略价值，他认为，量子科技革命是我

国首次有基础、有能力深度参与的一次科技革命，是国家科技自立自强道路上的重大机遇，必须牢牢抓住！

近年来，广东自觉地肩负起推动高水平科技自立自强的使命担当，连续7年区域创新综合能力领跑全国，其中以薛其坤院士为代表的科技工作者在量子科技上奋起直追，取得一批具有国际影响力的重大创新成果，包括量子反常霍尔效应的实验发现、“墨子号”量子科学实验卫星的发射等。

勤奋是科学研究最为宝贵的品质

在互动提问环节，青年学者围绕量子科技的发展趋势、技术瓶颈、市场前景等问题向薛其坤提问，他从多个维度进行了深入解答。

“面对量子科技领域的激烈竞争，年轻学者应具备哪些

核心竞争力和特质，才能在科研道路上脱颖而出？”对此，薛其坤院士用“勤奋”二字作答，他认为，在科学研究的道路上没有捷径，成才路上，要通过勤奋努力，不断打磨专业基础知识和技能。

薛其坤科研“三战”上岸，博士在海外留学时，又面临语言不通、技术不熟、睡眠不足等问题。但凭借着追求极致的精神，他一步一个脚印，开启了在国际物理界的“逆袭之路”。

谈到这些经历，薛其坤不断鼓舞着青年人才和高校学子，面对挫折不要气馁，坚持以勤补拙，勤奋才是科学研究最为宝贵的品质。如今薛其坤院士成为最年轻的国家最高科学技术奖获得者，他自己的故事证明了这一点。

接下来，广东省人社厅将继续通过人才港大讲堂等特色品牌活动，集聚高端人才，为人才提供经验分享与项目对接机会，赋能大湾区高质量发展。

羊城晚报讯 记者王丹阳报道：10月31日，坐落于澳门的保利美高梅博物馆宣布将于11月2日正式开馆运营，首展“蓝色飘带——探索神秘海域，邂逅丝路遗珍”也将同步向公众开放。

首展以“海上丝绸之路”为主题，来自中国、意大利、法国的专家顾问团队联合策展，展出文物及艺术品184组228件，包括与海上丝绸之路相关的出水文物、纺织品、香料与各类奇珍异宝，将以海洋考古为线索，带领世界各地的观众一起探索海上丝绸之路的过去、当下和未来。

保利美高梅博物馆相关负责人介绍，博物馆以时间为脉络，共分季风、文脉、交织、联结四个主题空间，分别展示海上丝绸之路的起源、发展、影响和展望。

“一山一水一方志”主题展览在广东省方志馆开展 方志入画，艺术读史

羊城晚报讯 记者李焕坤摄影报道：南岭巍巍，珠江悠悠，广东之美，在山水间，亦在方志中。10月31日，“一山一水一方志”主题展览在广东省方志馆正式开展。展览展出《云山珠水》《鹏城朝晖》《渔歌颂》等21套书画，朱永成、李琰等五人合作的大幅画作《湾区同心 广州原点》和展现革命精神传承的书画长卷《从宝塔山到广州塔》，以及高剑伏纪念馆藏描绘宋、明、现代的广州八景图24幅国画。展览将持续至11月底。

记者了解到，展览将山水画、书法和志书相结合，不仅展现了广东的自然风光，还深入挖掘了地方文化特色，让观众在欣赏与品味中感受文化之韵和时代变迁。以《湾区同心 广州原点》为例，该作品以跨越时空的手法，巧妙地以广州的新旧中轴线、港珠澳大桥、香港与澳门的风采，融合于木棉花盛开的春日盛景之中。

据了解，该展览为广东省方

志馆联合高剑伏纪念馆特别策划，邀请广东省内外山水画家深入广东21个地级以上市，选取最具代表性的山水景观进行创作，旨在将广东的山水美景和文化特色呈现给观众。

展览现场，广东省地方志办还向中国地方志办赠送《粤港澳大湾区方志集成》。该书是广东省地方志办为服务国家重大发展战略，助力人文湾区建设，加强方志典籍保护利用，向国内外征集整理形成的最新重要成果。该书收录粤港澳大湾区1949年以前各类旧志文献290种，其中港澳专题的文献14种，于2024年9月影印出版丛书45册，已向内地和港澳地区文化机构赠送450多套。《粤港澳大湾区方志集成》（2011年出版）的姊妹篇，志书收录区域、种类和成书时间较之前均有拓展，为了解粤港澳大湾区历史发展脉络提供了一个涵盖全面的地方志资料库。



展览现场

东莞市银瓶山首次发现珍稀紫纹兜兰 “紫霞仙子”花开 生态环境向好

羊城晚报讯 记者张美丽、通讯员林萌报道：近日，东莞市银瓶山森林公园工作人员在野外调查中发现了国家一级保护野生植物紫纹兜兰。据悉，这是该公园首次发现紫纹兜兰野生种群，为东莞市兰科植物记录再添一笔。

“这是我们第一次看到开花的紫纹兜兰，真是太不容易了！”据东莞市银瓶山森林公园工作人员卢曼介绍，早在2022年，他们就于巡林期间发现了一片疑似紫纹兜兰的植物，之后便时刻留意着这片特殊的植物，终于在今年10月紫纹兜兰开花季节看到了绽放着的“紫霞仙子”。

此次发现的紫纹兜兰处于离人为活动区很远的隐秘地区，分布于林下溪谷溪流旁，有2个小群落，分别有9株、2株，共11株，且每个小群落均有1株正值盛花期。卢曼表示，这一发现是生态环境向好的证明。

据了解，紫纹兜兰为兰科兜兰属，分布于我国广东南部、香港、广西南部、海南、云南东南部地区与越南地区，外形优美，花形奇特，极具观赏价值。作为紫纹兜兰重要分布地区，广东省坚持组织开展紫纹兜兰迁地保护工作，持续攻克紫纹兜兰繁育难题，通过人工栽培、回归野外等方式促进野生种群复壮。

广东今年首场中医药类毕业生招聘会举行

羊城晚报讯 记者林清清、通讯员廖晓健报道：10月31日，由广东省教育厅主办、广州中医药大学承办的广东省2025届普通高校毕业生系列供需对接活动——中医药类（含食品、化工）专场在广州中医药大学举行，这是广东省面向2025届中医药类（含食品、化工）的首场招聘会。记者现场采访发现，一些省内基层医疗机构为吸引专业人才，开出较好的福利待遇。

据介绍，本次供需见面会吸引了超过300家医疗卫生机构、教育科研机构、医药企业、食品企业等用人单位参会，涵盖医、理、文、管、工等多学科领域，提供就业岗位近万个，参会毕业生超5000人次。据统计，近一半的招聘岗位为毕业生开出1万元以上的月薪。

招聘单位中，以广东省内综合医院、中医医院为代表的医疗机构近76家，覆盖省内19个地市，其中三甲医院占比36%，来自区县级医院28家。本次参会医药企业87家，其中不乏国药、广药、上药、复星医药、恒瑞医药等知名企业，职位需求丰富多样。

“有编制！有10万安家费！”记者现场采访发现，一些省内基层医疗机构为吸引专业人才，开出较好的福利待遇。

近半岗位开出万元以上月薪 有医院提供10万元安家费

早上11时半，台山市中医院人事股的陈老师手上已收到一叠简历。他告诉记者，今年医院计划招聘的岗位较多，不仅有编制，而且将根据不同专业和科室对人才的需求，为入职者提供1.5万-2万元月薪、安家费5万-10万元的待遇。

见面会现场气氛热烈。记者现场看到，供需见面会现场设有多种暖心服务，一站式为毕业生提供有效、便捷的就业服务。广州中医药大学公共卫生与管理学院的应届生张子瑜告诉记者，自己从大三就开始准备简历，当天现场顺利递交了2份简历，对岗位和薪酬都比较满意。