茶楼

2025年9月21日
星期日
责编 吴大海
美编 肖　莎
校对 黄文波

大城小议

为预制菜、茶位费提意见，人人有责

“预制菜”“茶位费”是近日的热点，作为“茶楼”周刊的栏目，自然责无旁贷要聊一下。其实，“茶位费”多年来一直有争议，“预制菜”也因名人言论而激发出新的讨论。两件事，一针对食品健康、品味与价格，二针对收费，但是两者之间颇有相通之处：合理性、消费者知情权，以及相关法规、国标的修订。

有媒体报道，广州市人大常委会公布的2025年立法工作计划（草案征求意见稿）中，“广州早茶传承保护规定（制定）”引起广泛讨论。其实，广州人饮茶食饭都要有一壶茶，而收茶位费需要预先告知、定价合理。问题的关键看来还不是如何传承保护早茶，而是如何保护消费者权益。

至于预制菜，其本身并没有问题，关键是提供给消费者的是什么样的预制菜：采购、加工、保存，从车间（即“中央厨房”）到餐桌一应供应链条，整个生产体系中的任何一环都不能藏匿食品隐患。说白了，预制菜已是大势所趋、不可抵挡，消费者希望保证食品安全、品味尚可、价格合理罢了。

媒体近日报道，国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过专家审查，即将向社会公开征求意见。据介绍，该草案不仅首次提出“不添加防腐剂”等强制性指标，并将餐饮门店是否使用、如何使用预制菜也纳入强制信息披露范畴，这些当然是必需的。同样重要的是制定和落实监管、问责、舆论监督、消费者与从业人员举报奖惩的具体法规性条文，否则还会是老样子。

民以食为天，食以安全为天，这可是天大的事情。无论如何，广州人应该发点威了——既然人人都避免不了吃预制菜、饮早茶，因此人人有责，用广州话来讲就是“几大都要认真提意见！”应该敲锣打鼓动员、集思广益，人人建言献策，进行广泛而自由的讨论。

李公明

城事开讲 ·温度PK台

丢个旧沙发、旧书柜，怎么比买新的还麻烦？

羊城晚报记者 徐炜伦

由商务部、中华全国供销合作总社等9部门联合印发的《关于健全废旧家电家具等再生资源回收体系的通知》指出，到2025年，要在全国范围内建设一批废旧家电家具等再生资源回收体系典型城市，培育一批回收龙头企业，推广一批典型经验模式。

连日来，羊城晚报记者走访发现，废旧大件家具的处理难题，在生活中屡见不鲜。一边是待处理量不断增长，另一边是回收成本高企。部分专门从事大件家具处理的企业表示，倘若没有政府部门的经费支持，废旧家具的回收很难坚持下去。

不知往哪扔、回收成本高

“废旧大件家具，卖又卖不掉，送也送不出。想自己扔，又不知道该往哪扔。在小程序上找人回收，也并不便宜。比买新的还麻烦。”家住广州天河区天韵阁小区的吴先生在处理家中旧书柜时就遇上了这样的麻烦事。后来，他在路上遇到一名骑三轮车揽客的废品收购人员，对方上门后将旧书柜敲碎、运走，收费60元。

据了解，不知往哪扔、付费搬运价格高往往是导致废旧家具被乱扔的主要原因。连日来，记者走访广州多个废品回收站点，以普通市民身份咨询大件家具的回收方式，结果多个废品站均表示不收取沙发、木柜等大件家具，原因几乎一致——不值钱、没地方放。白云区太和镇一家废品站的工作人员直言：“沙发里只有一些铁线、铁丝能卖钱，而拆一张沙发可能需要一个小时以上，成本太高了。”

《广州市生活垃圾分类管理条例》规定，废弃的体积大、整体性强或者需要拆分再处理的大件家具，应当预约再生资源回收经营企业、生活垃圾分类收集单位回收，或者投放至指定的回收点。目前，广州市内部分小区设有大件垃圾临时堆放点。白云区和珊社区负责大件家具垃圾临时堆放点的工作人员表示，自行送来可免费堆放，如要请人帮忙搬，则需视情况收费。

清运收费似乎没有统一的标准。在广州市供销合作总社打造的“穗回收”微信小程序上，可以预约大件家具的回收，其注明采取“付费专人上门处理”的方式按件收费。一张单人沙发收费80元，三人沙发需收费120元，若是步梯3层以上，每层每件需要加收3.3元。花都区秀全街宝铼雅居小区也设有临时堆放点，小区内的一名清洁工告诉记者，自己可以上门帮业主一起搬，搬一张三人沙发和一个木柜，总共80元。

政府出资支持家具回收

中国家具协会的数据显示，2021年以来，我国家具产量已突破11亿件。家具产品的使用年限大约为8年，每年都有大量家具进入更新期。今年1月，商务部等部门将全国32个城市、78家企业列入再生资源回收体系建设试点城市和试点企业，广州市入选。目前，国内多个城市均积极探索创新做法，努力破解回收处理难题。

广州市白云区人口众多，每年产生大量的废旧家具。据报道，该区城管局每年要拿出约700万元经费支持大件家具收运处理项目。全区128个临时收集点的家具都被送到白云区大件家具处理中心，该处理中心运营的“云村码”小程序实现24个镇街全覆盖，确保大件垃圾“日收日清”。记者就此咨询了广州白云区城管局，相关工作人员表示，对于大件废旧家具，该局已有明确的处理路径，包括收集、清运以及全链条处理信息化监管等，目前正在整理相关材料，将择期公布。

记者又走访了广州市花都区大件家私智慧拆解中心，发现该中心堆放着大量床垫。工作人员阿峰（化名）表示：“我们中心与政府是合作关系，街道会通知我们前往清收，花都区所有的大件家具都会送到这里。”阿峰称，公司与政府达成协议，按照货车车次计算，以每车数百元的标准收取费用。

市民
付费处理价格过高

我自己买沙发只需要400多元，而扔沙发竟要被收取100多元。本来就是丢垃圾，居然还要收费，如果不是自己很难处理，是不会花这个钱的。

——广州市民 谢小姐

如果知道往哪扔，我也就自己动手了。小程序预约上门处理的价格过高，且还要等反馈，自己找工人解决会更方便。

——广州市民 吴先生

业者
若无支持恐难持续

通常街道或小区会堆放一定数量的废旧家具再通知我们处理，以免产生多次费用。如果政府不给经费支持，很难持续。回收回来的家具都会压缩处理，废物利用或焚烧发电。

——花都区大件家私智慧拆解中心某工作人员

经营垃圾回收再利用是需要资格证书的，并非所有企业都能够将废品转移至发电厂。因此，绝大多数废品站都不会做“费力不赚钱”（指回收大件家具）的事情。

——白云区某资源回收公司负责人

机构
实现100%再生利用

白云区大件家具处理中心率先引入国内首台全自动一体化大件家具处理设备，年处理能力超1万吨，可实现废旧家具“破碎—磁选—风选—成型”全流程自动化作业，将木料、金属、海绵、布料等物质加工成废铁、废木和燃料棒RDF等产品，实现100%资源化再生利用。

——广白云供销物资回收有限公司

专家
再生处理反哺成本

如果大件家具回收取得的经济效益能够覆盖前期清运成本，那就可循环发展。但就平时常见的大件家具来看，它们往往会被分拆成木头、弹簧、海绵等变卖，价格较低，因而只能通过市民付费或政府补贴维持。

现在全国各地都有一些创新做法，关键是要对收取回来的废旧家具进行再生处理，开发出能够被市场采购的产品，产生溢价、降低前期成本，这样才能形成“收运—处理—再生”的闭环。

——广州市绿点公益环保促进会理事长 梁毓麟

周一谈

选食府要看招牌和桌椅

陈记食府想象 □陈侗

我学过一点点法语，虽水平停滞不前，但还是很自豪能够融会贯通、学以致用。比如像chez Luc这样的餐馆名字，直译是“在吕克家餐馆”，我因为看多了广州的食府招牌，就有十足的信心将它译成“吕记餐厅”或“吕记食府”。据我所知，还没有哪位翻译家这么整过，大概是因为他们即便到了广州，也都有高级的安排和接待，没什么机会走进街边的食府吧。

“食府”这个词，虽然没有规定用在哪种规模的中餐馆，但印象中它们多数是在老城区的街边，尤其是骑楼底下，所以面积一定大不了，加上二楼也顶多百来平方米。“府”字似乎决定了餐馆的历史，但也可能是有意装老；老板也似乎只会是老广，食客也多为街坊邻里，长者居多。像我这种装成老广的过路客，是否走进食府则取决于招牌和桌椅的颜色。如果招牌是手写的书法字，桌椅是黑色的并配以白色的台布，那么我就认为它是可信赖的，就会有“食完返寻味”的感受。

当然啦，有些食府的规模要比骑楼底下的大好多倍，但由于它从里到外都透着一股生抽、老抽的味道，吸引的便是一整片的街坊。我们招待外地朋友，如果不进南园、北园，这样的大型食府也就成了不二选择，因为它能让人记住，不是吗？

陈侗

白话点讲

决策唔好盲摸摸，因住撞板闭家伙。

——广州天河出现户外不锈钢盲道，区住建局：临时铺设，已要求立即整改

盲摸摸：糊里糊涂
因住：小心
撞板：遭遇失败
闭家伙：完蛋啦

无啦啦雪山放烟花，诸多理由认真夸。

——某户外品牌联手艺术家在喜马拉雅山脉燃放艺术烟花引发争议，当地称手续合规、生态未受破坏

无啦啦：无端
夸：夸张

罩住你，就会食住你，食住你，就会冇得匿。

——巴基斯坦国防部长表示，如果沙特阿拉伯需要，根据两国最新的共同防御协议，巴基斯坦的核计划“将可提供”给沙特阿拉伯

食住：吃住，吃定
冇得匿：躲不开

（戚耀琪）

讲饮讲食

珠城也有“平靖正”吃出别样高级感

□邓伟东

在广州珠江新城中央商务区，高级食肆、精致餐饮云集。铃珑Omakase早在一年多前就推出14道美食、定价339元的双人套餐。抱着“有着数赶紧去”的心态，不断邀约朋友们去吃。

主理人冼得伟David是有多年做人均一两千元高级Omakase（厨师发板）经验的大厨，用材、搭配十分复杂，而且又肯花心思钻研。更难得的是，他的记性非常好，可以记住绝大多数客人的喜好、口味以及过来帮衬都吃过啥，适时作出调整，让你每次都有惊喜。

铃珑的安康鱼肝很好吃，于是特别预订这道招牌酒肴。怎知，Daivd递上来的却是用最中饼（一种日式传统点心）做成的挞，底下是一层本地沙葛碎，抹上厚厚的、用牛奶浸泡24小时、做成蓉的安康鱼肝，面上铺两片薄如蝉翼的青苹果片，顶上再加一小勺鱼子酱。

一口吞下，酥脆的最中饼在嘴里咔嚓一声，安康鱼肝在口腔里升温，慢慢释放出特有的甘香，鱼子酱在上腭爆开，咸香提鲜。慢慢咀嚼，爽脆清甜的沙葛粒在牙齿间舞动。瞬间，你会真切感受到主厨正默默向你的童年记忆和家乡食材致敬。紧接着，再送上一小口你上次吃过的“原版”安康鱼肝做对比，作为食客，你又怎能不感动？

由于主厨还是一位持牌侍酒师，什么菜搭配什么酒，他也很有心得。所以，只要有好酒，总喜欢带去铃珑喝。品尝Omakase，很多时候旁边坐着其他食客，但喝着喝着大家总能玩到一起去。在不知不觉中，主厨就会把气氛烘托得恰如其分。这大概也是厨师发板Omakase的魅力所在。

跑街

在菜市场散步才是正经事

□鄢敏

你有多久没去过菜市场？

前几日，因为工作关系，我来到江楠荔塱市场。那个地方特别好找，地铁1号线西塱站下车，不用看ABCD出口指示牌，跟着一辆辆小拖车往外走，抬头就能看到菜市场招牌。

采访对象跟我介绍，这个菜市场人气很旺，越秀、海珠、天河的居民都喜欢来这买菜，“平靖正啊嘛！”嗯，的确是老广喜欢的口味。

走在荔塱市场，我随机观察了一会儿，有些叔叔、阿姨逛了一圈又一圈，最后装几棵青菜、一袋水果，就打道回府了。去菜市场，不一定要满载而归，那只是我们想象中的买菜场景。

偶然间听说，会有香港、澳门的旅行团到荔塱市场旅游。最近几年，逛菜市场开始流行，有些爱好者专门去各地菜市场打卡。昆明的大观篆新农贸市场、苏州的双塔市集，都是安利帖中的常客。社交平台上，广州菜市场以五星级服务走红：玉米可以剥成一粒粒的，买了土豆还能去皮切丝，就连档主都能教你做菜。不少网友慕名而来，拍成短视频再上传到网络。去菜市场，不买菜，玩也未尝不可。

闲逛中无意中发现，市场角落里坐着好几位七八十岁的爷爷奶奶。他们没有聊天，有的背靠背，有的面对面，似乎在热闹的菜市场里划了一个圈。他们偶尔抬眼看看身边路过的人，比如我。去菜市场，不为买菜，找张凳子坐一坐，再回家。

逛菜市场，可以填饱肚子，可以寻找乐趣，可以消磨时间。菜市场包罗万象，可以安放各式各样的想法。你会因为什么去菜市场呢？

市场一角 □钟振彬