

2025年9月28日  
星期日  
责编 吴大海  
美编 夏学群  
校对 黄文波

## 大城小议

## 防台风救助中的爱心与尊严

今年第18号台风“桦加沙”于近日掠过广州，此前各种预警频传，从“史上最强台风”“巨灾”到23日下午的“五停”，让人们在焦虑的等待中打醒十二分精神迎接。看到各种紧张备战的话语，不禁想到，街头特殊人群在台风暴雨中怎么办？于是在晚上发微信给编辑，请他留意有关在街上流浪的无家可归人士如何避风的消息。

“桦加沙”在24日如期而至。早上8点多我到小区门口的生鲜店买菜，风不大，清洁工人仍在工作。下午6点，广州发布终止“五停”的消息。可以说，这次“桦加沙”掠过广州，有惊无险。在调侃和自嘲之后，

不能说之前升级预警和种种准备是多余的，毕竟生命安全无价。

至于我关心的问题，看到的媒体消息令人欣慰。据报道，广州市救助管理站市区分站启动了街面救助专项行动，重点巡查辖区内的桥梁涵洞、地下通道、废弃建筑、公园凉亭、江边堤岸，对滞留流浪乞讨（露宿）人员发放雨衣、雨鞋、食品、饮用水等应急物资，并劝导指引到应急庇护场所避险。与此同时，广州市民政部门开放了49家“羊城暖湾”社区服务驿站，为街面流浪乞讨人员提供临时救助服务。

除了在街上的流浪乞讨人员，还有一些居住在简易工棚的工人需要

临时救助。23日下午，广州员村工人文化宫接到求助电话称中建五局一个建筑项目的工人们急需转移，当即决定“立即开放，为工人提供庇护”。晚上7点，近250名工人分批抵达工人文化宫，吃、住都安排妥当。

应该注意的一个细节是，文化宫饭堂提供给工人的爱心餐（四菜一汤，荤素搭配管饱）不是免费的，而是要收9.9元。这既是合理的，更是必须的。一方面工人要解决的是临时过夜的安全居所，但吃饭的钱还是有的；另一方面，救助单位没有趁机作秀之心，该收的还是要收。说到这里，想到某些在救灾镜头中令人恶心的作秀表演，

周一涂

## 讲白话其实不难



李公明

只要喜欢白话就能说好白话

## 白话点讲

打台风都忍不住班流浪猫，咁嘅心肠认真唔得。——台风天，广州及周边地市群众自发救助流浪动物，引发热议

谂住：想着  
唔得：没得说

讲嗲讲去三幅被，喊打喊杀冇道理。

——欧洲多国告知俄准备击落俄军机，俄总统新闻秘书佩斯科夫称此说法“非常不负责任”

三幅被：源自传统棉被制作工艺，指重复、没新意

食客挑通眼眉，几好心都当你车大炮。

——西贝官方发布的一则视频《我给大爷一碗汤，大爷送我北京一套房》被网友翻出，引发吐槽

挑通眼眉：形容人十分精明  
车大炮：讲大话

(戚耀琪)

## 滨江微型鸟市

□宋金峪

珠江自西向东，穿广州城而过，让这座城市有了两条平行的道路：珠江以北的沿江路和珠江南面的滨江路。

市民在这两条沿江道路漫步、下棋、钓鱼、骑行、唱歌，来来往往，各行其乐。如果你在早上恰好走到了解放桥下的滨江路一带，很有可能撞见一个长年在榕树下开张的微型鸟市。

两棵榕树，两张石凳，几个鸟笼，一群闲逸的街坊。鸟笼里有本地鸟，有外国鸟，一起叽叽喳喳在树下叫个不停。鸟很热闹，鸟主们也没闲着。大家都是相熟多年的



## 上下九将迎开街卅周年，老牌步行街如何“翻生”？

## 城事开讲

温度PK台

羊城晚报记者 马思泳

客，下九路和第十甫路仍有部分老牌茶楼、食店开业，各类零售店铺也有序经营。

有91年历史的南信扎根第十甫路，负责人杨颖亲历上下九开街前后的变化：“上下九开街前，商铺之间隔着多间民居。开街后服装店增多，饭点时段，食店非常旺。以前大家会走进第十甫路，但现在更多人去了恩宁路。”同在上下九一带长大的陈添记负责人陈映华也记得，上下九曾带动多宝路的人气。但这10年，永庆坊等新景点涌现、大笪地等拆除，难免分散了上下九人流。

三十年风雨，在上下九陷入商业发展瓶颈之时，有人选择了回归。钟表修复师傅周建和曾是上下九开街之时的首批“仔档”商户之一，2025年又带着有70年历史的亨达钟表重回第十甫路：“复办前心里忐忑，但附近商铺老板反映，确有老顾客慕名找我们。开张后，有顾客专门带着承载家族记忆的表找我们维修。”

“上下九是岭南文化空间，这里的老牌茶楼曾开设岭南曲艺表演；街区串联了平安大戏院、八和会馆等文化场所，不少粤剧大老倌曾在此留下足迹。”香港颖施艺术中心主席、粤剧花旦林颖施小时候经常在上下九广场舞台表演《西关食通天》等戏曲节目，这也让她立志传承粤剧和施茶文化。她认为，上下九可以重新梳理骑楼、粤剧、美食、商业等历史，设立曲艺茶座，打造粤港澳大湾区文化地标。

如今，漫步上下九，能看到挂在骑楼墙壁上的知名店铺旧址简介——清平饭店、荣珍酒楼、三凤粉庄、莲香楼、妇儿公司……上九路还有零星服装店开门迎

游客：  
体验感因人而异

2014年左右第一次逛上下九，当时很多人。现在人流少了，逛起来舒服，消费业态基本能满足我。

——冯女士

感觉上下九的吸引力在下降，很多人可能优先选择逛有空调的商场。

——施女士

上下九始终是广州老城区的一部分。随着白鹅潭、聚龙湾等大型商业载体落地，相信上下九有望得到升级，与芳村片区的商圈联动。

——涂先生

商户：  
期望街区整体环境提升

希望街区空置公房得到妥善利用，提升街区人气；重建由区政府直管的步行街管委会，由专业团队负责招商、活动策划、运营等工作。

——妇儿公司副总经理 童静

上下九可以在第十甫路等交叉路口设置特色打卡点，拉动人流，吸引市民走进上下九。街区兴旺了，其他商家才有信心进驻。

——亨达钟表负责人 周建

上下九要更“卷”，向年轻化、时尚化发展。相信上下九有蜕变的一天，要给上下九时间。

——南信负责人 杨颖

专家：  
亟待规划、提升品质

上下九曾是广州商业兴旺发展的一面旗帜。恢复上下九繁华势在必行，事在人为，相关部门应有不破不立的决心和行动。具体而言，首

先要定位策划，引入年轻人喜欢的互动式、体验式等新业态，动漫时尚等知名IP店；其次要由有政府背书的国企或品牌企业，整合上下九零散店铺的运营权，制定改造运营的思路和行动；统筹改造后，还要有“分”给市场的勇气，引入主理人小店，以市场力量运营模式做“活”店铺。

——广州现代城市更新产业发展中心创始院长 江浩

上下九属于城市旅游中的一部分，可以学习借鉴全国知名旅游目的地商业街做法，提升上下九品牌和可游览性。西关骑楼、永庆坊、陈家祠、上下九、沙面等是荔湾区的大名片。这几张名片如何串联，上下九综合效应如何提升，亟需总体规划布局。这也是荔湾区如何以老城市呈现新活力的重要任务。

——广州市景协旅游发展中心主任 邹义荣

管辖单位：  
以“三张牌”重塑品牌

上下九商业步行街临街总商铺数390间，在业商铺294家。近年来，上下九以传统节日为节点，对接各级政府部门、协会等，举办体育文化、时尚艺术、“永不落幕”的美食文化节、年货选购、车展销售等各类文旅融合活动。

未来，将以文化牌、商业牌、旅游牌重塑上下九招牌。借助历史文化街区建设，在有效保护前提下将传统建筑空间与当代艺术形式有机融合；借助大西关（上下九—永庆坊）商圈获评广州市首批都会级羊城夜市先行区契机，培育夜间经济，联动老字号品牌，打造城市漫游攻略；推动上下九与沙面、永庆坊、荔枝湾等景区串珠成链，依托党群服务驿站为游客提供贴心旅游服务。

——广州市荔湾区华林街道

见

见过讲白话讲得好的潮汕人，更见过“识听唔识讲”的外省人，他们无一例外都是在广州住了超过十年，而“识听唔识讲”的可能还在这里待了半辈子，不然就不会这么表达，不然表达时就不会用白话。

我可能是不多的会说“讲白话其实不难”的外省人，而且我不是因为待得久才这么说，我是一直这么认为的。要说真有什么地方话难学，我认为只有闽南话（含潮汕话）和温州话（当然还包括其他“小语种”）。

我的经验是首先要喜欢白话，在一定程度上意味着要把它摆在家乡话的前面，也就是你要经常说白话，少说或不说家乡话。其次，学白话不宜从骂人和数字开始，因为这样很容易满足。骂人的话毕竟要分场合，不能时时用，而数字如果不跟量词的话，也基本派不上用场（别人问你“几时返屋企”，你说“3”而不带个“号”或“点”都不行）。那么，从什么开始学为好呢？我认为可以先多说形容词，因为很多时候我们要对事物的状态进行表态，

就得使用形容词。我来广州才一个月就学会了说“好骨致”，因为在班上老听同学念起，就跟着学，知道它是赞扬某样东西很精致、小巧，于是我就干脆用它来赞扬一切事物，这样也引来了广州同学的关注和帮助，就会经常跟我说白话。只说好，不骂人，这就增加了很多用白话交流的机会，说得不准、好不好反倒是次要的了。

还有一个经验就是说白话不要看人、看场合，不要见老乡就说家乡话，见广州人才说白话，理由是你所处的“大环境”就是说白话的人居多，所以就要以白话交流为主，哪怕让老乡敷衍也不要在乎。

当然啦，我说学白话不难，是指基本掌握和运用不难，最快三个星期，最慢半年。但是，对白话能说出个所以然，或者全部掌握它的俚语和歇后语，这肯定是很困难的，也不必为此专门下功夫，知道多少算多少，够用就行。

陈侗



## 讲饮讲食

传统广府菜  
地胆也认可

□邓伟东

国庆中秋长假马上到了，如果不外游、在广州家里蹲着，各种聚餐、送往迎来肯定少不了；外地人同样喜欢来广州：“因为太多好吃的！”要吃得够地道，在广州，这种坚守传统、认真做菜的餐厅有很多，我们在接下来的几期会逐一来。

在外地工作生活的亲友回广州，吃广府家常菜是首选，简·东山小厨海珠广场店是其中一个选择。首推陈皮烧鹅，脆皮烧鹅，一口咬下咔嚓响、嘴角流油，肉质鲜嫩又甘香，在外地哪有这口福？不时不食，金蚝焖柚皮是儿时的美味。升级后，柚皮入口即化，带点猪油香；靓金蚝越嚼越香，老广很懂这一口。

蒸鱼，火候刚刚好，鲜嫩，无骨，滑溜，该死的鲜藤椒香加上泡椒的微酸、小米辣煮出特有的广东辣。开胃！一勺一勺，怎么吃都不会腻。北海鲜鱿鱼也很新鲜，用店家招牌酸菜煮，吃一口就再也刹不住车。

舟车劳顿，再来碗甘香、润喉的咸柠檬老鸭汤，汤体浓郁又通透，不见一点油星，喝完一碗又添一碗。临走，把汤重新加热喝个底朝天，这吃相，也不管了。

不能不提这里的招牌酸菜炒饭。干身、不油，够香，食到最后饭还是热的，之前的大鱼大肉个个都吃了个肚圆，这里的酸菜“素炒饭”就像有魔力似的，让碳水控吃了一碗又一碗，直至把肚里所有的窿窿填满才肯收口，值得一提的是，店家用烧热的砂锅上炒饭，实在加分不少。

另外，如果对家乡靓汤赤小豆、粉葛、大条鲮鱼、鸡脚、猪蹄、粉肠汤有情意结，尝尝这里的出品，料足，味浓。新鲜食材一早入货，煲足“4个钟”，家里的老妈靓汤都输喻。