

## 本地

葱香麒麟蛋、西瓜鸡、金沙酿排骨、上汤虾皮饺……

## 广州博物馆“消失的名菜”又上新啦

头盘为如意锦盒，包含白云猪手、鱼肉烧卖、金沙酿排骨、家乡炒柚皮、蹄露钵仔糕五样菜品；主菜依次为麻椒脆皮花胶、石上鸣秋蝉和上汤虾皮饺；主食则是一道怀旧猪油捞饭；陈皮红豆沙米雪糕用甜蜜为这一餐“消失的名菜”画上句号……6月8日，广州博物馆的文化美食IP“消失的名菜”第五季正式发布。本季主题为“粤味无疆 世界共语”，从尘封的老菜单中甄选经典粤菜，开启一场跨越时光的饮食文化之旅。

■采写:新快报记者  
许婉婕  
通讯员 朱晓秋

十五运会  
U16女足决赛开赛  
广东队今晚将全力冲金

新快报讯 记者高京报道 6月10日19时45分，第十五届全运会足球项目女子16岁以下组的决赛将在天河体育中心上演。广东队将迎来上海队的挑战，为此东道主已做好了准备，希望能拿到十五运会竞体项目的首枚金牌。

在刚刚过去的半决赛中，广东队依靠队长叶欣怡的进球，以1:0小胜强敌江苏队。在拿到宝贵胜利的同时，挺进决赛。面对记者的采访，球员都非常激动，叶欣怡坚定地说：“要将冠军留在广东！”

作为广东队在决赛中的对手，上海队实力非常强劲。虽然该队在小组赛中的战绩为2胜1负，但进入淘汰赛后，上海队先以8:0击败浙江队，随后又以4:1击败山东队。在过去的5场比赛中，上海队共打入24球，场均进球数达到4.8个。

百名老区孩子开启  
湾区研学体验之旅

新快报讯 记者谢源源 毕志毅 通讯员番宣报道 6月9日，第四届“同一蓝天 共同幸福”——百名老区孩子看番禺主题活动开营仪式在广州长隆野生动物世界举行。来自井冈山、龙岩、延安、喀什、波密、拉萨、威宁、赫章、三都、瑞金等10地革命老区及对口协作地区的上百名师生，正式开启湾区研学体验之旅。

与往届相比，本届活动实现“五大升级”，进一步深化主题内涵、拓展内容形式，全方位提升互动性与传播力。在研学旅程中，孩子们将开启一场“科技+文化”的深度之旅。在长隆野生动物世界与珍奇动物亲密接触，感受生命的奇妙；参观冼星海生平展，感悟家国情怀与革命精神；走进广汽集团，触摸现代智造的澎湃动力；探秘广东科学中心，在互动体验中遨游科技创新的浩瀚海洋；深入华南地区规模最大的造船基地，见证湾区发展的坚实步伐；与恒润实验学校学子同上一堂课，共话成长与梦想。

大湾区开出首趟  
“内陆堆场+站内专列”

新快报讯 记者许力夫 通讯员方杰 李慧 何书阳报道 一列满载北汽汽车的集装箱列车近日从深圳平湖南站鸣笛启程，沿着平盐铁路驶向盐田国际集装箱码头。这是粤港澳大湾区开出的首趟“内陆堆场+站内专列”模式的汽车铁海联运班列，首次实现内陆汽车堆场与铁路专列的无缝联动。

这批汽车后续将在码头完成集结，搭乘远洋货轮奔赴欧洲、南美等海外市场。“平湖南-盐田港”汽车运输通道通过构建“平湖南货场-平盐铁路-盐田港码头”站内搬运体系，创新打造“内陆堆场+站内专列”铁海联运新模式，为华南汽车出口开辟出一条高效、稳定、绿色的运输新路径。

## “消失的名菜”将推文创产品

自2020年首季推出以来，“消失的名菜”以“复原一道道消失的名菜，唤醒一段段城市记忆”为使命，累计推出了超过70道令人回味无穷的佳肴。五年间足迹横跨湾区，并通过海外文化交流活动将岭南饮食文化推向世界，成为致力于挖掘并重现经典菜肴的文化使者。

为了让美食记忆延续，“消失的名菜”从本季开始将陆续推出品牌配套的文创产品，将菜肴们制成文创，让更多人了解广州的饮食文化。

## 夏天佳品“西瓜鸡”味香清甜

老菜谱中这样描述“西瓜鸡”：“西瓜一个，切顶上一盖，去红瓤及子留起白肉及皮候用，先将肥鸡行一只割净，去清肠脏头颈足。擎一阵水，将鸡入西瓜内，将西瓜顶盖盖之，盛钵载住隔水炖三小时，去皮食之，味香而清甜，诚夏天佳品也”。

目前，使用虾肉制作成皮的菜式或点心已少之又少，可谓几近“消失”。此次推出的上汤虾皮饺就是根据食谱中的制皮方法制成——“面粉一两，生

虾肉一两琢烂，投入面粉中搓匀开粒用粉心捞过，用烧卖槌逐粒开薄片”。

“‘葱香麒麟蛋’‘西瓜鸡’‘金沙酿排骨’以及‘上汤虾皮饺’是本季菜品中，还原度最高的四款菜式。”广州博物

## 链接

## “消失的名菜”遭遇最难挑战

发布会现场，朱晓秋说，“这一季堪称‘消失的名菜’诞生以来最大的挑战，也是我们对传统文化理解最深的一次破局。”

据介绍，本季摒弃往年思路，聚焦老茶楼的家常菜谱，耗时数月，从泛黄的账册、菜谱、食单中精选31道菜品，却发现复刻过程中困难重重。

首先是食材，老食单中的“玉簪插罗裙”需要用到田鸡，但从上个世纪开始，田鸡属于国家二级保护动物，不可食用，用牛蛙代替田鸡的方案，由于牛蛙体型较大、脂肪层较厚、肉质松散且纤维粗、烹饪时间相对较长，造成还原的效果无论从卖相到风味，都无法达到预期。

其次是技艺，“绍酒逼牛腩”在老食单上短短数字，复刻难度相当大。找到合适的绍酒和牛腩，以及用于包裹的泥

馆副馆长朱晓秋表示。除了上述四道还原度较高的名菜外，还增加了主创团队在不断突破中创新的麻椒脆皮花胶、石上鸣秋蝉、陈皮红豆沙米雪糕等菜品。

料，并非易事。绍酒的品质、牛腩的部位和新鲜度，以及泥料的黏性和透气性，都会直接影响到烹饪的效果。用湿泥包裹食材进行烹饪，是一种古老而独特的烹饪方法。

然而，这种烹饪方式对火候、时间以及泥的材质和厚度都有极高的要求。在还原试验的过程中，厨师用了锡纸代替湿泥，将包裹好的食材置于明火上烤，但由于古法的技艺需要多年的实践经验才能掌握得恰到好处。没有丰富的经验和敏锐的洞察力，难以烹饪出当年“其味甘旨无匹”的效果。

最后是口味，老食单中的鸡汤蒸鸭，是百年前备受青睐的佳肴，但复原出来后，却很油腻且有很重的膻味，已经不适应现代人的饮食需求。

将开展“1+N”场活动，助力建设国际消费中心城市

## 广州2025年诚信兴商宣传月暨放心消费节启动

新快报讯 记者陆妍思 通讯员穗商务宣报道 6月9日，“广州市2025年诚信兴商宣传月暨放心消费节”启动。本次活动以“弘扬诚信理念，推动放心消费”为主题，发布了《广州市2025年“诚信兴商”宣传手册》《广州市“诚信兴商”典型案例汇编》，并开展线上线下宣传。计划在今年6月至12月底，组织开展“1+N”场活动，即1场市级层面活动，各区局和市重点商协会、企业组织N场分会场活动，旨在深入推进商务信用体系建设，警示预付式消费风险，持续优化营商环境，助力建设国际消费中心城市。

## 全国诚信兴商典型案例广州最多

近年来，广州在商务诚信建设领域深耕细作，取得一定成效。自2021年开始，商务部、广东省商务厅分别组织

评选诚信兴商典型案例。广州市有8家企业入选全国“诚信兴商典型案例”，数量全国第一；23家企业入选全省“诚信兴商典型案例”，全省最多。其中，唯品会在2024年全国典型案例中排名全国第一。

记者了解到，广州诚信兴商宣传月暨放心消费节活动已连续举办五年，商务、市场监管等部门强化信用监管，降低企业合规成本。对严重失信主体加大检查力度，提高其失信成本，打造具有广州特色的诚信兴商品牌。

此外，广州商圈诚信建设不断加强，主动承诺“不售假、不欺诈，无条件退货退款”，共同营造诚信消费生态圈。如北京路商圈首创“一评二看三监管”三步走做法，积极建设诚信商圈，改善步行街消费体验，授予诚信商家金色“诚”字招牌，获得商务部肯定。

## 30个商协会护航诚信兴商体系

启动仪式上，广东省信用协会、广东民营企业进出口商会、广州连锁企业经营协会、天河路商会、从化区外贸企业协会等省市区30个商协会共同发起了商贸行业“八守八做”、单用途商业预付卡经营者“八要八不”倡议。

在诚信兴商宣传月暨放心消费节活动期间，重点商圈、商贸企业、金融机构、平台企业等纷纷推出诚信促销措施。如广州8号仓作为本次启动仪式的主会场，进驻的200多家国际国内知名品牌均签订“三不承诺”；美团投入“流量+补贴”资源，用户进入美团App通过资源位、搜索“消费券”可进入线上活动会场领取吃喝玩乐大额券；唯品会结合618年中特卖节活动，商品低至1折起；工商银行广州分行推出“爱购广州”主题信用卡及数字人民币优惠活动等。