

习近平向巴西总统卢拉致慰问电

欢迎卢拉总统在双方方便的时候尽早访华

新华社电 3月26日，国家主席习近平向巴西总统卢拉致慰问电。习近平表示，顷悉卢拉总统罹患流感和肺炎，不得不推迟访华，我谨向你表示诚挚慰问。祝愿总统先生早日康复，欢迎你在双方方便的时候尽早访华。

2023年3月27 星期一
癸卯年二月初六

18°C
14°C

习近平向中国发展高层论坛2023年年会致贺信

推动各国各方共享制度型开放机遇

新华社电 3月26日，国家主席习近平向中国发展高层论坛2023年年会致贺信。习近平指出，当前，世界百

年未有之大变局加速演进，局部冲突和动荡频发，世界经济复苏动力不足。促进复苏需要共识与合作。中国提出全球发展倡

议，得到国际社会的广泛支持和积极响应。中国将坚持对外开放的基本国策，坚定奉行互利共赢的开放战略，不断以中国新发

展为世界提供新机遇。中国将稳步扩大规则、规制、管理、标准等制度型开放，推动各国各方共

享制度型开放机遇。中国发展高层论坛2023年年会当日在北京开幕，主题为“经济复苏：机遇与合作”，由国务院发展研究中心主办。

粤中药材家底摸清

跨度八年，省内中药资源较上次普查增加2500余种



“中国竹子之乡”招牌更亮

中国(广宁)竹产业创新发展峰会举行，做大做强“一根竹”

详见A3

广州市统计局发布今年1-2月全市经济运行数据

消费市场回暖 城市活力恢复

全球最大级别集装箱船靠泊广州港南沙港码头

号称“海上城堡”和“带货之王”，满载后可达22层住宅高度



广州至神农架恢复直航

3月的神农架雪花纷飞、银装素裹

详见A4

强降水今明两日或休假后日起将迎新一轮加强

羊城晚报讯 记者梁颖、通讯员梁巧倩报道：影响广东的强降水天气在3月26日有所减弱。广东省气象部门预计，强降水对广东的影响将在27日至28日进一步减弱。29日起，降水又将迎来新一轮加强。各地需根据天气变化，落实防御工作。

广东省气象台预计，27日，广东大部分市县阴天有小雨，局部中雨，早晚有轻雾；28日，韶关、清远、珠江三角洲西部、粤西市县阴天有小雨和轻雾或雾，广东其余市县阴天间多云，有轻雾。27日至28日，广东将呈现强降水进一步减弱、气温缓慢回升之势。29日至30日，广东又将有一次强降水过程。其中，29日，韶关和清远阴天有中到大雨局部暴雨，珠江三角洲市县阴天转(雷)

阵雨，局部大雨，广东其余市县多云间阴天有分散阵雨；大部分市县早晚有轻雾或雾。广州市气象台预计，广州市区27日至29日受西北气流控制，强降水明显减弱，但受切变线影响，部分时段仍有小雨和轻雾，气温缓慢回升。28日起，市区日最高气温重新回升至20℃以上。4月5日清明假期前，广州市区仍然“雨纷纷”，其中3月30日至4月1日受弱冷空气补充，有小到中雨；4月2日至3日，多云有阵雨；4月4日，受切变线和冷空气影响，有中到大雨。广东省气象局提醒，近期广东雨雾天气频繁，将导致能见度差、道路湿滑，各地需注意交通安全。春季气温多变，各地居民注意适时添减衣物。

中国和洪都拉斯建交

新华社电 2023年3月26日，国务委员兼外交部长秦刚在北京与洪都拉斯外交部长雷纳举行会谈，并签署了《中华人民共和国和洪都拉斯共和国关于建立外交关系的联合公报》。主要内容如下：

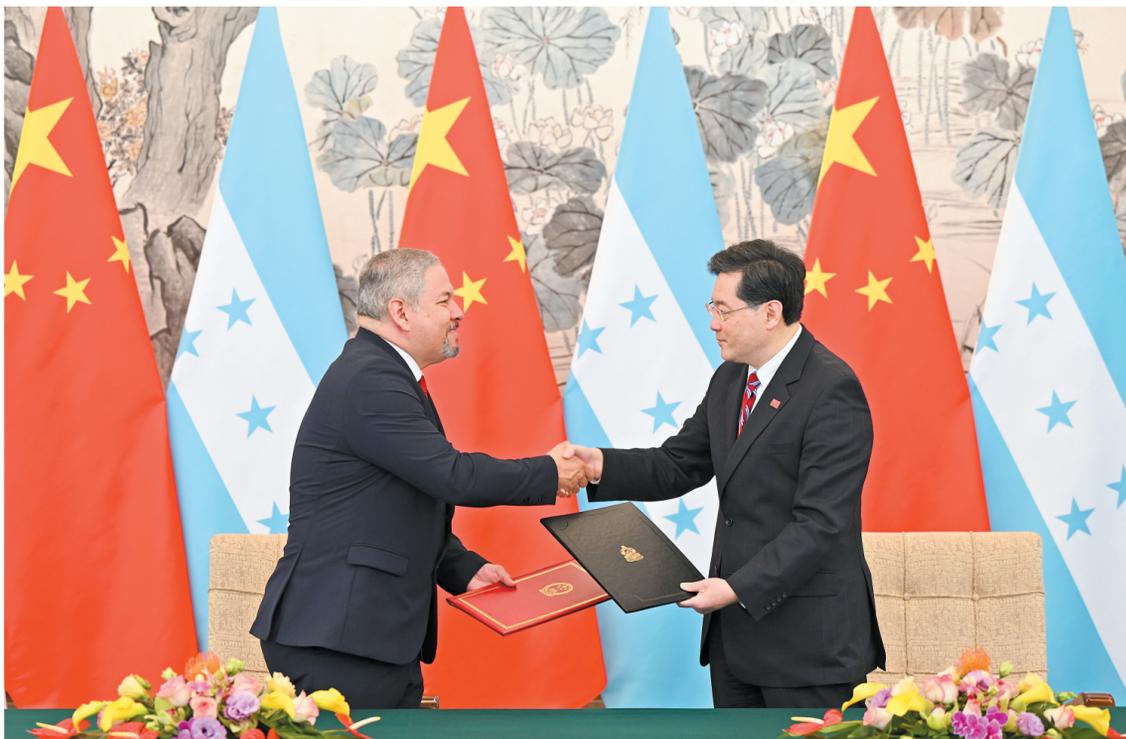
中华人民共和国和洪都拉斯共和国，根据两国人民的利益和愿望，兹决定自公报签署之日起相互承认并建立大使级外交关系。

两国政府同意在互相尊重主权和领土完整、互不侵犯、互不干涉内政、平等互利、和平共处的原则基础上发展两国友好关系。

洪都拉斯共和国政府承认世界上只有一个中国，中华人民共和国政府是代表全中国的唯一合法政府，台湾是中国领土不可分割的一部分。洪都拉斯共和国政府即日断绝同台湾的“外交关系”，并承诺不再同台湾发生任何官方关系，不进行任何官方往来。中华人民共和国政府对洪都拉斯共和国政府的上述立场表示赞赏。

相关报道见A2

3月26日，国务委员兼外交部长秦刚在北京与洪都拉斯外交部长雷纳举行会谈，并签署了《中华人民共和国和洪都拉斯共和国关于建立外交关系的联合公报》
新华社发



第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动开幕

3月26日，第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤菜产业文化交流活动在广东梅州举行，来自粤港澳大湾区和省内外周边地市25支代表团(队)，140名厨艺选手、烹饪大师同台竞技。

粤菜厨王花落谁家？140名高手同台竞技

“粤菜是广东文化符号之一”

本届大赛还设置了21个地市展区、赛区和美食文化交流区。

中华金厨奖获得者、梅州市餐饮行业协会会长陈钢文认为，“食在广东”的底色是文化，粤菜是广东文化符号之一。清而不淡，鲜而不俗，嫩而不生，油而不腻。粤菜之所以长盛不衰，正在于拥有不因循守旧、敢为人先的文化品质。

在汕头美食展区向市民介绍潮汕卤鹅的郑耀展是卤鹅世家的第三代传人，他告诉记者，此次来梅州参展，品尝了地道

的客家菜，给了他不少关于菜式设计方面的启发。

来自美国旧金山的国际中餐饮食交流大使甄文达表示：“时至今日，美国旧金山的许多中餐馆仍保持传统的粤菜风味。”随着时代的发展，身居美国的粤菜师傅也不断推陈出新。美国三藩市的粤菜师傅詹庆辉和他的徒弟美国旧金山半岛悦和轩行政总厨龙炳文带来了一道创新粤菜——XO酱牛肉松脆凤尾虾，与大家进行交流。

(周聪 丘妮妮 赖嘉华)

链接

26名粤菜师傅评上“正高”

羊城晚报讯 “从来没有想到自己的工作可以与职称挂钩，正是有了‘粤菜师傅’工程，粤菜师傅们才有了这个梦寐以求的荣誉。”26日，获颁正高级职称的广东珠海宾馆行政总厨雷卫文激动地告诉记者。

当日，第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛暨粤

菜产业文化交流活动在梅州举行。在开幕式上发布了2022年度四星级、五星级“粤菜师傅”名厨110人名单，“粤菜师傅”正高级职称26人名单，现场为30位五星级名厨和10位正高级职称人员代表颁发证书。

(周聪 邱妮妮 赖嘉华)

粤菜师傅迎来“全家福”

加，香港和澳门的选手也报名参赛。

“值得一提的是，本届大赛将预制菜和地方非遗文化风味小吃纳入竞赛内容，并对预制菜进行了单独设置奖项。”黎永泰说，名厨组设定规定菜、预制菜、自选菜、非遗小吃四个环节，新秀组设定规定菜、自选菜、非遗小吃、自选小吃四个环节。

香港籍参赛选手宋龙已入行20年，此次是他首次在内地

参赛。他精心准备了港式特色小食——咖喱鱼蛋，作为参赛作品配料之一。宋龙告诉记者：“此次参赛让我大开眼界，也让我对大湾区内地的粤菜师傅有了新的认识。”

澳门烹饪协会理事杜顺彬表示，自己是抱着学习和交流的心态前来参赛的。大赛不仅为粤菜师傅们提供了一个技术交流的平台，更提供了一个粤菜文化相互融合的平台。

作品既有传承又有创新

在本届大赛中，指定菜要求参赛选手用梅州的农特产品烹饪，结合地方特色，做参赛作品。

“我们将把鸽子肉融入到小吃中。”参加中式面点师比赛的梅州代表队选手杨文娟说，她的参赛作品将结合客家元素、梅州元素来创作。

有的粤菜师傅在造型上进行创新，普通的酥皮点心在他们手中变成孔雀开屏酥和海豚酥。有的师傅在做法上创新，将传统蒸鱼变成半蒸半煎，满

足食客“一鱼两吃”的需求；还有的师傅在原材上下功夫，将当地独特的食材融入其中，并对菜品进行创新。

黎永泰认为，传承不守旧，创新不忘本。粤菜师傅在传承传统技艺的同时，也应积极满足现代餐饮市场的现状与发展趋向要求。“选手们在保留粤菜风味特色的同时，注重选用地方新食材、新工艺，菜品的色、香、味、形、器均达到较高水平。”



比赛现场
羊城晚报记者 周聪 摄

8时30分，大赛正式开锣——参赛选手要在指定的时间内，完成比赛要求的四道菜品的制作与烹饪，选手们随即投入紧张的比赛中。

“本届大赛是参赛地市、人数最多的一届。我们称之为‘全家福’。”第五届粤菜师傅技能大赛裁判长、注册资深中国烹饪大师、中国粤菜烹饪大师黎永泰告诉记者，不但广东省内各个地市都派了选手参

记者注意到，不少师傅的自选菜肴作品选择了传统粤菜。比如，广州菜师傅选择了豉油鸡，潮汕菜面点师傅选择了白皮饼，澳门粤菜师傅选择了咕嚕肉……

黎永泰说，参赛选手的作品设计、烹饪技法均显示了粤菜三大风味的特色，凝聚了一代代粤菜师傅的心血。很多选手运用特色食材烹饪当地风味美食，作品的造型与食材运用相得益彰。