

打造广府特色浓郁的“深夜食堂” 百年惠如楼重开夜茶 营业时间延长至晚上10时

羊城晚报讯 记者卢佳圳报道：9月12日，拥有百年历史的广州老字号茶楼惠如楼宣布重新开放“夜茶”时段，将营业时间延长至晚间十点，许多街坊闻讯而来，品尝美点、放松休憩。此举不仅让茶楼重回“跨越昼夜的社交空间”，更延续着专属于广府人的饮食记忆与城市温情。

据悉，惠如楼始建于清光绪年间，历经百余年风雨，曾是广州茶楼文化的标志之一。此次恢复夜茶，除了供应经典广式点心如虾饺、干蒸、叉烧包、莲蓉包等，还特别推出夜茶时段限定菜式，如陈皮鸭脚、古法糯米鸡等，既保留传统工艺，亦融入现代口味。

“恢复夜茶并不只是一项经营决策，更是对广府生活方式的延续。”惠如楼相关负责人表示，“很多老街坊向我

们反映，很怀念从前夜晚去茶楼‘倾计食包’的氛围。尤其是老一辈的广州人，至今仍保持着夜晚去茶楼‘品一盅两件’的习惯。我们希望惠如楼不只是一个吃饭的地方，更能成为一个有温度、有记忆的城市客厅。”

记者在现场看到，惠如楼内部仍保留着花砖地面、木雕屏风、吊扇等传统装潢元素，不少家庭三代同堂前来体验夜茶，老人讲述旧事，年轻人用手机记录热气蒸腾的瞬间。除了茶点之外，茶楼还恢复了“推车叫卖”的传统服务模式，还原“搭台”“揭盖续水”等老广交往礼仪。

住在东山街的居民陈阿姨特意前来品尝，她表示，在这里饮夜茶，吃的是一种情谊，“夜茶不仅是餐饮行为，对广州人而言还有更特殊的社会意义。它模糊了正餐与消夜的界限，延长了茶楼作

为邻里聚集地的使用时间，体现出广州人务实、包容、重视社交的城市性格。”

广州的早茶文化闻名全国，而夜茶同样有着深厚历史渊源。早在20世纪初，广州的“三茶两饭”习俗中就包含夜茶——许多茶楼晚间仍开门迎客，成为工人、戏班演员、报馆职员等夜间工作者歇脚聊天的去处。长堤、西关一带曾经茶楼林立，夜间灯火通明，喧闹中见人人情。上世纪80至90年代，夜茶更是盛行一时，成为广州市民夜生活的重要场景。

一盅两件、一茶一水一席话，真正的传统不在守旧、而在延续。作为一家“广州老字号”，惠如楼是广州现存历史最悠久的茶楼之一，承载了几代广州人的味蕾记忆，在夜间点燃一盏餐饮明灯，打造食客喜闻乐见的“深夜食堂”。

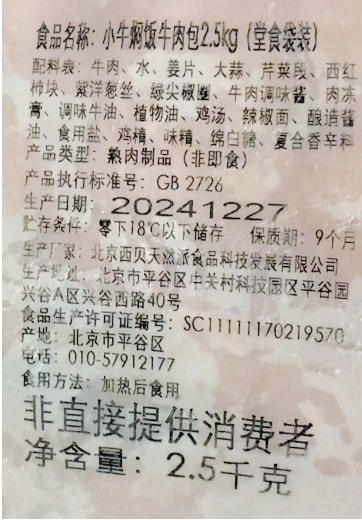
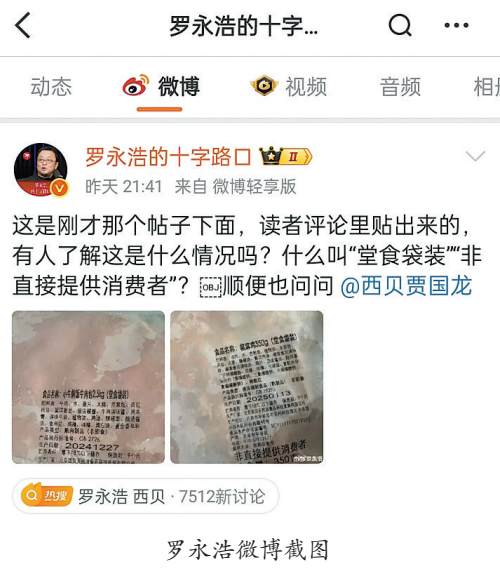
消费探照灯

羊城晚报记者 吴珊

罗永浩又火了。因为吐槽西贝预制菜，他在社交平台的热度蹭蹭上涨。西贝创始人贾国龙则公开表示西贝没有预制菜，要起诉罗永浩。

当发现被关注，可能引起纠纷后，罗永浩连发多条微博，寻找“关键证据”，甚至不惜“悬赏”。结果，他还真的找到了——晒出两张预包装食品图片。9月12日，羊城晚报记者联系西贝，为“关键证据”寻找答案。

吐槽西贝预制菜，罗永浩的“关键证据”有效吗？



网络征集证据过程

这不是罗永浩第一次吐槽企业。用他的话说，“上一个姓西的同学跟这情况很类似。”而这个姓西的同学被指为“西门子”。2011年，罗永浩曾联合部分消费者对西门子的某款冰箱进行消费维权。

这一次，罗永浩吐槽的是西贝。9月10日罗永浩在微博账号“罗永浩的十字路口”吐槽：“好久没吃西贝了，今天下飞机跟同事吃了一顿，发现几乎全都是预制菜，还那么贵，实在是太恶心了。”

11日，事件开始发酵。罗永浩先是评论了一件网友的微博。他认为，即使预制菜真的卫生，也非常荒唐。“正规厂商生产的罐头最卫生，你想去饭馆吃罐头吗？”

接着，罗永浩转发并评论了“西贝回应被吐槽是预制菜”的话题。话题中提到，西贝客服人员表示，店内的招牌菜牛大骨是每天早上现煮的，饭面也是店内工作人员现场手搓的，不存在预制。另外，每天都是新鲜的蔬菜到店。罗永浩对此评论：“……准备好的话术现该”。

此后，话题一路走热。

当发现被关注，可能引起纠纷后，罗永浩积极应对可能面临的法律风险，开始为吐槽“西贝预制菜”找证据。

他首先表示，“诚恳请教一下食品工业或化学工业的专家，有没有什么专业设备和方法能够检测出食物被烹制的时间？或用什么其他方式能检测出食物是不是预制菜？设备多昂贵都没关系，我想买一台或租一台。”

有网友提到可以检测防腐剂，但罗永浩认为不一定管用，希望有更专业点的建议。随后，又有网友提到在北京一家西贝吃饭后，全家老少全吐了。还有人提到，在西贝吃饭，菜不够热。

但这些都显然不足以说明西贝使用了预制菜。于是，罗永浩又发了一条微博，希望了解内幕的朋友跟他联系，不是“听人说”之类的。

11日21时41分，罗永浩发了一条微博晒出了“关键证据”。

找到“关键证据”

“关键证据”为两张图片。图中分

别为“小牛肉饭牛肉包2.5kg(堂食袋装)”“椒麻鸡350g(堂食袋装)”。从图片上看，其与超市购买的预包装食品基本无异。生产厂家为北京西贝天然派食品科技发展有限公司。标签上还注明配料表、食品生产许可证号、保质期、贮存条件等。包装上“堂食袋装”“非直接提供消费者”两个关键词格外醒目。

记者查询发现，两包食品的保质期均为9个月。其中，小牛肉饭牛肉包的生产日期是2024年12月27日，椒麻鸡为2025年1月13日。如果该照片为近期拍摄，那么，前者距离到期已不足一个月。

在餐饮平台评论区，不少网友表示，西贝的牛肉饭小朋友很爱吃。还有网友表示，西贝的手撕椒麻鸡也不错，但在广州西贝的几家分店的菜单中，记者并未看到这道菜。

11日，贾国龙公开表示，罗永浩几人在西贝就餐后，现场表示吃得挺好，还进行了累积会员积分的操作，一个多小时后，就发了微博。

贾国龙称，西贝没有使用预制菜，国家对预制菜有严格定义，并称，一定会起诉罗永浩，同时还要在全国300多家店同时开放“罗永浩套餐”，就是想打明牌，令厨房透明、原料透明、工艺透明。

西贝的回应

那么，罗永浩的“关键证据”有效吗？

先来看国家对于预制菜的定义。2024年3月，市场监管总局等六部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》)，首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味礼包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方便食用的预包装菜肴。

定义很长，有两点是关键，一是经工业化预加工，二是不添加防腐剂。

广东某官方食品检验机构专家告诉羊城晚报记者，单从图片来看，并不能直接判断是否为预制菜，需要打开包装

看里面的情况。以“椒麻鸡”为例，虽然配料表中有鸡肉、水、杏鲍菇、植物油、木耳等等，有可能是鸡肉和调料包分开装，到店后，可能还要进一步加工。这种情况下，就不属于预制菜。如果已经经过搅拌、腌制、滚揉、成型等环节，到店只要加热就能上菜，就可以划入预制菜的范畴。

该专家也表示，从图片来看，基本可以确认为预包装食品。

对于“关键证据”是否成立，记者联系了西贝客服，对方表示两包原料确实是西贝的，不过，属于西贝集团下面的子品牌，但是该子品牌已经关停了。

记者查询发现，在2024年，西贝集团推出了西贝小牛肉饭与拌面子品牌。记者追问，这两包原料是否为预制菜？客服人员并未正面回应。

网友希望“明示”

“罗永浩吐槽西贝预制菜”连登热搜。网友评论区火热：“点了一个烤兔，十分钟不到就端上来了”“菜上来都不是滚烫的，除了豆腐汤和面鱼汤”……网友吐槽了各种疑似吃到预制菜的情况。

不过，网友关注的重点并非预制菜的“食品安全”问题，而是希望能够明示。这也符合去年发布的《通知》的倡议。《通知》中提到，要推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。“这是保障消费者知情权和选择权的重要举措。目前消费者普遍关注餐饮环节预制菜使用情况，期待餐饮商家公示预制菜使用情况。”国家市场监督管理总局相关负责人在回答记者提问时进一步解释道。

罗永浩也表示，这样做只是为了维护消费者的“知情权”。

有网友直言，使用预制菜没关系，但要标示清楚，给消费者选择权。还有网友表示，如果用了预制菜，就不要卖那么贵。

天眼查显示，北京西贝天然派食品科技发展有限公司曾申请预制食品相关专利，包括“一种预制食品灌装装置”“一种豆腐预制食品的包装设备”，公开日期分别为2025年4月、2025年2月，当前专利均已获授权。

12日下午，罗永浩再发微博，称当晚要跟网友在直播间聊聊这个话题，“然后借这次事件，推动中国预制菜行业透明化”。

守正创新铸魂育人 广东高校思政课改革创新实践交出亮眼答卷

文/羊城晚报记者 何宁 郭子扬 图/羊城晚报记者 周巍



9月12日，广东省委宣传部、省教育厅在广州召开《走在前列的广东实践》高校思政实践课程介绍会。中央驻粤媒体、省内主要媒体、广州地区有关高校负责同志参加介绍会。

作为改革开放的排头兵、先行地、实验区，广东始终把高校思想政治理论课建设摆在教育工作的突出位置，深入贯彻落实习近平总书记关于学校思政课建设的重要论述精神。广东高校思政战线以当好排头兵的自觉，大力弘扬敢闯敢试、敢为人先的改革精神，大胆创新、勇于开拓，走出了一条具有广东特色的高校思政课改革创新之路，多项成果在全国推广，育人实效持续凸显——2024年我省大学生思想政治状况滚动调查结果表明，大学生“四个自信”更加坚定，对以习近平同志为核心的党中央衷心拥护，对习近平新时代中国特色社会主义思想高度认同，其中，对“党用伟大奋斗创造了百年伟业”的认同比例高达99.60%，对党的治理与中国式现代化的认同度达到99.64%。

率先建立思政“第一课”制度

早在2015年，广东在全国率先建立高校党委书记、校长每学期上第一堂思想政治理论课制度(以下简称思政“第一课”)，该制度被采纳写入《中共中央国务院关于加强和改进高校思想政治工作的意见》。2018年起，广东将此制度拓展至全省中小学党组织书记、校长，累计逾10万大中小学党组织书记、校长每学期上思政

“第一课”。2006年，广东率先制定的高校思政课建设指标体系被教育部采纳，成为2015年以来教育部制发《高等学校思想政治理论课建设标准》指标主要来源。

黄坤明书记带头，省领导每年到高校为师生讲思政课，有效发挥示范引领作用，推动思政课建设持续“升温”。为压实责任，广东将思政课建设

纳入高校党建工作考核、办学质量与学科建设评估核心指标，构建起“省委教育工作领导小组总协调、省教育厅主抓、各部门协同联动”的工作格局。同时，先后印发《广东省学校思想政治理论课建设行动计划》《关于加强新时代马克思主义学院建设的若干措施》等政策文件，加强顶层系统设计和政策供给。

打造“理论+实践”的鲜活思政课堂

全力推进课程建设，已经完成教材和教案编写工作。编写过程中，得到了中央有关部门和有关专家学者的帮助和支持，广泛征求了广东省直有关厅局的意见，听取了高校思政课教师和大学生们的建议，确保内容“接地气、有温度”。

课程围绕“讲什么”“如何讲”“谁来讲”系统设计：以习近平总书记对广东系列重要讲话和重要指示为核心，分“经济大省挑大梁”“粤港澳大湾区建设”等10个专题深化理论阐释；创新推出“改革先锋线、科技创新线、南粤文脉线、绿美广东线、魅力湾区线、共同富裕线”6条实践教学路线，为高校开展实践教学提供具体指引；全省高校目前共有8394名专职思政课教师，各高校可根据课程开设需要，综合统筹最优秀的师资授课，此前已开展2批次、3312人次专题培训，确保授课质量。

锻造“高素质、专业化”思政育人队伍

设立高校思政课区域协同创新中心11个、思政课名师工作室两批29个、国家级名师工作室5个、心理健康教育与咨询区域中心13个，孵化培育一批又一批高素质教师。推动指导高校思政课教师、辅导员职称评审单列指标、单设标准、单独评审；在南粤优秀教师、南粤优秀教师工作者评选表彰中，对思想政治教育申报人予以适当倾斜；在省级重大人才项目“广东特支持计划”教学名师遴选推荐中，将思想政治领域支持人选名额单列。

广东还率先推进大中小学思政课一体化建设，目前，广东已成立大中小学思政课一体化建设指导委员会，建成21个校地(高校与地市教育局)共同体(覆盖全省所有地市)、20个校校(高校与中小学校)共同体、12个工作室(高校与中小学思政课名师工作室)共同体。以华南师范大学为例，其联合广东省教育研究院、华南师大附中、

天河区华阳小学等30余所中小学与教研机构，共同开发一体化教学方案；深圳职业技术大学则与深圳多所中小学合作，将职业教育特色融入思政课，实现“学段衔接、内容递进、方法协同”。

同时，广东在中山大学、华南师范大学2个全国重点马克思主义学院基础上，评选10所省级重点马克思主义学院，纳入“冲补强”计划给予资金支持，并组织10所省级重点马院结对帮扶民办高校思政课建设，引领全省思政教育整体提升。

从制度创新到课程提质，从实践赋能到队伍强基，广东高校思政课改革创新始终走在前列。未来，广东将以《走在前列的广东实践》课程为新起点，持续深化“大思政课”建设，推动思政小课堂、社会大课堂、网络云课堂协同发力，为培养担当民族复兴大任的时代新人提供更坚实的思政保障。