



# 内环路上“电鸡”飞驰 如何让他们“行正路”?

月初,广州交警对一名在内环路B线骑行电动自行车的男子开出1400元的罚单。交警部门介绍,该男子驾驶行为存在4类交通违法行为——使用其他电动自行车号牌、闯桥隧、驾驶不符合强制性国家标准电动自行车上道路行驶、未取得驾驶证驾驶非汽车类机动车。

## 个别“电鸡”铤而走险

内环路是广州市中心环线快速路,分A、B两线,是广州大部分机动车主日常途经的快速路。《广州市电动自行车管理规定》明确,禁止电动自行车在高速公路、城市快速路、内环路及其放射线等道路行驶。

上内环路,在环西路段先后看到4辆遮挡车牌的电动自行车,其中有的载人、不戴头盔。在内环路B线,记者先从永福路口上内环路,在工业大道路段、黄沙大道路段、火车站至小北段分别看到1辆电动自行车……

## “电鸡”车主 车多风险大 不敢上内环

内环路车多又危险,上去还要被罚款,不敢在内环路骑行。

## “机动车车主” 效法机动车管理 考驾照扣分

“电鸡”上内环路是明确的违法行为,这些车主把自己和他人置于危险中,会严重影响通行效率和汽车正常驾驶。希望相关部门把“电鸡”纳入类似机动车管理的系统,执行“考驾照”“扣分”等严格管理。

——私家车主 陈先生

## “委员” 违法成本低 部分路确实难行

目前,电动自行车违法成本与收益失衡,50元-200元的罚款与通行内环路节省的时间成本相比震慑力不足,且未明确累犯加重处罚;部分车主安全意识淡薄,加上内环路部分路段监控覆盖不全,相关部门不定期查处难以形成长效震慑力;且“机非共享单车”覆盖仍有盲区,部分路段通行不便,倒逼车主选择内环路。此外,外卖骑手等受配送时效压力影响,加剧了违法现象。

——广州市政协委员 谭国骥

## “部门” 持续严查抓拍 进行精准查处

今年以来,广州交警持续开展“攻坚01”电动自行车专项整治行动。截至目前,交警部门累计现场查处各类电动自行车交通违法行为同比上升85.8%。全市涉电动自行车一般程序事故同比下降14.9%。目前,广州市“文明出行”创建工作已进入攻坚阶段,将持续通过路面严查与电子抓拍相结合的方式,对各类违法行为进行精准查处。

——广州交警



## 一周谈

### 洋塘的小巷

荔湾在广州算是比较有名的,不仅保护得好,旅游开发也做出了成效,但不知什么原因,我对它的了解却少得可怜,既说不出它有哪些历史遗迹,也不知道哪条街与哪条街相连接,就算能从这头走过去,也还是找不到出来的路。简单来说,除非见到中山路,不然就会觉得一直在里面打转。这种迷宫般的感受,或许就是它的魅力所在吧,要是没什么事的话,在里面瞎转悠倒是能有不少收获。

比如前天中午,因为约了去拜访一个文化空间,就按导航的指引开着车从中山路拐进了一条巷子,可是越往前开越疑虑重重,因为路面窄得仅仅能让一辆车通过,而且得小心翼翼地避开路两侧停放的车,如果碰到对面来车,岂不是要倒回去?越想越不对劲,可是导航并没有提示“你已偏航”,于是只好硬着头皮继续往前。没多久,路面虽然没有更开阔,但眼前已然是一个大停车场,见到它,不由得想起“柳暗花明又一村”,或者是一个瓶口虽小但容量极大的瓶子。

陈侗

# 茶楼

2026年5月17日 星期日  
责编 吴大海  
美编 李金宝  
校对 刘博宇

## 旁观司机担惊避让

“的哥”老李(化名)多次在内环路上看见电动自行车,他观察出了这些车主的骑行规律:“车牌基本被遮挡。在批发市场集中的内环路段能经常看到,有些人会靠左骑行,躲避右侧出口处交警的蹲点查处。”

“平峰期偶尔能看到‘电鸡’,到

## 广州开展新一轮专项整治

相关乱象正被打击。实地蹲点几日后,5月15日,记者从广州交警部门获悉,广州将开展新一轮电动自行车违法行为严查严管专项整治行动。

今年以来,广州查处电动自行车闯红灯、逆行、不戴头盔、不按規定车道行驶等交通违法行为同比上

升85.91%,扣留无牌、假牌电动自行车18.77万辆。全市开展电动自行车轻微违法劝导警示教育148.35万宗。聚焦电动自行车不戴头盔、闯红灯、逆行、闯桥隧等违法行为,广州交警在全市建成529套电子抓拍取证设备,并加强重点

## 建议优化法规、设施、查处

有法规、有路走、有执法,“电鸡”为何还敢飞驰内环路?广东省体制改革研究会执行会长彭澎认为,内环路查处电动自行车的情况不多,通常只能集中突击,很难常态化查处。“违法成本太低了”。彭澎表示,电动自行车和机动车在道路上已有共存空间,但目前快速路上尚没有。不过,出于安全考虑,不提倡在快速

路上设置“共享道”:“以前有建设自行车专用快速路的设想,国内外已有先例,广州应尽快论证有没有条件建设,提出政策建议或回复公众。”

广州市政协委员、广州市法学会交通法学研究会副会长谭国骥认为:“电动自行车仍敢飞驰内环路,有多重因素叠加,在法规、设施、查处三方面均有优化空间。”谭国骥建议,要强

化精准查处,依托内环路监控系统,实现违法行为实时抓拍、精准处罚;加大高峰时段、重点路段的巡查力度,常态化震慑,潮汕食材在他们心目中就是“世界第一等”,正所谓“味至浓时即家乡”。

“我们要做广州潮汕家常菜的天花板,向里探索,做自己认为最好、最地道的菜品和味道。”香哥如是说。在向里陈·不夜粥,你可以吃到一斤只有两只,可以让人吃出响螺风味的大花螺;用五六种天然

## 潮菜,味至浓时即家乡

### 讲饮讲食



陈奶奶三年风干菜脯焖海斑鱼

近日,电影《给阿嬷的情书》火热,用潮汕方言演绎小人物、照见大时代。参演者都是潮汕本地素人,乡音即乡愁,代入感强,票房一路走高。潮汕人的团结和互相帮衬是有目共睹的,广州有餐厅甚至给前来用餐的食客发电票,包场请大家看《给阿嬷的情书》。人称“香哥”的向里陈·不夜粥的主理人陈湘就表示:“这么好的电影,必须支持!”

潮汕人对家乡物产的认可近乎执拗,不少潮州餐厅在店堂陈列的食材都

“很有来头”,老板说起来更是头头是道:哪里捕捞的鱼虾蟹贝最好,哪个季节最肥美;哪里的酱料最正宗……总之,你会感觉,潮汕食材在他们心目中就是“世界第一等”,正所谓“味至浓时即家乡”。

“我们要做广州潮汕家常菜的天花板,向里探索,做自己认为最好、最地道的菜品和味道。”香哥如是说。在向里陈·不夜粥,你可以吃到一斤只有两只,可以让人吃出响螺风味的大花螺;用五六种天然

酸味煮出的一大野生东星斑;用复合卤水煮出、吃了会上瘾的鹅血……

至于潮菜的“扛把子”响螺,这里会选10年生的、来自南港水港的,足足2.2斤一只。以金华、宣威、西班牙5J三种火腿调酱汁,用备炭炭烤煮4个半小时后,再以53° 茅台酒擦起火焰、香气,堂做熏烤,起出后切成12片,而潮汕人珍而重之的乌褐色螺肝也会摆放在旁。

在餐厅推出的292元双人午市套餐里,有“潮汕毒药”生腌野生沙虾、三门

血蚶,吃一次就上瘾、戒不掉,鲜到骨子里,滑得像果冻,这是潮汕人刻在骨子里的味觉信仰。卤水拼盘内含“四点金”,那可是猪脚最精华、最抢手的部位,两根胫骨、两根筋,皮、肉、筋、骨交织,肥瘦黄金比例,是老饕口中的“猪脚天花板”。皮肉红亮软糯,一抿就化,胶质感浓,卤汁拌米饭是绝配。另外,陈奶奶三年风干菜脯焖海斑鱼、阿锐卤水煮响螺鲜花椒煲也非常不错。

作为留学归来投身餐饮业的二代,

香哥的个人风格与品位从向里陈·不夜粥能看出。餐厅名字听来有点不寻常,除了上面提到的“向里卷自己”,也与从汕头“宵夜扛把子”双生不夜粥请来大厨有关。餐厅离地铁站出入口只有百米来距离,十分便利。装修出彩,喜欢打卡的朋友肯定大爱。来此与亲友聚会,饭后还可以在旁边的珠江公园散步,惬意得很。

邓伟东