大城小议

占用公共道路违停的乱象必须根治

据近日羊城晚报报道，不少市民反映广州多条公共道路存在机动车违停，有些更是长期占位的“僵尸车”。记者用两周时间走访市民提及的番禺区锦绣半岛东区、黄埔区长贤路一带、天河区珠江嘉苑小区、白云区张村同德围涌一带，发现确实存在机动车占用公共道路的违停乱象。

实际上，机动车占用公共道路的违停现象非常普遍，辅路车道、人行道、商铺门口、学校及医院门口、小区入口附近等地方，哪里有空间，哪里就存在违停车。在高峰时段，违停车辆严重阻塞通道，机动车、非机动车和行人各自抢路而行，安全问题突出。即使在非高峰时段，违停车辆也严重妨碍正常的交通秩序。至于长期停放的“僵尸车”，更是违法占用公共资源的行为。交警巡查和电子监控等执法措施虽一直在进行，但为什么仍然屡禁不止？

据有关部门统计，目前广州共有停车泊位438万个，小汽车保有量403万辆，停车供需比接近1.09。但实际用车中的违停现象具有需求的随机性、动态性和空间多样性等特点，“增加车位供给”当然是重要的，可中心城区的公共空间资源已经极为有限，应如何增加？

首先，去年通过的《广州市停车场条例》明确规定，本市国家机关、事业单位的自用停车场应当在非工作时间有序向社会开放。这是缓解市民停车难的有效措施之一，不少机构管理者和专家都高度肯定了开放的必要性。那么，有关部门应该抓紧落实该《条例》，媒体和市民也应该高度关注和监督。同时，针对“办事停车难”问题，交管部门应该尽快协调各政务服务中心，积极考虑将内部停车场改为对外停车场的可行性，并提供20分钟内免费停车服务。

其次，交警部门、街道管理部门、小区物业、沿街商业机构等应加强沟通，共同履行或配合履行管理职能。针对周边空间的具体情况，把不影响交通秩序的零散边角地、较长时间的空置地、高架路桥下可以合理利用的空间等地方，开辟为电子监控和咪表收费的停车区域；还可通过增设物理隔离设施、明确划分禁停与临停区域，设置相关醒目标识等措施，落实常态化的共治共享治理工作。

另外，对于符合道路管理法规而实施临时停车上下客或卸货的车辆，在医院、学校、地铁站口等区域应完善设置规范停车的标识，加强对车主规范停车的指引和提醒。

针对部分车主存在的违停侥幸心理，应该强化巡逻与动态监管等管理方法，提高依法依规执法的普遍比例。说到底，假如能做到查处和处罚车辆违停绝不漏网，恐怕不会有太多车主能说“罚就罚吧”。

李公明

茶楼

2026年5月31日
星期日
责编 吴大海
美编 肖　莎
校对 黄文波

城事开讲 ·温度PK台

羊城晚报记者 柳卓楠 张小悦

早茶新规施行一月 消费市场反应如何？

酒楼收茶位费却不提供茶叶？不久前，广州番禺区市场监管局成功处置辖区一例茶位费违规投诉。这也是《广州早茶传承保护规定》（以下简称《规定》）自5月1日施行以来，有关部门查处的首例茶位费违规案件。

“一盅两件，得闲饮茶”，《规定》从立法层面守护早茶这一广府文化的“味觉图腾”。新规施行一月，市场发生了哪些变化？商家、市民、从业者感受如何？茶位费、传统与非传统制作技艺、早茶传承保护等举措落地情况如何？记者前往广州多家茶楼、早茶店实地探访。

实地走访　明厨亮灶明码标价 有商家免收茶位费

《规定》中，关于茶位费、传统与非传统制作、明厨亮灶等举措，是市民关注的焦点。茶位费方面，《规定》第七条第二款明确：广州早茶经营者收取茶位费的，应当提供红茶、绿茶、乌龙茶、普洱茶、菊花茶等供消费者从中选择，并做好相关茶饮服务。

然而，不久前，有市民通过12345热线反映，其在番禺某酒楼饮用早茶时被收取茶位费，但该酒楼未提供任何基础茶叶，要泡茶需另行付费购买。番禺区市场监管局接到投诉后实地核实发现确系违规，要求其立即整改、规范经营行为。

记者近日走访发现，目前大多数茶楼、早茶店都在菜单及点餐小程序中明确了相关茶饮服务。比如，四季茗點·粤菜（棠下店）标注提供铁观音、普洱、正山小种、小青柑、胎菊、茉莉绿茶等茶饮，价格5元至10元不等，食客自带茶叶则只收取3元茶位费。禄运茶居·手工点心（杨箕外商新天地店）提供单丛、小青柑、普洱、铁观音等近10种茶饮，每位价格6元至10元不等，如果食客要求不喝茶可不收茶位费。陶陶居（丽影广场店）则在菜单上明示“自带茶叶或仅饮用白开水，统一按普通茶位标准收取费用”，即6元/位。

关于传统与非传统制作也是热议焦点。《规定》第八条要求，广州早茶经营者应在菜单上或以其他显著方式，向消费者明示早茶食品以传统方式现场制作或非传统方式制作。以传统方式现场制作的早茶食品，从食品制成到提供食用时间不超过二十四小时……广州早茶经营者应当通过设立透明式、开放式、视频监控式厨房或者参观通道等形式，向消费者展示广式点心等食品加工制作过程。

记者走访发现，目前大多数手工点心酒楼会在门店招牌、菜单等地标注纯手工制作、即点即蒸、二十四小时现制，并设置明厨亮灶。禧宴荟海鲜酒楼（京溪店）就在餐厅内设立了茶点制作间、粤菜制作间等3个透明式厨房，厨师的制作全流程清晰可见。该店负责人告诉记者，店里的早茶师傅每天都是早上5时上班，每班不少于14人，制作准备各类点心，确保所有茶点都是新鲜现制，每日定量，卖完即止。此外，记者在武林厨神·粤式茶点、四季茗點·粤菜、禄运茶居·手工点心等早茶店均看到了明厨亮灶。

但有些酒楼、早茶店尚未在菜单标注传统制作或非传统制作，暂未进行明厨亮灶改造。例如，记者在走访陶陶居（丽影广场店）时，发现菜单并未标注传统制作与否，店员口头表示是“手工现制”；点都德（汇点楼）店等部分早年开业的门店也暂未升级为明厨亮灶。

市民关切　新鲜现做才是灵魂 现制标准需要厘清

“我觉得为早茶立法是好事，这不仅是一顿美食，背后还有精湛的手作点心技艺、广府文化底蕴等，需要立法保护传承。”市民潘女士说。

“早茶的灵魂就是新鲜现做喽！”家住京溪街道附近的葵姐每周都有四五天喝早茶，她说，对于大多数喝早茶的广东人，点心是否使用预制做法是能吃出来的，食材是否新鲜是美味与否的关键。“这次立法明确要保护手工点心传统制作技艺，我们作为食客也很开心。希望早茶技艺能更好传承下去。”葵姐说。

也有食客表示，传统与非传统制作方式、从食品制成到提供食用时间不超过二十四小时等标准还需再细化厘清。“有些店广告打的是手工点心，但如果吃不出来也不容易辨别。法规要求二十四小时现制，不知道那些包点馅料是不是预制好的，很难分辨。”

对此，从事厨师行业多年的陈先生告诉记者，二十四小时的现制标准还存在模糊地带，建议相关部门出台相应细则，明晰标准，以便执行。

行业心声　手作传统守护好 点心师傅有奔头

《规定》中的相关举措，也折射出广州早茶经营者的现实处境。如今，预制菜成为餐饮行业中的“常客”，早茶也无可避免地被卷入工业化供应链之中。因而，《规定》明晰“传统”与“非传统”两种制作方式，采取不同定价，既承认工业化生产的现实存在，又为坚守手工传统的茶楼提供清晰的身份标识。

对于很多坚持手工制作的早茶商家、点心师傅来说，这次立法让他们更有“奔头”。禧宴荟海鲜酒楼点心师傅刘世旺从事早茶点心制作行当已经20余年。他认为，早茶立法给手工点心师傅更强的职业认可度、社会认可度：“新规出台，让大家知道传统的早茶手工艺需要被重视，这是一门具有匠人精神的手艺。传承这份手艺，我们会有一种自豪感。”

“点心制作是一门手艺，要长期训练，能坚持下来的年轻人不多。”刘世旺表示，这次早茶新规从法律层面引起大众对手工早茶的重视，还明确早茶师傅可以到职业院校任教、可以申请认定非遗传承人等，很多点心师傅干得更有劲了，也更有奔头了。他建议，相关部门可以多举行早茶点心大赛、对外交流活动等，吸引更多年轻人参与。

[市民]
立法保障 让市民吃得安心放心

法规对手工、预制点心等进行了明确，这对消费者而言是一件好事，大家可以吃得安心放心。

——广州市民 吴先生

[行业]
建议设立相应执法缓冲期

法规刚刚施行一月，早茶商家根据法规进行明厨亮灶等升级调整需要时间和空间，建议设立相应执法缓冲期。

——某行业人士

[师傅]
平衡店家、食客心中的“非预制”标准

关于传统点心设定二十四小时现制时效标准，和面、拌馅等工作需要在客人到店之前完成，食材则需要更早备好，用二十四小时来判断预制与否，可能还存在模糊地带。有些预制的也可能是手工的，连锁茶楼利用中央厨房提前手工做好、一早运到门店，这也没办法确定是否预制。平衡商业运营中的“非预制”与食客心中的“非预制”，是法律在具体实施中需要进一步明确的问题。

——资深点心师傅 刘世旺

周海涂

什么加咖啡

说起咖啡，不管你爱不爱喝，它都成了极受年轻人追捧的事物。在你家楼下，在窄巷的拐角处，甚至在乡村，咖啡店都如雨后春笋般生长和发展，让你吃惊，让你羡慕，也让你有了放松的去处。要是除了提神还关心咖啡的业态，闭上眼睛都能想象下一家咖啡店的模样：一个大大的落地窗，外面一定有几张矮矮的帆布折椅，主理人一定系着黑色的围裙。至于咖啡店的名字，你就看清楚好好记记吧，它字虽不多，但未必好记。

40年前听到邓丽君唱“美酒加咖啡，我只要喝一杯”，没有细想美酒怎么能够跟咖啡加在一起，除了唱词是“美酒”打头，还因为那时咖啡还没有进入我们的生活。当年的广州，虽然在很多人眼中西化程度最高，可城中也难以找到一家专门的咖啡馆，要喝就得去老字号的西餐厅，或者是五星酒店的大堂。那咖啡是煮出来的还是泡出来的实不必细究，就像不必去想西餐厅的主打是法餐还是意大利面条一样。

有人说美酒加咖啡“无意中描绘了一个关于酒精与咖啡因混合饮用更易醉人的科学事实”，谁能证明这一点呢？就像茶免不了跟古琴和书画相配一样，咖啡总是要跟别的什么加在一起，以此来显出咖啡的价值，同时也去促进被加进去的那件事情的发展，这倒是另一个不争的事实。比如书店加咖啡，可以说直接起到了拯救书店的作用。午后斜阳，大玻璃窗，绿色庭院，背景音乐，笔记本电脑……这就是我们已经渐渐熟悉起来的书店景观，只要它不仅仅是一个画面，书店就不愁卖不掉一本书。

从速溶咖啡、胶囊咖啡到挂耳咖啡，从巴黎街头的咖啡约会到珠三角地区高速公路加油站24小时的咖啡提神，我对咖啡的依赖从一天一杯很快提升到一天三杯，这完全是因为所到之处总有咖啡店。即便如此，我仍然不敢说对咖啡的历史和文化内涵有任何知识性理解，说到底不过就是相信了咖啡的提神作用，用它来代替睡眠或其他饮品，尤其是代替茶。后者之所以在我的生活中一直没有获得应有的地位，恰恰是因为它的搭配——“加”——总是脱离不了民间习俗和套路，脱离不了繁复的茶道和乏味的礼数。从嫌麻烦、去仪式这些方面来看，咖啡尽管和茶一样历史悠久，但它的现实存在是简单的，而且是由一台精巧复杂的机器保证了它的简单。因为简单，它才受到年轻创业者的青睐，它才可以跟任何别的东西加在一起，今天是书，明天可能是别的什么，谁知道呢？

陈侗

讲饮讲食

三天两夜，在广州该怎么吃？

最近，有市民察觉，广州不少好吃的餐厅、酒楼、美食街以及地铁线路突然多了很多外地游客，那大概就是演唱会、球赛带来的人潮。

在广州，一天可能有8场演唱会同时开唱，像大湾区文化体育中心、奥体中心、天河体育中心这些场地，动不动就涌来几万观众，阵仗了不得。遇上粤超广州队主场，越秀山体育场一带也人头涌涌。现在的乐迷、球迷“今时唔同往日”，跨市、跨省追星、支持球队，可谓不遗余力。他们提前安排好食宿，三天两夜在广州逛好吃好，一天狂吃五六顿的也大有人在。

然而，大热天在广州觅食，可是个技术活儿。街头闷热，出门几分钟，刘海就能变条形码。再加上时不时的降雨，想步行扫街享受街头美食，似乎不太现实。

因此，沿着清凉的地铁网络，到地铁上盖餐厅寻找美食，应该说是广州炎炎夏日的“最优解”。

比如，在海珠广场地铁站出入口百来米距离，就聚集了很多好吃的餐厅：虾饺妹品类丰富、有很多传统点心，他们家的咸煎饼、菠萝包性价比极高，拆鱼粥、各色虾饺必点；广州宾馆得云宫可以俯瞰珠江美景，五柳叉烧、酸子姜大肠、海鲜浓汤泡饭、萝卜糕都好好吃，如果能约上“土著好友”一齐聚会，故事将说不完；东山小厨的招牌烧鹅脆皮又滋味，咸柠檬水鸭汤醇厚、清香又润喉。

在珠江新城，地铁猎德、潭村站周边同样聚集了多家米其林、黑珍珠餐厅。像康莱德酒店的西餐厅馥，正对“小蛮腰”一线美景。他们的西餐套餐暗藏潮汕风味密码，正好契合《给阿嬤的情书》的后劲；如果要庆祝，去猎德地铁站出入口上盖的楼上大排档来个“谢霆锋同款”，也挺过瘾；“欧文同款”近日大热，粤向群也有多家分店在地铁出入口附近。

说到底，介绍这么多可以快速打卡、有冷气加持、坐得舒服、吃得还不错的餐厅，就是因为听演唱会、看球都很消耗体力，一晚上又蹦又跳又喊又叫几个小时，那在寻找美食时尽可能舒服一点，否则就本末倒置啦。

下个月，又有一班人气歌手即将登陆羊城，祝来到广州的朋友都能快速找到适合自己的所爱、享乐“最优解”。

邓伟东

城市特色美食一定要试

地址：广州市黄埔大道中315号，邮政编码：510655 广告热线：(020)87138888 广告发布登记通知书：440100190065 订报电话：(020)87133333 全国零售价2元 新闻记者证查验、举报电话：(020)87138800。查验网址：http://press.gapp.gov.cn