

产销“可食用课本”就是谋财害命

点淡淡的甜味……面对所谓的“解压零食”，做作业不开心的小学生恐怕很难顶得住。这既折射出教育过程中的一些社会性影响，也反映出小生意不易做，“卖点”就是商机。对于中小學生来说，把住他们的情绪脉搏就等于拴住了他们的心和腿，让他们张开了嘴。

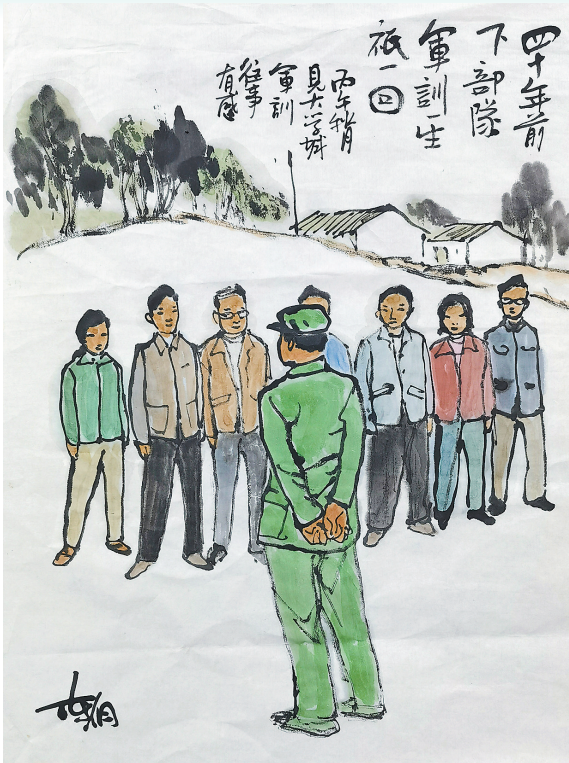
玩梗不要紧，只要不危及健康、不玩出人命。但是，市场监管总局监测发现，该类食品存在突出食品安全隐患：部分产品涉嫌超范围、超限量使用食品添加剂，生产工艺、生产环境不达标，个别产品非法使用非食品原料，食用后极易危害身体健康。有医疗专家认为，小作坊生产的这类零食可能使用非食用级别的油墨甚至工业油墨，存在重金属超标的问题，可能会对小孩肝肾功能造成损伤。

很显然，这不是所谓“玩梗”那么简单，就是谋财害命。虽然谋的只是孩子手里的小钱，害的却是中小学生的命。把这个“梗”放在食品安全范畴上看，既有老手法、以违法的食品添加剂制造鲜艳色彩和特殊口味，也有新招数、对消费群体有强烈的针对性和诱惑性。看似价廉物美“美”，却只是在利用消费流量赚取黑心钱。

据报道，广州市南沙区南沙街市场监督管理所已部署专项检查，将“可食作业类食品”违规销售列为本次整治重点，这当然是管理部门的职责所在。问题是不能只管销售，违规生产才是源头，不能让违法的成本太低了。对于家长来说，更要看好孩子吃到嘴里的东西，万万不能掉以轻心。学校的老师虽然管不了校门外的小摊档，但是在课堂上不妨多讲几句食品安全知识。总之，事关重大，全社会应该严厉地对违法食品的生产与销售说“不”，管它玩的是什

么梗。

李公明



每周一点

军训忆旧

回到大学城，看到宽阔的运动场上一队队穿着迷彩服的新生，就知道新学期开始了，一年一度的军训开始了。

大学生没有校服，只有军训期间才要求统一着装，于是校园里谁是新生谁是旧生，一眼就能看出来。旧生们待在教室里，舒舒服服；新生在户外接受阳光的洗礼，在教官的指挥下做着各种统一的动作，每一件衣服都被汗水浸染过，可见军训首先训练的就是忍耐力，然后才是那些向大阅兵看齐的动作。

从前的军训与现在不同。我记得我上美院的时候，一开学就是画素描，到了下学期才有军训。那是在春节之后，所以我们不用跟炎热搏斗。最关键的是，军训就像春游一样吸引着我们，因为那时候不是战士们来学校，而是学生下部队，属于另一种主客关系——我们是部队的客人，虽然住的是营房大宿舍，也要早起出操，但享受的是客人的待遇，吃饭不用自己掏钱（当然是学校付给部队了），闲歌时可以到附近走走，晚上还有战士们当模特让我们画像，画完像再看电视，那日子过得比在学校还充实。

现在我们都不好问同学们有没有摸过真枪，即便像美院这样不大的学校，少说也有过千的新生，是否真有那么真枪啊？而我们那个年代呢，不光摸过真枪，还在靶场上进行过实弹射击。我记得，不知是部队战士故意让我们，还是因为我们画画的首先训练的就是眼睛，我们两个班32位同学的打靶成绩，总的来说都比战士们的好，就算第一次跑靶了，还有足够的子弹让我们补回好成绩。

这相隔40多年的军训形成的差异，反映的也正是时代的变化。如果要咬文嚼字，当年的军训可以叫作“在部队接受训练”，现在的军训就是“在学校接受军队的训练”。再形象一点，因为那时候不配发军装，所以我们站成一排就跟游击队差不多，而现在的学生看上去个个都像刚入伍的新兵。当然，区别不只是身上穿的衣服，还有训练的实际内容。也就是说，从进行一场真正的军事训练的收获来说，除了摸过真枪和保留了游击队员式的便装，在现在的新生面前，我们实在没有什么别的值得骄傲和炫耀。

陈侗

讲 饮讲食

深圳7店摘星米其林，广州怎么说？

最近，与米其林相关的话题接连不断。深圳首张米其林榜单出炉，就一举拿下2家二星餐厅和5家一星餐厅，起点远超广州当年首版榜单；成都榜单只有4年历史，今年也诞生了首家三星餐厅——做台州菜的新荣记；作为粤菜在境内的大本营，广州今年在米其林星级名单上基本原地踏步，2018年至今连续9年无缘三星餐厅。这个刺激，于业界而言可谓不小。作为一枚大湾区吃货，我们决定到深圳走走吃吃看看。

深圳新晋米其林二星——莱佛士·云璟餐厅的主理人是从广州走出去的郭元峰，早年在利苑香港总部学艺，之后任职广州利苑，一步一个脚印，在珠江新城的丽思卡尔顿酒店丽轩中餐厅出任行政总厨。其间，该餐厅在2018广州米其林首版指南拿下三星。

如今，郭师傅已在深圳晋升二星大厨，他的出品究竟如何？一整套菜单下来，应当说食材碰撞激烈，有创新意识，味蕾被不断刷新，好好吃。

前菜是罗勒、马蹄笋、干巴菌、薄壳海螺片，味道组合很惊喜。本港海螺的各种做法平时见过不少，但在这个组合中，干巴菌的香和微辣、马蹄笋的脆甜、罗勒叶的特殊风味，都是为了烘托海螺片的脆、嫩、鲜。味道的主次分配刚刚好，可见郭师傅对食材和味道的理解很有一套。

云南野生松茸·野生菌汤，看名字可能会觉得普通，实则不然。七八种菌子，由郭师傅根据其特性和香味确定最佳赏味时间，在两小时内分批投入锅中。最妙的是热汤上那一层薄薄的、可以把菌子香味封住的鸡油，每喝一口你都得“掀开”它，让香气飘出来。

这种味道逐层递进的手法，也充分体现在郭师傅堂做的菜脯山椒芥菜·生烧野生石头鱼上。一淡一浓两小碗鸡汤，在两分钟之内先淡后浓地分别倒进滚烫的砂锅，石头鱼的鲜嫩翻倍加分。

自制酱汁也是郭师傅的重要秘技，让食客拍案叫绝。墨鱼酱嗜鱼肚（花胶）这种组合，用陈丹青的话术就是“打死都想不出来”，那种爆鲜和爆



准备落镬的石头鱼十分生猛

香，不在现场实在很难感受到；而龟苓膏和黄皮汁的组合，好食到马上申请加多一份。

云璟这一餐确实让人叹服，难怪餐厅要排接近一个月的队。毕竟，餐厅身处深圳这个科技产业极速发展、外来人口聚集的城市，餐饮聚会需求特别大。餐厅的价格没有想象中贵，也吸引不少中国香港的食客跨境觅食。

《2026广州深圳米其林指南》首次将深圳、广州榜单合于一册，对大湾区是有些了解的。不光是云璟，深圳另一家新晋米其林二星餐厅——东湾，其主理人同样来自广州。郭元峰和黄景辉两位主厨，现在都要跨城打理自己穗深两地的餐厅。

以前，广州号称大湾区精致粤菜的“唯一高地”，现在深圳也有了米其林二星粤菜。当然，想吃米其林三星粤菜，还是得去港澳地区。不少广州老饕对米其林榜单有自己的一套看法，觉得“外来和尚念不懂本地经”，但我们依然能从这个由法国人推出的、在国际上有广泛影响的榜单获得一些思考：广州的传统粤菜根基、食材体系、市井美食氛围依然很强，但“食在广州”的金字招牌，如何时时擦亮？

邓伟东

城事 开讲 · 温度PK台

最快开到60公里/小时，外卖骑手为什么慢不下来？

羊城晚报记者 马思泳 王隼杰 罗霄晓 实习生 陈彦伊 刘紫轩

“如果只能跑25公里/小时，按时完成配送压力很大。”广州外卖骑手林师傅（化姓）对记者表示。

此前，羊城晚报记者走访广州、佛山多家电动自行车门店发现，上牌后“解限”“调速”已成行业潜规则；在网络平台上，解限速生意同样暗流涌动。这意味着，电动自行车“新国标”所规定的25公里/小时的速度上限，并不能满足所有的市场需求。监管压力下，“更快”的需求流入灰色地带。

近日，记者采访了对电动自行车限速非常敏感的群体之一——外卖骑手。在14名受访外卖骑手中，有7人明确告诉记者，自己目前所开车辆的最高时速在30公里至60公里之间，另外7名骑手未明确答复。多名骑手坦言，他们清楚知道超速存在安全隐患和违法风险，但仍不得不突破限速红线——那么，当安全标准与配送效率发生碰撞，外卖骑手的车速为什么就慢不下来？

超时压力下，提速几乎是“必选项”

根据“新国标”规定，电动自行车最高设计车速不得超过25公里/小时。而根据《中华人民共和国道路交通安全法》现行规定，电动自行车在非机动车道内行驶时，最高时速不得超过15公里。

多名骑手对记者直言，如果按照时速25公里完成现有订单，时间会非常紧张，很难按时完成配送任务；若按照非机动车道内15公里/小时的合法速度上限，“这工作基本没法干了”。

一名骑手向记者展示自己正在配送的订单，页面上两张订单分

别只剩约11分钟和16分钟，“订单派过来，平台会给二十几分钟配送时间，但到店、等餐、取餐流程结束以后，真正留给骑手的时间就只剩十几分钟了”。骑手小张也举例说，路程两三公里的订单，平台给出的配送时间约27分钟，看似时间充裕，但到店、取餐、送餐需来回奔波，整体配送时间很吃紧。

除了订单本身的配送距离，多名骑手反复提到商家“卡餐”的情况。一名从事专送的骑手就表示，如果商家出餐较慢，骑手在店内等待时间过长，后面同时配送的订单也

速度越快，单量越多，收入越高

骑手在意车速，原因很现实：外卖配送大多按单计酬，车速快慢关系到实际配送单量，直接影响收入。部分专职骑手每天会跑十多个小时，在工作时间基本固定的情况下，单位时间内完成的订单数量直接决定了骑手每天的工资。

李师傅提到，今年以来，部分订单配送单价有所下降，一些订单每单配送费较此前减少七八毛钱，按照一个月配送1000单计算，相差700元至800元。冯师傅（化姓）兼职跑外卖已有数年，他也表示，相比前几年刚入行时，目前部分订单配送费明显下降，只有3元左右。“如果按照25公里/小时来开，一单半个小时，一个小时送两

单，就是6块钱，这个收入还怎么干？”他说。

如果要保障骑手按照合法速度配送，希望平台对哪些规则作出调整？面对记者的问题，多名骑手首先提到，建议延长每一单的配送时间。有骑手建议，平台应进一步完善商家出餐时间的计算，尽量减少骑手在等待出餐过程中损失的配送时间。例如，一个订单原本有27分钟配送时间，应尽可能将这段时间真正留给取餐后的配送环节。

冯师傅则认为，如果车辆速度下降，可相应增加配送时间，同时进一步完善实时路况提示，将道路拥堵、红绿灯等待情况更准确地纳

可能跟着超时。骑手李师傅（化姓）说，路程1.5公里左右的订单，如果商家及时出餐，通常还能完成，“就怕餐出不来，到你手里只剩五六分钟”。

实际路况又增加了另一层不确定性。有受访骑手提到，临时封路、道路拥堵、等红绿灯、顾客定位或地址有误都可能增加配送时间。如果送餐途中突然遇到封路，需要多绕一两公里，很容易超时。

订单超时会怎么样？多名受访骑手表示，这可能带来扣分、等级下降等影响，进而影响后续接单。

入路线和时间测算。此外，也有骑手提出，如果限速后单位时间内能完成的订单减少，配送单价也该相应合理提升。

骑手们当然也深知提速的风险。陈师傅（化姓）的车辆最高时速约60公里，但他告诉记者，实际送餐时并不会一直按照最高速度行驶。在他看来，四五十公里时速已经足够，再快，车辆稳定性和制动都会受影响。他说，速度上去后“车会飘”，如果时速达到六七十公里甚至更高，“根本刹不住”。

也有骑手提到了交通违法的成本。李师傅称，自己在配送过程中曾被交警处罚，一次几十元，“差不多一天白干”。

性，但不建议单独放宽电动自行车的最高设计车速。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骅认为，“新国标”关于最高设计车速的规定首先考虑的是安全性。若单独为外卖、快递行业放宽限速，执法上难以清晰区分，也会削弱标准的统一性，甚至可能进一步刺激改装行为。

专家称不宜单独放宽限速标准，平台行业应协商调整

2025年1月，工业和信息化部在解读“新国标”时指出，将继续将电动自行车最高设计车速维持在25公里/小时，主要考虑到车速越快，骑行人在紧急情况下可用于避险的时间越短，制动距离也会增加。新版标准同时强化了控制器、限速器等环节的防篡改要求。

广东省体制改革研究会执行会长彭澎认为，外卖、快递等即时

配送行业存在对配送效率的现实需求，但不宜因此简单针对特定行业放宽电动自行车速度标准，否则会增加执行和监管难度。对于骑手集中提出的配送时间问题，彭澎认为，如果按照车辆限速要求相应调整配送时间，需要平台、行业共同协商，相关部门也可进行指导和监督。

“快递、外卖等行业确有特殊