

# “粵澳名優展”今開幕

## 展銷特色商品聚焦預製菜

焦點新聞



“2022粵澳名優商品展”以“預製菜”作主題

由澳門貿易投資促進局、廣東省商務廳合辦的“2022粵澳名優商品展”於今日起一連三天在澳門威尼斯人金光會展館D舉行，展覽面積有9,000平方米，並增設“四大產業展區”，共設400多個展位，吸引170多家澳門企業、約150家廣東省企業，以及20家來自緬甸、印尼、馬來西亞和泰國4個東盟國家的企業參展。今屆展覽聚焦時下餐飲趨勢——“預製菜”，以及展銷各地優質特色商品，配合多項消費優惠及抽獎活動。

主辦方日前假金光會展館D舉行新聞發佈會，澳門貿易投資促進局代主席余雨生，廣東省商務廳對外貿易處二級調研員林紹容，2022粵澳名優商品展承辦機構代表林中賢等出席介紹詳情。

余雨生致辭時表示，今屆展會亮點是以“1+4+N”來歸納是屆展會的特色。“1+4+N”的“1”是今年展會的一大主：預製菜。預製菜市場是內地食品行業發展的新“風口”，更可為粵澳企業尤其是中小微企業開啟合作新模式。今屆展會招募了60家



合。“N”就是通過是屆展會支持多個行業逐步恢復。今屆展會於11月11日至13日舉行，將配合“雙11”主題，結合線下現場促銷和線上直播推廣等模式。展會亦將繼續展示葡語國家和東盟國家等產品，期間將按配對專題，更其針對性地安排分別以澳門製造（MinM）、大灣區內地九市，以及澳門工商業為主題的配對專場，期望進一步發揮會展動能，助力N個不同行業恢復。

今屆展覽在原有的“廣東省名優商品展區”、“澳門特色商品展區”、“一帶



現時會場佈置如茶室



一眾嘉賓參觀展會搭建情況

澳門

焦點

報

JORNAL FOCO MACAU

新聞局登記編號：485

新聞紙第434期

今日出紙一張 每份4元

社長：范益民

地址：澳門羅保博士街國泰銀行大廈15樓1506室

電話：2871 4116

電郵：mcfocus3@gmail.com

網頁版

官方微信號

澳門特區政府承認刊登廣告之有效刊物

二零一四年三月二十八日創刊

藏昌

SENG CHEONG

黃金炒蟹

Golden Fried Crab

地址：澳門羅保博士街國泰銀行大廈15樓1506室

電話：2882-5832、2882-7688

營業時間：週一至週日 10:30-23:30

主辦單位：澳門貿易投資促進局 廣東省商務廳

www.guangdongmacaofair.com

gdmofair

粵澳名優商品展

2022.11.11-13

澳門威尼斯人金光會展D館

今天開幕

有獎遊戲

關注「澳門會展」微信公眾號，進入遊戲，凡完成指定任務者，即享有一次抽獎機會，即抽即獎。

有機會抽中iPhone 14、Dyson風筒、AirPods、超市現金券等豐富獎品。

消費獎賞

現場消費滿MOP300，即獲一次抽獎機會，即抽即獎，讓您滿載而歸。

粵澳福星 逐個送

於尋寶卡上集齊4個寶石印章即可憑卡換取精美禮品乙份，尋寶卡將於展會現場隨機派發。

完成遊戲再加\$5就可以換「包有米」大禮包

憑入場券即可參加壓軸大抽獎

Blue Shark H1 智能電動摩托車

AceRO淨水器

18K白金包銀大溪地黑珍珠白珍珠項鍊

Apple iPhone 14 Pro Max

Dyson 風筒

Nintendo Switch

廣東省名優商品展區

澳門特色商品展區

“一帶一路”展區

四大產業展區

折扣產品

\$1 \$11 秒殺價

查詢熱線 (853) 8798 9636

## 一戶通增稅務查詢繳納及候診訊息服務

財政局及行政公職局日前下午假公共行政大樓11樓舉行“我的稅務與候診訊息及醫療人員專業卡證”新聞發佈會，介紹一戶通新增的稅務與候診訊息及醫療人員專業卡證相關詳情。由11月8日起，“一戶通”增設“我的稅務”和“候診訊息”查閱各聯網醫療機構的候診情況服務，此外，還增加醫療人員共18張專業卡證。

新聞發佈會日前舉行，行政公職局副局長吳惠嫻、財政局財稅廳廳長容志聰、行政公職局電子政務廳廳長陳子健、衛生局資訊科技廳廳長馮健豪等公佈相關資訊。

吳惠嫻表示，由11月8日起，“一戶通”增設“我的稅務”服務，提供常用的稅務查詢及繳納服務項目。市民可隨時登入“一戶通”，便可查閱及繳納稅單、查詢職業稅收益結算結果、查詢所得補充稅收益評定通知書，讓市民能夠更方便、更快捷地辦理各種稅務服務。

“一戶通”手機應用程式增設“我的稅務”功能，並首先推出“查閱及繳納稅單”、“掃碼繳稅”、“查詢職業稅收益結算結果”，以及“查詢所得補充稅收益評定通知書”等四項常用的稅務服務項目。納稅人登入“一戶通”手機應用程式後，便可在“我的稅務”中查閱及繳納名下稅單，涵蓋範圍包括營業稅、地租、房屋稅、職業稅、所得補充稅的定期稅單，以及特別稅捐的不定期憑單。

當局表示，由即日起，一戶通“我的資訊”將增加“候診訊息”的個人化卡片，市民可按需要選擇添加“候診訊息”卡片。卡片會實時展示包括仁伯爵綜合醫院、鏡湖醫院急診區的輪候情況，以及各衛生中心非預約門診、受資助機構門診，包括工聯工人醫療所、歸僑總會轄下診所，民眾建澳聯盟民眾醫療中心



政府部門代表舉行發佈會介紹候診訊息服務



政府部門代表舉行發佈會介紹稅務查詢及繳納服務項目

及中華新青協信和醫療中心的候診情況。

同時，在一戶通“專業類”電子卡包將增加合共18張醫療人員的專業卡證，包括受第18/2020號法律規範的醫療人員執照，例如醫生執照、牙科醫生執照、中醫生執照、護士執照等，以及受第84/90/M號法令規範的醫療人員執照，例如中醫師執照、針灸師執照、按摩師執照、牙科醫師執照等。

聯同早前推出的專業卡證，目前共有42類專業工作的30張專業類卡證已實現數字化。衛生局預計將會6,753名醫療人員可透過綁定後展示其專業卡證。



# 徐圭遜作客澳大【首屆中國文化節】

【本報訊】由澳門大學中國歷史文化中心主辦的【首屆中國文化節】系列活動熱烈展開，昨日邀請到蘇州當代書畫藝術研究院徐圭遜院長亮相澳門，以“江南文化與嶺南文化”為題作學術座談，分享他從藝四十年來對博大精深中國文化發展的深刻見解和領悟，並與眾多現場嘉賓、文化藝術界同仁、大學師生交流，氣氛熱烈。

該座談會假澳門大學崇文樓舉行，由澳門大學中國歷史文化中心主任朱壽桐主持。雲南民族大學教授李騫，中國人民大學教授馬相武，澳門大學校長辦公室主任汪琪等出席。會前，澳門大學中國歷史文化中心主任朱壽桐致送聘書給蘇州當代書畫藝術研究院院長徐圭遜，正式聘請徐圭遜院長為澳門大學中國歷史文化中心中國文化推廣大使督導。

徐圭遜表示，很榮幸受邀出席是次座談會，期望與在座同仁互相交流。他認為中國文化博大精深，無論是江南文化還是嶺南文化都是中國文化的重要組成部分，各大門類的文化多姿多彩，源遠流長，當中須要用心傳承。他一直以來從事書畫的創作，在創作中吸收文化的滋養，感受生活的樂趣。書畫中的漢字博大精深，並指出中國文字從起源發展到現在，也是一種文化的傳承，所以說好中國故事應由文字開始，可以從中去瞭解和研究中國的文化。

據悉，剛於本月初，民進江蘇省委、江蘇省海外聯誼會、無錫市海外聯誼會、宜興市文體廣電和旅遊局、蘇州海外聯誼會共同在宜興市美術館主辦“點贊”——徐圭遜

作品展，展出書法家徐圭遜近年創作的書法作品40餘件。這既是他從藝近40年來的一次回顧，也是他近年書法探索的一次集中展示。當中既有大字書法，也有盈尺佳作，既有南帖的潤秀，又有北碑的渾厚，南北交融，渾然一體，充分體現出徐圭遜深厚的學養功底和超凡的筆墨駕馭能力。各界名流、學者雲集，盛極一時。

與會專家對該次展覽給予了高度評價。著名書畫藝術家、鑒定藝術評論家蕭平表示，徐圭遜作品，傳統與師承之善擇。其書碑帖共取，筆墨中古意盎然。雖有個性表達之新意，卻始終有古法存焉。

徐圭遜，字伯言，現為中國書法家協會會員、民進中央開明書院執行院長、中國民間文藝家協會理事。他早年問津金陵陳大羽教授，

1992年就讀於中央美術學院學習書法、篆刻、繪畫專業，師從王鐸教授，至今已逾30載。多年來，他臨池刻苦、涉獵廣博，古今兼取、諸體皆能，既秉江南秀逸之資，複融塞北雄強之氣，於新姿異態之中時見古法，筆形墨韻之外偶得性情。其書法作品多次參加全國展、中青展，曾獲全國首屆楹聯賽一等金獎。



“江南文化與嶺南文化”座談會在澳大中國歷史文化中心舉行



“點贊”——徐圭遜作品展嘉賓合照



朱壽桐致送聘書給徐圭遜



座談會由朱壽桐主持徐圭遜主講



徐圭遜作品展展近年創作的40餘件作品

## 秋深菊秀蟹肥 把酒持螯時矣



產自全國唯一的陽澄湖大閘蟹出口示範基地

## 吃蟹就要吃正宗的



澳門特約經銷商：益信貿易有限公司  
澳門授權分銷商：誠昌飯店  
訂購電話：28825323、65566942

## 九成三意見支持修國安法

【本報訊】澳門特區政府就修改第2/2009號法律《維護國家安全法》於11月7日公佈公開諮詢總結報告，特區政府從收集到的5,937份意見和建議中，



特區政府舉行修改《維護國家安全法》公開諮詢會收集意見

整理出111,049條意見。按意見的立場分類，同意意見佔93.37%，不同意意見佔0.40%，其餘為其他和無效意見，顯示是次修法獲得社會普遍支持。政府將根據分析結果爭取早日完成草擬《維護國家安全法》修法法案，推進後續的立法程序。

特區政府進行為期四十五日的公開諮詢，期間透過新聞發佈會、界別及公眾諮詢會、專題講解會、電視電台時事節目等不同途徑，廣泛收集社會各界的意見和建議。

總結報告指出，現行《維護國家安全法》是一部僅限於維護政治、軍事和國土這些傳統意義安全的法律，唯有因應環球安全發展趨勢，及時修法完善，才能落實中央“總體國家安全觀”，才能讓澳門特別行政區前瞻、有效地應對今後國內外的安全形勢變化，切實維護國家總體安全和澳門社會長治久安，從而更好地守護廣大居民的福祉。

## 澳門電訊中國電信獲批5G牌

【本報訊】特區公報日前刊登行政長官批示，澳門電訊和中國電信（澳門）獲批5G經營牌照，有效期為八年。兩公司須在牌照發出日起計十二個月內，自建一個能良好地覆蓋50%澳門全境5G網絡系統，以及開始提供商業服務。並在其後十八個月內以自建或共建共享或共用方式，把5G網絡良好地覆蓋全境。

批示指出，有關牌照的發出費用為10萬澳門元，持牌公司須在牌照發出後十五日內繳納；就牌照續期，持牌人須於續期批示公佈後十五日內繳納10萬澳門元；持牌公司須向特區政府繳納相等於在獲發牌照經營的業務範圍內提供服務所得的毛收入5%的年度經營費用。

持牌公司可在牌照期限屆滿前兩年，向行政長官提交具有適當理

據的申請，且經核實已符合批給牌照的條件及法定要求，則牌照得以相同或較短的期間續期。政府可視乎市場的發展情況而拒絕為牌照續期，且無須就此向持牌公司作出任何補償。

持牌公司放棄牌照，須事先經行政長官許可，且最少須提前一年以書面方式向行政長官申請許可。當持牌公司不遵發給牌照時所訂定的規定和條件，行政長官可中止或廢止牌照。



澳門電訊獲批5G牌



中國電信獲批5G牌



超然 | 國 | 際

EXCELENTE

Tel: +853-2870 0220  
Fax: +853-2870 0308

地址：澳門高美士街14號景秀商業中心2樓A座  
Address: Rua Luis Gonzaga Gomes n.º14, 2A, Edifício King Xiu, Macau



蓮花咖啡  
超然咖啡食品



美心地產  
超然酒業



# 橫琴再出新政策支持元宇宙發展



這是支持元宇宙產業發展的又一重要舉措

為了讓元宇宙更好地賦能橫琴粵澳深度合作區“四新”產業創新發展，日前橫琴粵澳深度合作區財政局、稅務局、經濟發展局聯合發佈關於支持元宇宙產業發展十方面稅收措施的通告。按照《通告》，對符合優惠目錄規定的企業，新增境外直接投資取得的所得可申報享受免徵企業所得稅優惠政策。對國家需要重點扶持的高新技術元宇宙企業，可享受減按15%的稅率徵收企業所得稅。

這是自合作區推出打造元宇宙技術創新和產品應用超級試驗場等措施之後，配套支持元宇宙產業發展的又一重要舉措。這次，新政策聚焦稅收，旨在吸引更多元宇宙相關企業和人才集聚橫琴，共建“元橫琴”。

《通告》指出，對於從事元宇宙底層架構建設、硬體及操作系統、後端基建、人工智慧、技術協同相關的企業符合相關條件的，可以申報享受國家關於鼓勵的軟體產業和積體電路產業發展的企業所得稅優惠政策等。對於在合作區工作的元宇宙相關行業從業人員來說，符合高端人才和緊缺人才條件的，個人所得稅負超過15%的部分予以免征。元宇宙技術企業取得高新技術企業認定，轉化科技成果，給予本企業相關技術人員的股權獎勵，個人一次繳納稅款有困難的，可根據實際情況自行制定分期繳稅計畫。符合條件的，還可以申報享受技術成果投資入股有關個人所得稅優惠政策等。

在其他稅收優惠政策方面，還包括元宇宙相關企業提供技術轉讓、技術開發和與之相關的技術諮詢、技術服務免徵增值稅；銷售自行開發生產的軟體產品，增值稅實際稅負超過3%的部分實行即征即退政策。符合條件的，還可以申報享受科技企業孵化器大學科技園和眾創空間關於免徵房產稅和城鎮土地使用稅的有關政策等。

除了落實稅收優惠政策助力元宇宙產業發展，《通告》還就積極探索適應元宇宙新經濟模式稅收征管新方向、為元宇宙



新政策聚焦稅收為元宇宙企業提供全週期政策支持

產業企業提供定制化稅收服務等內容進行了闡述。在對接國際通行規則方面，推行稅收不確定事項報告制度和複雜涉稅事項事先裁定機制，推行包容性執法，元宇宙產業企業對於法律法規未明確的涉稅事項和複雜涉稅事項，可向稅務機關申請提供確定性服務。

在提升服務精細化水準方面，設置元宇宙產業辦問協同專席，提供“一站式”集成高效服務；為企業提供退稅減稅“即時辦、無等待”綠色通道，緩解企業資金壓力；為企業量身定制“政策彙編指引”，提供首席稅務服務師機制、“一企一策”專家團隊稅收顧問服務等。在稅收領域的數位化建設方面，還將探索元宇宙技術在優化稅收營商環境的應用，讓企業通過元宇宙稅務服務廳、虛擬稅務管家和稅務助手、人工智慧諮詢專線等管道享受24小時全天候納稅諮詢服務。

## 三高校辦全球灣區發展國際學術會議

由中山大學粵港澳發展研究院主辦，澳門大學社會科學學院粵港澳大灣區研究中心和嶺南大學潘蘇通滬港經濟政策研究所合辦的“第二屆全球灣區發展國際學術會議：區域合作與制度創新”線上線下同步舉行，多位來自國內外的專家學者就全球灣區發展的問題展開研討與交流。

中山大學黨委書記、粵港澳發展研究院理事長陳春聲，港區全國人大代表、香港嶺南大學校董主席姚祖輝，澳大社會科學學院院長、粵港澳大灣區研究中心主任胡偉星出席開幕式並致辭。胡偉星致辭時充分肯定會議議題的重要性和必要性，並提出制度創新是粵港澳大灣區發展的鑰匙，是大灣區發展的精神所在。會議圍繞“區域合作與制度創新”

主題，設置了“香港分會場”和“經濟分論壇”、“社會分論壇”、“傳播分論壇”、“政治分論壇”、“法律分論壇”5個分論壇，上午的大會開幕式和主題報告環節以中英雙語進行網絡直播。在下午的“香港分會場”和5個分論壇中，與會專家們圍繞分論壇議題作了專題報告，對粵港澳大灣區的經濟合作與產業發展、制度建設與區域治理、國際傳播與文化融合等方面進行了深入探討。來自舊金山灣區、東京灣區和粵港澳大灣區的專家學者分享交流全球灣區發展的學術前沿與實踐經驗。其中，澳大社會科學學院講座教授趙心樹作《從粵港澳大灣區十一城市的品牌效應看選擇螺旋中的議程協調》主題報告。



胡偉星

在“政治分論壇”，胡偉星與澳大社會科學學院博士後研究員段軍舟就《從香港管治的視角看“行政主導”》一題與其他專家學者進行了交流。在“社會分論壇”上，澳大社會科學學院社會學系副教授徐建華發表了《博彩與澳門警務發展》



第二屆全球灣區發展國際學術會議

的報告，澳大政府與行政學系助理教授陳建新也發表了《橫琴澳門深度合作區背景下的養老服務協同發展路徑》報告。在“法律分論壇”，澳大法學院教授王禹對“區域法治實踐”議題進行了點評。澳大粵港澳大灣區研究中心未來將與

中山大學粵港澳發展研究院、嶺南大學潘蘇通滬港經濟政策研究所精誠合作，擬將全球灣區發展國際學術會議打造成為持續性的品牌性國際學術交流平臺。

## 發改委支持本澳參建帶路

【本報訊】國家發展改革委會同有關部門與澳門特區政府，於本月4日以視頻形式，舉行支持澳門全面參與和助力“一帶一路”建設第四次聯席會議。經濟財政司司長李偉農表示，澳門會繼續發揮自身獨特優勢和平台作用，橫琴粵澳深度合作區、粵港澳大灣區和“一帶一路”建設的重大發展機遇，為國家實行高水平對外開放和高質量發展做出應有貢獻。

國家發展改革委副主任林念修、澳門特區政府經濟財政司司長李偉農出席會議並致辭。林念修充分肯定了澳門特區政府與內地有關



李偉農

部門通力合作，推動澳門在共建“一帶一路”中發揮的重要作用和取得的積極成效。並指出：黨的二十大為高質量共建“一帶一路”、支持澳門更好參與和助力“一帶一路”建設指明了前進方向、提供了根本遵循。當前和今後一個時期，要圍繞認真貫徹落實黨的二十大精神，充分發揮澳門中葡合作橋頭堡作用和資金、科教、文化等方面優勢，在參與和助力共建“一帶一路”中著力提升貿易暢通水平，拓展多元化投融资渠道，深化科技創新合作，促進與葡語國家人文交流，進一步拓展澳門發展空間，為國家構建新發展格局做出更

大貢獻。

李偉農向內地有關部門的支持表示感謝，並指出澳門特區政府將認真學習二十大精神，落實國家戰略部署，繼續發揮自身獨特優勢和平台作用，結合澳門“一中心、一平台、一基地”的發展定位，積極參與和助力“一帶一路”建設。做好國內大循環的“參與者”和國際循環的“促成者”的角色，服務國家對外開放戰略；繼續發揮澳門中葡平台紐帶作用，推動經貿、旅遊、會展和文化等領域交流合作；依託“一中心、一基地”建設，促進與“一帶一路”沿線國家和地區的民心相通。充分把握橫琴粵澳深度合作區、粵港澳大灣區和“一帶一路”建設的重大發展機遇，在推動和實現自身發展的同時，為國家實行高水平對外開放和高質量發展做出應有貢獻。



國家發改委與澳門特區政府舉行支持澳門全面參與和助力一帶一路建設第四次聯席會議

**金唐市**  
**正宗陽澄湖大閘蟹**

零售價（母蟹）	
3.3 - 3.9 兩	\$75
4.0 - 4.5 兩	\$165
4.6 - 5.2 兩	\$231
5.3 - 5.9 兩	\$289

**零售價（公蟹）**

4.0 - 4.5 兩	\$68
4.6 - 5.2 兩	\$102
5.3 - 5.9 兩	\$161
6.0 - 6.5 兩	\$231

歡迎批發 | 與本店查詢 | 2882 5323  
地址：澳門氹仔官也街28-30號

## 金沙中國捐30萬元支持澳門明愛

【本報訊】金沙中國有限公司日前向澳門明愛捐贈澳門幣30萬元，以支持「第53屆明愛慈善園遊會」及「2022澳門明愛慈善跑」兩項



金沙中國捐贈澳門幣20萬元支持澳門明愛慈善園遊會

年度籌款活動。今年是金沙中國連續第19年捐款支持該非牟利團體，活動所籌得之善款將全數用作明愛興建小型安老院之用。

威尼斯人（澳門）股份有限公司企業傳訊及社會事務副總裁沈頌年日前於氹仔海濱休憩區舉行的支票捐贈儀式上，將澳門幣10萬元的善款交予澳門明愛總幹事潘志明，以支持「2022澳門明愛慈善跑」。約40名金沙中國關懷大使身體力行一同參與線上跑。

約120名金沙中國關懷大使於日前在第53屆明愛慈善園遊會上擺設攤位為澳門明愛籌款，送出獎品包括酒店住宿、澳門巴黎人巴黎鐵

塔門票、餐飲禮券、澳門威尼斯人貢多拉船票及澳門teamLab超自然空間門票等；遊戲攤位的收入（不扣除成本）將全數捐贈予澳門明愛。在明愛慈善園遊會的開幕儀式上，沈頌年再將澳門幣20萬元的善款交予潘志明。

金沙中國有限公司總裁王英偉表示：「金沙中國十分高興繼續透過善款支持澳門明愛的社會服務經費及發展工作，造福有需要人士。衷心感謝澳門明愛今年舉辦這兩項十分有意義的活動，匯聚各界力量向弱勢社群共獻愛心，同時亦感謝關懷大使及其家人的踴躍參與及支持。」

潘志明表示：「感謝金沙中國長期以來對澳門明愛慈善服務工作的支持。最近舉辦的明愛慈善跑，金沙中國關懷大使身體力行，齊來支持。在慈善園遊會，金沙中國關懷大使全程投入，為慈善不遺餘力。對於義工們積極參與的熱情，明愛再次表示衷心的感謝。」

## 法國高級珠寶世家Boucheron進駐「澳門銀河」

【本報訊】時尚前衛的法國高級珠寶世家Boucheron寶詩龍已於10月15日正式進駐澳門銀河，Boucheron寶詩龍「澳門銀河」新店面積達182平方米，寬敞的店面配合獨特的巴黎設計風格，新店借鑑芳登廣場經典的建築特色，運用如深綠色大理石和黑色金屬模製框架等巴黎標誌性元素，以及法國古典主義的對稱設計作為新店主題。賓客可在此靜謐和現代的氛圍中，探索最令人驚嘆的世家作品。

「澳門銀河」新店內設有私密度高的貴賓沙龍，讓賓客置身如家一般舒適的空間享受個人化珠寶體驗。貴賓沙龍的氛圍設計靈

感來自世家位於芳登廣場總店內其中兩個歷史悠久的標誌性空間：Library 和 Le Salon des Créations，設計師將兩個空間的元素精心疊加，同時透過數碼影像方式展現總店內實時的「窗外景緻」，仿佛帶領賓客穿越到巴黎現場一樣，營造出如置身於芳登廣場的獨家體驗，打造獨一無二的「澳門銀河」專屬貴賓沙龍。此外，設計師亦將靈感源於總店內 Chinese Salon 的壁畫重新創作成織錦圖案，於「澳門銀河」新店重現。

屢獲殊榮的「澳門銀河」時尚匯購物中心占地超過十萬平方米，萃萃 200 多個國際



Boucheron精品店進駐「澳門銀河」

時尚豪華品牌，是澳門潮流時尚的「為一之選」。Boucheron寶詩龍精品店的開幕充分體現「時尚匯」致力為賓客帶來澳門首發購物體驗的願景，務求提昇每位到訪賓客的尊屬禮遇及新鮮感。



# 一盅兩件歎世界人間至味是清歡

## 一斟一歎一品一嘗裡 盛放著廣府特有的人情味道與樂觀豁達的人生態度（下）



【轉自廣州日報】廣州，是一座有著兩千多年歷史的文化名城，一街一巷都有悠遠的故事，一磚一瓦都有雋永的記憶。《粵韻週刊》，與您一起領略這座城市厚重的記憶，領略兩千多年包容開放的精神傳統，領略綿延不絕的文脈書香；與您一起在歷史的光照下，讀懂今天，讀懂廣州，由此堅定文化自信。

在第六版《現代漢語詞典》中，關於“飲茶”一詞的說明是：粵港一帶流行的生活方式。“一盅兩件”是對“飲茶”更為形象的表達。“一盅兩件”慢慢“歎”，幾百年來的風俗

民情釀造了廣府特有的“茶樓文化”。

“得閒飲茶”，一句廣州人的口頭禪裡，飽含著廣州人的處世哲學；飲茶又稱“歎茶”，一字“歎”，道出廣州人的樂天態度。茶靚水滾，點心精美，一斟一歎，一品一嘗裡，盛放著人情味道，安放著樂觀豁達。

今年，廣州市廣府飲茶習俗入選廣東省人民政府第八批省級非物質文化遺產代表性項目名錄，飲茶文化已然成為一張可勾勒城市品格和人文神韻的最佳名片，隨著“Yum Cha”（飲茶）和“Dim Sum”（點心）揚名海內外。

粵點·創意無止境

## 逾四千種美點 恰如粵食“萬花筒”

“一盅兩件”，所謂“兩件”指的是兩件點心，廣式茶點精美多樣，分為幹濕兩種，幹點有餃子、粉果、包子、酥點等，濕點則有粥類、肉類等。其中又以幹點名聲最盛。在廣式早茶中，蝦餃、幹蒸燒賣、叉燒包和蛋撻是最受民眾喜愛的茶點美食的代表，被譽為“四大天王”。

點心之所以讓老廣著迷，是因為它外形迷你，卻飽含美味密碼。內裡乾坤，則是一代又一代粵點師傅所造就。由外皮以至餡料，由拌餡以至蒸制，每一道點心都有標準，也考驗著點心廚師的手藝。

20世紀20年代末期，廣州“陸羽居茶樓”點心師傅郭興首創“星期美點”，即每週推出一定數量的新點心，不與“長期美點”重複。已故粵點泰斗陳勳當時掌管六國飯店點心部，他曾告訴記者，20世紀40年代末，廣式點心進

入發展繁盛期。當時各茶樓之間競爭激烈，為了招攬食客，許多上檔次的茶樓爭相推出“星期美點”。那時，陳勳每週的“星期美點”最少出16款點心，包括8鹹8甜；更多時候是20款，拆為12鹹8甜或者10甜10鹹。相較於“四大天王”這類長期美點，可以說能真正體現一家茶樓的特色與創新水準的，就是星期美點。

“星期美點”考驗點心師的創意和開拓力。每週總有一天，各大酒樓茶樓的點心部大佬聚于蓮香樓，一邊飲“夜茶”一邊“華山論創”。各家拿出當周的“星期美點”相互PK，交流研發經驗與市場接受度。“星期美點”是粵點師傅們創造力的結晶，當年的許多新品種經歷時代考驗，最終存留下來，成為今日我們所說的“傳統點心”。比如陳勳師傅的玉液叉燒包。

而將點心推上筵席成為“主角”

的，是“點心狀元”、泮溪酒家羅坤師傅，他開創了點心宴的先河，更創制了“象形點心”，其得意之作“綠茵白兔餃”至今仍為業界所傳頌學習。綠茵白兔餃是在蝦餃基礎上變化而來的造型點心。後來，他的徒弟們將象形點心發揚光大，變化出各式惟妙惟肖的點心。

今日，時不時有餐廳聯合粵點大師推出復古點心。2019年，廣州亞洲美食節期間，本報與廣州五大粵菜名店的五位粵菜大師聯合研發了十道廣府歷史文化名菜，其中“錦袍赤繩”和“月影燕侶”正是懷舊點心。錦袍、赤繩原名為“脫衣換錦袍”與“赤繩欣系足”。前者為香蕉去皮，裹上脆漿入油鑊中炸制而成；後者是用鴨腸綁住鴨腳、鮑魚、瘦肉、筍。今年，廣州博物館與中國大酒店聯手推出“消失的點心”，鹹點、甜點各10款，其中大部分點心來自上世紀30年代的《制面、糖果、油器、飽

餃、點心、糕點、冰室各種食品類制法》一書。珍貴的舊式點心重出江湖，以“龍鳳灌湯餃”為例，它在點心的世界裡地位超群，十分考驗師傅手指上的“繡花功夫”：用薄薄的餃子皮包裹大量的餡料，還得經過長時間的蒸煮，餃子皮針眼般的小孔都不可以有，而且餃子皮要厚薄均勻。做一隻既有外觀又有內涵的灌湯餃，背後的功夫以年計算，能上案板做灌湯餃，是廚房裡師傅對徒弟的一種肯定。

廣式點心品種相當豐富。據《中國飲食文化史》記載，到20世紀80年代，廣式點心已達到4000種以上。泮溪酒家現出品顧問王金鏡師傅當年師從羅坤師傅。他告訴記者，1982年他作為廣州市政府派往友好城市福岡交流的廚師之一，在接受當地電視臺採訪時被問及能做出多少種點心時，他答曰“我能做

2000種，師傅羅坤至少可做4000種。”這不是誇張，粵點的皮有30多種，餡料有40多種，排列組合，不斷變化，上千種不在話下。無怪乎，廣式點心被稱為粵食中的“萬花筒”。

廣府飲茶習俗一方面以開設茶樓、師帶徒和烹飪教育等方式實現群體傳承；另一方面，傳統製作工藝與當今生產科技的革新結合，促進了傳統廣式茶點的創新性發展，使廣式茶點的技藝得以保護和傳承。



圍桌而坐，一壺茶，幾件點心，一段愜意的午後時光。

“一盅兩件”起源於晚清年間出現於廣州街頭的“二厘館”。“二厘館”以各行工友為服務物件，茶價只有二厘，故而得名。“一盅”即茶盅，“兩件”即兩籠點心。

三言兩語說“一品兩件”清末民初，眾多高檔茶樓在坊間出現。到了20世紀二三十年代，飲茶之風大盛於廣州。由於飲食業競爭激烈，許多上檔次的茶樓爭相推出“星期美點”，一時間，廣州

點心品種“大爆發”。1949年後，廣州的飲食業得到迅猛發展。到20世紀80年代，廣式點心已達到4000種以上，被稱為粵食中的“萬花筒”。

金牌蝦餃皇	黑椒牛仔骨	特色蒸排骨	七彩鮫魚球	瑤柱糯米雞	蜜汁叉燒包	鮮蝦紅米腸	生煎韭菜餃	蔗汁馬蹄糕	香煎蘿蔔糕	百合醬蒸鳳爪	乾炒牛河	艇仔粥	滋補豬腳姜
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	------	-----	-------

## 小小一隻蝦餃 餃身褶紋可達13道

粵點多樣，口感風味不盡相同：幹蒸燒賣有獨特的軟糯香甜；叉燒包的肉餡，咬下去香氣四溢、肉汁橫流；傳統的酥皮蛋撻，外酥內嫩，香甜可口，老少皆宜……但若論粵點中最為人熟知的，莫過於“四大天王”之首的“蝦餃”。

“倒扇羅帷蟬透衣，嬌紅淺笑半含癡，細嘗頓感流香液，不枉嶺南獨一枝。”這是粵點泰斗何世晃師傅為“蝦餃”所撰之七言絕句。寥寥數句，道出蝦餃特點：蝦餃皮如同蟬衣般輕而薄，嬌紅的蝦肉透過衣裳若隱若現，一口咬開來，汁液流淌，鮮香滿腔。

蝦餃，是外地朋友融入廣式生活的“敲門磚”，是廣州在地生活的“縮影”。透過一籠小蝦餃，我們能看見粵點守

粉。澄面是把小麥麵粉中的麵筋（蛋白質）洗去後餘下的澱粉。“拍皮”須用薄身“拍刀”，過於鋒利的菜刀是萬萬不合適的。用掌心將小麵團按壓成橄欖狀，用陰力壓“拍刀”一轉，小面塊即刻刻成碗口大的薄皮。美食家江獻珠的《中國點心》中描述了捏蝦餃的場景：折餃的師傅也了不得，接過拍好的皮子，置四指上，放入餡料，覆上，上面那截面皮占 2/5，下面占3/5，十指輕捏，便褶成彎梳形的蝦餃。

粵點之創新變化，在蝦餃上展露無遺：避風塘蝦餃、功夫湯蝦餃、黑松露蝦餃、金湯麻辣小龍蝦蝦餃……粵菜與粵點本互通，避風塘蝦餃正是“中菜入點”的探索。工夫湯蝦餃更是顛覆了蝦餃的品鑒方式——用喝的。蝦餃浸潤在工夫茶杯內的湯裡，食客連湯帶蝦餃，一起品味。這湯，可以是老雞湯，或是松茸菊胎燉水雞，都相當匹配。

西式食材、高端食材為粵點提供了更為豐富的原材料，義大利黑松露、墨魚汁、澳大利亞和牛如今都能成為蝦餃餡；健康食材在粵點中的運用更加充分。火龍果、菠菜等健康果蔬都能成為點心的色彩，藜麥、燕麥在餡料裡更為常見。



小小一籠蝦餃，考驗廚師功夫。

## 廣府生活情調 盡在一“歎”間

“飲茶”一事仿佛生來就流淌在廣州人的血液裡，烙刻在基因裡。

今年71歲的“老廣”盧先生“歎茶齡”少說有60多年，自打記事起，他便隨家人上茶樓歎早茶。晨間，天邊剛泛起魚肚白，還在酣睡中的他一聽大人說要去飲茶，立刻如彈簧一般自動從床上彈坐起來，迅速穿好衣服，拖著弟弟妹妹跟隨爸媽出門。小時候，他家住在海珠南路，去大同酒家非常近，不一會兒就到了。

早茶時段的大廳，人頭攢動，人聲鼎沸。推車仔的點心大叔那高分貝的吆喝聲、茶客的聊天聲笑聲、清脆的翻報紙聲、茶杯碰撞聲、孩子們嬉戲追逐聲……多聲部交雜，場面沸騰。那時，一籠籠的點心都裝在小推車上，掌管小推車的阿姨

一登場，所有的小孩都奔上前去搶蒸籠。這是拼手速的時候了，唯快不破，“我出手快，經常能搶到我喜歡吃的牛肉腸、牛肉丸和蒸排骨。”盧先生記得，當時的點心計費方法類似今日的旋轉壽司，按碟子顏色計。黃色、綠色和紅色碟子，分別對應5分錢、7分錢和1毫紙的收費。舉箸游走於大小蒸籠之上，大大朵頤後，喚服務員來清點碟子數量，清點完畢，大嗓門的大叔往前臺大喊一聲“5號台，兩毫七”，便由食客自個兒拿著單子去“埋單”。孩時的他，最期待的就是“飲茶”，每週末都盼著爸媽帶著去“歎世界”。

20世紀80年代，茶樓中開設了粵劇節目，這給前來消費的茶客提供了大大的增

值服務。盧先生是無數擁躉中的一員。粵劇表演通常在下午2點到4點間，他記得，當時一個大廳裡足足容納250多人，連電梯口都坐滿人，可見盛況。問及20世紀90年代的茶價，盧先生記憶猶新：愛群13樓的餐廳茶價3元，最低消費8元；海珠花園茶座茶價5毫紙，最低消費2元。

退休後，盧先生更是開啟了日日歎茶的好時光。這些年，得知泮溪酒家2樓有粵劇茶座後，這位家住同德園的“發燒友”不嫌奔波，日日搭車半小時，每日下午2點15分（週末2點半）準時來“報到”。樓梯口一上來，對著中間舞臺，稍微靠後的那張台，已經成為他的“固定打卡點”。一壺鐵觀音、幾件酥食包點，2小時下午茶時光，在抑揚頓挫的唱調中悠悠然度過。

### “得閒飲茶”凝聚親情反情

在這座生活氣息滿滿的城市裡，“得

閒飲茶”並非長者“專利”。年輕群體是午間茶市與夜茶的“主力軍”。

工作日的中午，儘管只有兩小時休息時間，白領麥女士依舊約上同在附近工作的友人，到廣州酒家珠江新城盈通店“歎茶”。她最喜歡靠窗邊的小圓桌，其次是時尚卡座。她愛喝茶，愛吃點心，這裡的創新粵點“脆皮梅子叉燒包”是她的至愛。

“點心個頭小，分量恰當，我們幾個朋友一起吃，還能多點幾樣，一同分享。”麥女士覺得，比起晚間的觥籌交錯，午間的茶裡漫談，讓她更怡然自得。中午，在門店裡，見得最多的是年輕朝氣的面孔。口味新穎的粵點更得他們青睞，比方黑松露素粉果、避風塘炒芋頭糕等，這也成了門店保持不斷推陳出新的動力。

週末的歎茶時光，則留給家人。陪父母長輩上茶樓飲茶，成為許多人週末清晨活動的必選項。中華民族所推崇的敬老與

奉養之孝道，在廣東早茶中展露無遺。

從廣州的飲茶裡，可窺見人生百態。茶樓裡，是天倫之樂的彙聚處；是共聚友情的最佳選擇點；是業餘消遣的好去處。坊間八卦、生意洽談、朋友間聯絡感情、男女拍拖等，都可以在茶樓中進行。

得閒飲茶。這絕不是一句不分場合不分關係的口頭禪。實際上，唯有親密的朋友間，才會以“飲茶”相邀。從“飲茶”裡，可以看出人際關係的親疏，這份親疏不僅是地理關係上的，更是人情關係間的。“飲茶”，原本就是一件褪去繁文縟節的隨心之事。

粵語“歎”意為享受，感歎美好。一個“歎”字，道盡了廣州人懂生活、愛生活的樂天態度。廣州人的精氣神，那豁達與包容的人生態度，盡在這一斟一飲間，一抵一品間。