汕头将崛起 粤东最大规模会展中心

借举办国际潮团联谊年会和国际潮商大会之力打造会展业跃进发展新平台

羊城晚报记者 蚁璐雅 姚志德

实现高质量发展，需要勇气和魄力，更需要眼光和智慧。

巧念“借”字诀，汕头借助将于2024年举办第二十二届国际潮团联谊年会和第十届国际潮商大会这难得的机遇，将“双会”主会场建设与助力粤东会展经济发展扭合在一起，探索迈向高质量发展新路。

记者日前获悉，作为“双会”主会场，汕头市展会展览中心及配套酒店项目已基本确定设计方案，正加紧筹划建设。明年6月，这座粤东地区最大规模、最高规格的现代化会展中心将拔地而起投入使用。

借力“双会”打造会展业新平台

粤东是广东传统产业重地，尤其名优特色产品享誉海内外。所谓“无潮不成市”，汕头的玩具和服装、潮州工夫茶和陶瓷、揭阳玉和五金，无不是驰名中外的产业名片。不过，名牌展会不多仍制约着粤东会展业发展。

随着粤东产业不断做强做优，产业环境不断优化，此前总是乐于结队到广深参展大型展会的潮汕企业家们，更希望家乡能打造各种大型展会品牌。如今，这个愿望即将有实现的载体了。

日前，汕头市委书记温湛滨主持召开协调座谈会，与华南理工大学建筑设计研究院、中交投资有限公司、广东省旅游控股集团、珠海华发集团等参建单位深入交流，共同研究推进汕头市展会展览中心及配套酒店项目建设工作。据悉，该项目建成后将成为粤东地区最大规模、最高规格的现代化会展中心。

汕头市展会展览中心及配套酒店项目，缘起和初衷，是要作为第二十二届国际潮团联谊年会和第十届国际潮商大会的主会场。国际潮团联谊年会是潮籍乡亲交流合作、共谋发展的重要平台。2024年，第二十二届国际潮团联谊年会将继1997年后再次落地汕头。为打造全球潮人大联合大团结大发展的平台，汕头市在重大产业、交通设施、民生保障、科创平台、文化精品、会展旅游、重大涉侨项目等领域的重大项目相继落地、开工，展会展览中心及配套酒店项目便是其中之一。

辐射带动粤东高质量发展

不仅是为了服务2024年第二十二届国际潮团联谊年会和第十届国际潮商大会，汕头市展会展览中心及配套酒店项目，自谋划构思的那一刻起，就将自己的目标投放在更高远的位置——辐射带动粤东地区产业经济高质量发展。

在项目座谈会上，温湛滨指出，该项目建成后将成为粤东地区最大规模、最高规格的现代化会展中心，有力满足粤东地区会展需求。

据悉，该项目兼顾地标性、实用性和经济性，集展览、会议、酒店、商务等多功能于一体。其中，展会展览中心总建筑面积近14万平方米，包括会议中心和展馆，会议中心用于举办大型的会议和庆祝庆典活动，展馆分为三个独立的展区，其中一个展区层高达18米。另外，配套建设的五星级酒店还可以服务东海岸新城、汕大东校区及体育场相关活动，乃至辐射南澳旅游经济，为汕头“三新两特一大”产业及粤东制造业提供更高端的会展平台。据悉，今年汕头市安排重点项目460个，总投资5631亿元，年度计划投资1000亿元，在重大项目和重大平台建设上铆足劲、拼全力。

▲▼汕头展会展览中心效果图（项目方供图）

设计彰显潮汕文化元素

项目座谈会上，中国工程院院士、华南理工大学建筑设计研究院有限公司首席总建筑师何镜堂建言：“希望全世界潮汕人明年回家乡参与盛会的时候，能够在全新的展会展览中心感受到新时代的变化，让大家来了就不想走。”何镜堂院士认为，该项目设计必须与时代的要求相契合，将地域特性与地方文化融为一体，同时兼顾高科技、智能化。

温湛滨则强调：“要提升设计方案地域文化特色，充分融入潮汕传统文化元素，打造令广大乡亲眼前一亮的特色建筑景观。”

据项目业主单位汕头市投资控股集团有限公司相关负责人介绍，目前，该项目初步设计方案已经确定，各种前期工作正在加紧推进，将确保在2024年6月30日前如期交付使用。

记者留意到，标志性的“过番”红头船、潮汕传统民居的厝角头等元素都被运用进该项目设计稿中，充分彰显潮汕传统文化和“侨”文化特色。

“秒杀价”3200元 实际价32000元？商家称定错价拒不发货

买家起诉要求交货获佛山禅城区法院支持

羊城晚报讯 记者景瑾瑾、通讯员巫云鹏报道：随着电商行业的蓬勃发展，消费渠道不断扩大，商家为了吸引流量、推广产品，经常设置秒杀营销活动。促销秒杀的商品，商家能以价格设置错误为由拒绝发货吗？近日，广东省佛山市禅城区人民法院审结一起因“秒杀”引发的信息网络买卖合同纠纷案，判决商家按照合同约定交付货物。

郑小姐平时喜欢在网上购物。2021年12月，郑小姐发现，自己看中的一套黑胡桃木家具有秒杀活动，原价40800元的家具，秒杀价只需3200元，价格相当诱人。由于只有两个秒杀名额，当晚，郑小姐熬夜蹲守，最终成功秒杀了其中一套家具，并当即支付了3200元。

可刚拍下没多久，郑小姐就接到客服联系，称因工作人员失误，导致秒杀价格设置错误，将32000元不慎设置成了3200元，要求其补齐差价28800元或者选择退款。对此，郑小姐并不同意，家具公司遂拒绝发货。

多次沟通无果后，2022年5月，郑小姐向法院提起诉讼，要求家具公司履行交货义务。家具公司提起反诉，认为案涉秒杀交易存在重大误解，订立合同显失公平，请求撤销双方之间的家具买卖合同。

法院经审理认为，家具公司在网页提供的待售秒杀家具名称、型号、价款等信息详细、内容明确，虽然家具公司辩称秒杀价格设置错误导致重大误解，但未能提供充分证据证明，且直至起诉之日，家具公司也未以诉讼或仲裁形式主张撤销合同，致使其已超过撤销合同的除斥期间，故家具公司不能再以重大误解为由撤销合同。家具公司辩称案涉合同显失公平，但民法典中，显失公平的条件为对方利用其处于危困状态或者缺乏判断能力，家具公司作为一家经营性企业，显然不具备上述条件。郑小姐已按家具公司设置的秒杀价格提交订单，并支付相应货款，双方之间的网络购物合同已经成立并生效，故家具公司应向郑小姐交付案涉家具。

【法官说法】

商家应规范秒杀营销行为避免纠纷

本案中，家具公司虽辩称秒杀价格设置错误导致重大误解，但既未能提供充分证据证明，也未能提供其有在第一时间向商城平台提出价格或页面更正的记录。商家在不能证明存在重大误解等可撤销情形，或即便商家存在可撤销情形，但未依法及时行使撤销权的情况下，消费者只要提交订单成功，网购秒杀合同即缔结成立且合法有效。因此，线上平台商家应诚信经营，规范秒杀营销行为，对出售商品把好关、定好价，以免产生不必要的纠纷。

乡村振兴第一线

揭阳地都镇仙埔村：

梨花十里如香云 邹堂梨脯助振兴

羊城晚报讯 记者陈锴跃、张晓宜，实习生黄晨发摄影报道：梨花十里如香云，洁白淡雅沁心脾。3月14日，羊城晚报记者驾车来到广东省揭阳市地都镇仙埔村，只见一路梨花簇簇绽放，傲立枝头，游人如织。

仙埔村梨农陈杭敏早早来到梨园里，敞开大门，欢迎各地赏花游客。漫步在他的梨园，随处可见百年梨树。梨树树干中空，枝头梨花舒展，花果同枝，美不胜收。

“蜜蜂在花丛中采蜜，梨花枝慢慢随风飘动，这种场景简直太美好！”来自汕头的陈女士和朋友一起专程赶过来赏梨花，她们在树下支起小桌子，围炉煮梨脯，享受梨园的春日时光。

“观赏梨花的活动让越来越多的人认识、了解邹堂梨，将我们的品牌推广出去。”据陈杭敏介绍，梨花一般在清明节前后盛开，花期为一周左右。花期过后，园内的一百多棵梨树将结满万粒硕果，他将逐一套上袋子，迎接新一季的梨脯制作。

据地都镇党建办郑桂田介绍，“邹堂青皮梨”的种植历史由来已久，至今已有四百多年。全镇邹堂梨种植面积约3000亩，分布在南陇、仙埔、枫美、乌美诸村，即古称之“邹堂龙”。邹堂梨年产量约6000吨，年总产值达2.5亿元。经精细加工制作而成的“邹堂梨脯”，因具有润肺化痰、清热降火等功效，被称为“潮汕土羚羊”。

郑桂田告诉羊城晚报记者，当前地都镇以实施乡村振兴战略为契机，正大力推进美丽圩镇建设，进一步完善乡村基础设施建设。充分发挥特色资源优势，通过邀请专家培训指导、提高栽培技术、农产品深加工、推行惠农政策等举措，做精做优“邹堂梨”等省级“一村一品”项目。

与此同时，地都镇将依托“乡愁梨园”“海养基地”“周鲁烈士旧居”“红军洞”等文旅亮点，深入挖掘乡村历史文化、人文底蕴，探索共建农业文化旅游深度融合性产业，努力擦亮本土品牌，延长产业链，提升产品附加值，切实提升镇域经济发展水平。

梨花盛开引来蜜蜂采蜜

两年开发近200道创意“莞菜”

“粤菜师傅”工程为传统美食注入新活力，东莞今年拟重点推进非遗菜式创新

羊城晚报记者 余晓玲

近日，2023东莞餐饮人大会在东莞厚街举行，其中“名·星”献艺由林中文、蓝武强、苏剑彬、李睦明四大名厨主导，他们的创意粤菜，匠心出彩。这一幕也是传统莞菜展现新活力的缩影。近两年来，得益于“粤菜师傅”工程的推进，东莞共开发出近200道创意“莞菜”，并受到市场追捧。今年东莞将重点深度挖掘省级非遗项目“南社九大簋”的饮食文化和制作工艺，并联合东莞粤菜名厨助力“南社九大簋”进行菜式创新。

梁伟炽给五指毛桃乳鸽摆盘 梁汝枫摄

创意“莞菜”广受欢迎

鲍鱼东坡肉、花雕醉熟虾、百合龙井虾仁、蟹籽八宝豆腐、清炖狮子头、黑松露烧鹅……这些既能体现粤菜精髓又能满足不同食客味蕾的创新菜品近年大受追捧，产品销量领先。

记者在采访中了解到，鲍鱼东坡肉、花雕醉熟虾、百合龙井虾仁、蟹籽八宝豆腐、清炖狮子头等都是东莞市高技能公共实训中心专家库专家、东莞名厨蓝武强开发的江南宴中的菜品。蓝武强不仅在菜品上进行融合创新，也注重推广。据其介绍，这些创意菜品一经推出就非常受欢迎，部分菜品日销量超过200份。

东莞市高技能公共实训中心专家库专家梁伟炽正在积极备战第五届粤港澳大湾区“粤菜师傅”技能大赛，他已在餐饮行业从业近30年，为了满足来自不同地方游客的味蕾，梁伟炽非常注重研发新菜品，黑豆腐、五指毛桃乳鸽、姜油飞天鸭等都是其研发的新菜品，广受食客欢迎。

黑松露烧鹅则是由粤菜师傅钟秋华创新研发的新菜品。据钟秋华介绍，黑松露烧鹅因严格挑选的食材加上特制的酱料使其获得了更香脆的鹅皮和更独特的风味。由此，这款黑松露烧鹅在2020首届世农会厨艺大赛中荣获至尊金奖，并荣获2020年东莞最佳创意莞菜。这款黑松露烧鹅如今是店里人气最高的菜式之一，一年销售超万只。

拟建立“东莞特色粤菜”标准体系

据省级“粤菜师傅”培训基地（东莞市高技能公共实训中心）负责人、东莞市高技能公共实训中心副主任陈伟波介绍，随着“粤菜师傅”工程的推进，越来越多体现传承和创新的东莞美食，在东莞各大餐饮店亮相，让更多人品尝到“老菜新做”带来的味觉盛宴。为加强东莞非遗美食的传承和发展，推进非遗美食与时俱进和技艺传播，今年将重点深度挖掘省级非遗项目“南社九大簋”的饮食文化和制作工艺，积极宣传推动“南社九大簋”非遗菜式，探索“政府主导 +社会力量支持+学校主体参与+专业机构组织+媒体立体传播”的新模式，加大非遗传播普及力度。

据悉，“南社九大簋”为东莞省级非遗代表性项目。“南社九大簋”宴席，分为新年斋宴、家宴、婚娶、嫁女、祝寿和添丁六大系列，内容丰富。“南社九大簋”总共九道菜，寓意“九子登科”“长长久久”。根据不同类型的喜宴和不同季节，时令蔬菜有所不同，但要有“双鱼、双肉、双头牲”，即鱼、肉、家禽各二，而且每道菜名都寓意美好和吉祥。“今年我们将联合东莞粤菜名厨助力‘九大簋’进行菜式创新。”

陈伟波还介绍到，东莞菜式缺乏顶层设计和统筹规划，菜式制作标准缺失，标准化工作相对于其他地市仍较为滞后。因此，拟通过对东莞特色粤菜标准体系和路线图的研究，以规范东莞特色粤菜标准化工作，促进东莞特色粤菜烹饪工艺传承与创新、出品质量稳定和提高，推动东莞特色粤菜产业的科学管理水平提升，进而打造“创意粤菜 品出东莞”的品牌。

湛江廉江市佛子岭：

野生禾雀花盛开迎客来

禾雀花正值赏花期

羊城晚报讯 记者袁增伟摄影报道：“今年的禾雀花开得特别多，也比往年开得早，吸引了周边大批游客前来观赏，到了周末更是游人如织，村道上都是车，热闹非凡。”近日，湛江廉江市石角丹兜村支部书记涂剑武兴奋地告诉记者。

据悉，廉江石角镇佛子岭村位于与广西博白、陆川县的交界处。而国家二类保护植物野生禾雀花原生态区距离佛子岭村村民居住地最近处仅数百米。石角镇宣传委员唐承启介绍：“我们这里世世代代的村民对禾雀花的保护意识都很强，把它当成吉祥花来保护。禾雀花盛开的时候，大家只能来观赏，但谁都不许采摘、损坏它，所以这一带的禾雀花始终保护得很好。”

走进佛子岭禾雀花原生态生长区，一眼望去，一串串盛开的禾雀花仿若紫色的精灵，又酷似无数只紫身白冠的小鸟栖息在枝头，走进树丛，仿佛置身于花的世界，一股清新的芳香扑鼻而来，令人陶醉。

眼前的情景同时也让人产生疑惑，禾雀花究竟是灌木生长开花？还是藤本植物生长开花?经过一番观察，才能厘清根源，原来禾雀花属藤本植物。由于禾雀花世代生长在这里，经过漫长的岁月，不少的老藤变得又粗又大，缠绕在枝干上，远远看去，哪个是禾雀花的藤？哪个是灌木的枝干？一时让人难以区别。

据了解，禾雀花是国家二类保护植物，因其外形酷似禾雀而得名禾雀花。每年3月前后禾雀花盛开，繁花似锦，犹如禾雀飞舞。细看，每朵小花又像一只只小麻雀，头、嘴、翼等俱全。当人们看到一串一串禾雀花吊挂在树藤上时，又似群雀栖息于树枝上，形象逼真，十分壮观。据悉，目前正是廉江佛子岭村野生禾雀花最佳观赏期，爱花的读者可趁着春光前去赏花。