

点亮“全域”发展 迈向国际消费街区

中英街延长通关时间至22时

羊城晚报讯 记者林园报道：自1月18日起，前往中英街的游客(即持一次有效通行证人员)通关时间由原9:00-18:00调整为9:00-22:00。入夜的中英街，将以更加丰富的业态迎四方游客。

“夜中英街”揭开神秘面纱

20世纪80年代，中英街已享誉全国。这条长250米、宽4米的街道，连接着深圳和香港。因为特殊的地理位置和天然免税的基因优势，被誉为“购物天堂”，繁华至极。时至今日，带着历史的厚重和新时期的繁华，中

英街依然是许多来深游客的必打卡之地。数据显示，2023年，打中英街的游客达478万人次。

此次中英街延长通关时间，是“夜中英街”首度向游客揭开其神秘的面纱。华灯初上，漫步古塔公园、海滨栈道，在百年古榕树下踱步、穿过南北广场，别有一番风味。可以预见，伴随着通关时间的延长，夜幕降临的中英街将更加迷人，多个夜间热门打卡地也会相继诞生。

与延长通关时间同步推进的，还有相关部门正倾力打造的中英街夜间消费IP，让夜间经济人气“聚”起来。据介绍，中英街管理局已动员管理区内商家、餐饮店通过增加灯箱广告、招牌等

方式提高“亮”化程度，延长营业时间。伴随着夜间街区亮起来，片区夜经济也将旺起来。

开放融合深港“双向奔赴”

值得关注的是，今年上半年，中英街将完成临时通道建设并启用，拆除重建碧海楼及环城路东整备区域，动工建设关口联检大楼、海边海堤加固等项目，年底前实现中英街主街、海傍街、环城路等重点街区改造并开放运营，预计释放近5万平方米商业空间。针对改造提升后释放的大宗物业，中英街管理局集中力量持续对接香港老字号、国

际奢侈品牌、全球连锁高端免税店等大型商贸，进一步提升业态档次、丰富商品品类。

以片区改造为载体和契机，深港两地“双向奔赴”也在提速中。香港正推进北部都会区建设，位于香港边界禁区的沙头角码头于2022年6月向旅行社开放，以配合北部都会区发展。2024年1月1日起，香港第二期沙头角开放计划开始实施。第二期“沙头角开放计划”增设多个新景点，包括中英街花园，内设可眺望中英街的许愿瞭望台；模仿香港旧式火车站和1:1火车头的布景；展示国家级非物质文化遗产沙头角鱼灯舞场景的鱼灯广场等。

深圳盐田区则以规则深度融合为先导，聚焦“旅游+消费”主体功能，以中英街、沙头角口岸、田心工业区等为核心，联动盐田港片区、海鲜街片区、梅沙片区、东部华侨城片区四个重要区域，形成“一核引领、四区联动、全区提质、深港互动”的空间发展架构。其中，中英街改造提升主要依托独特的区位优势、历史文化价值、商贸传统和深港合作基础，通过优化通关模式、改造基础设施、升级运营模式三大策略，全力打造弘扬爱国主义的教育基地、国际跨境旅游首选目的地、国际消费中心城市特色引领区、深港深度融合新典范。

茂名奥体中心体育场主体结构封顶

羊城晚报讯 记者全良波报道：茂名作为广东省第十七届运动会东道主，正全面加速推进各种场馆建设。18日，省运会主会场茂名奥体中心体育场项目完成土建主体结构封顶，比原计划提前了30天。记者在现场看到，奥体中心雏形初露，宛如一个大圆盘。随着最后一方混凝土缓缓注入模具中，奥体中心体育场工程土建主体结构顺利封顶，标志着项目取得了阶段性胜利，为后续施工奠定了坚实基础。

据介绍，茂名奥体中心体育场是茂名奥体中心“一场两馆”的重要组成部分，项目整体建筑

为地上四层，屋盖结构为半刚性轮辐式张拉结构，外墙为圆形白色带荔枝壳一样的纹理，建筑面积61537平方米，有观众席28440座，建筑高度39.95米。设计融入了茂名的海洋文化、荔枝文化、好心文化，充分体现了茂名历史、人文、风物特色，是展示茂名城市发展的地标性项目。

据了解，项目整体预计在2025年9月完工，除了满足省运会的要求，未来还可举办国际性赛事、大型演唱会等文体娱乐项目，丰富茂名市民文体娱乐生活，提升市民的幸福感和获得感。



茂名信宜白石 备战年花市场 “五代同堂”黄金果旺销

羊城晚报讯 记者詹翔阳、通讯员程程、黄瑜摄影报道：春节临近，茂名信宜白石镇的“五代同堂”黄金果迎来销售旺季，产品供不应求。

1月17日，记者走访白石镇六域村看到，一块块旱地挂满了金灿灿的果实。走近一看，这些果实有拳头大小，在接近果蒂周围长出五个小“角”，因此被称为五代同堂黄金果。一簇簇果实三两个或四五个挂满主杆，一个个果实挤在一起，呈现出一幅喜人的丰收景象。

记者在刘洪海的工艺品厂看到，工人们正在忙着对收集回来的“五代同堂”黄金果进行修剪和包装，然后发往全国各地市场。“产品通过电商平台销往全国各地，供不应求。”刘洪海说，“五代同堂”黄金果有五代同堂、金玉满堂、财运吉祥等寓意，而且果实能保持半年左右，因此成为许多喜庆节日和活动的礼品，每到过年更会迎来销售旺季。

据了解，刘洪海有一年在广州一批发市场看到1米多长的



“五代同堂”黄金果，批发价一支60元。他想到家乡白石镇有野生的“五代同堂”黄金果，颜色更正，更惹人喜爱，便产生在家乡发展黄金果产业的想法。然而，家乡黄金果的叶、杆都带刺，易伤人。于是，他带着家乡种植的黄金果苗去到广州嫁接，然后用培育出来的果实种子播种，种出来的“五代同堂”黄金果不再刺刺，而且品质好，深受市场欢迎。

目前，除了刘洪海自己种植外，还带动周边农户发展“五代同堂”黄金果种植30多亩。

村民刘莲珍就是其中之一，她家种植了1亩多，现在正是收获时节，每支“五代同堂”黄金果根据主枝长短批发价为12至30元，今年产值预计可达1万多元。刘洪海告诉记者，今年他准备利用白石镇优质资源，再推广种植30多亩，做强做大黄金果产业。

大美岭南

策划统筹/魏琴 文/羊城晚报记者 牛智杰 图/羊城晚报记者 李晓雨 通讯员 陆河县委宣传部

汕尾陆河县：白梅报春 云锦落林

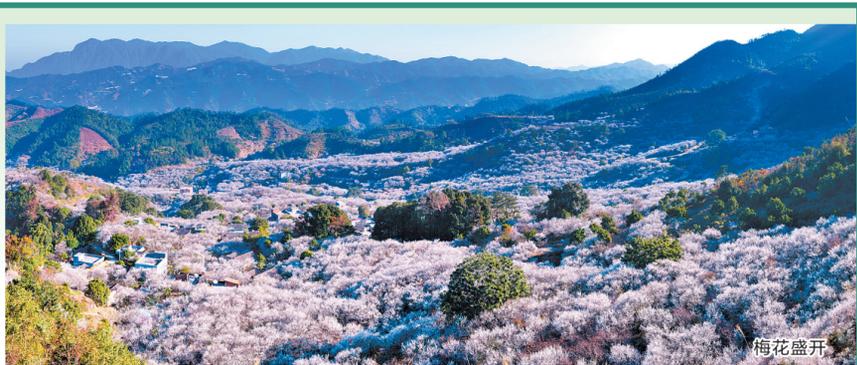


白色的梅花如飞雪上枝头

羊城晚报《大美岭南》第84站走进汕尾陆河县，这里是著名的“中国青梅之乡”，分布着粤东地区最大的连片观赏梅园。岭南春早，梅花先发，在梅的世界中漫游，体会“冰姿自有仙风”之美。

沿着蜿蜒的公路，在起伏的柏油路上穿行，沿途是连绵的青山和崭新美丽的村舍，层层叠叠的绿色与参差错落的亮色在眼前交错出现，偶有三两株白梅分布在山野屋舍、沟畔崖头。愈往前行，梅树越多，再往前行，大片大片的雪白占据眼帘，沁人的香味充斥鼻内。

如云似雪的梅花在这冬季



梅花盛开

依旧绿意盎然，鲜花点点的大山中，以一种遮山蔽岭的气势，让大地焕发新颜。梅树树干形瘦枯削，苍劲曲折的枝干延展着柔中寓刚的枝条，每一根枝丫上都缀着一朵朵俏丽的梅花，每一朵都仿佛是精心雕琢的白玉。阳光泻泻，穿过枝头花间，泼洒出斑驳的光影，花朵闪着金色的光华。一朵朵、一枝枝的梅组成了漫山遍野的花海，像云弥漫、似雾缥缈、如雪茫茫……

站在田埂山坡上，眺望四周，白墙黛瓦的民居、葱茏欲滴的古树，还有繁茂的鲜草、星点的野花和参差青菜……都淹没在这片浮动着的清香的银色海洋中，不觉恍然。待到日落白色的梅海又被夕阳染得粉红。梅花也变得越发俏丽、烂漫起来。“唯有梅花报春早，雪中传信过江干。”梅花绽放枝头，开遍大江南北，春的气息悄然随着梅的香气氤氲。

螺洞世外梅园、共光万亩梅园……陆河县十多万亩梅花正在争妍斗艳。“一枝犹抱故人情”，梅花正盛，不妨同三五好友共赴一场梅花之约。



扫码了解更多

就在南沙！广东年菜点燃新年味

文/许悦 孙绮曼 董鹏程 詹淑真 图/李小飞



万家灯火、万家“年菜”可期

以“品年菜之韵、承美食之源”为主题的2024中国年菜文化(南沙)研讨会由羊城晚报报业集团、南沙区农业农村局主办，广州南沙现代农业产业集团有限公司、广州市南沙区预制菜产业协会承办。



刚刚被农业农村部认定为农业对外开放合作试验区的南沙区，既沉淀了千年商都的古韵，又站在湾区之心的新时代浪潮之巅，现代农业发展迎来了崭新的机遇。

南沙区人民政府副区长刘小潼在致辞中表示：“近年来南沙抓住预制菜产业发展机遇，全力打造预制菜进出口贸易区，通过积极建设预制菜产业园、挂牌运营大湾区预制菜(南沙)出口基地及品牌展销中心，成立广州市南沙区预制菜产业协会等举措，成功入选2023全国预制菜产业基地五十强，充分展现大湾区‘预制南沙’形象。今年春节，万家灯火、万家年菜可期。”

恪守根脉、年菜寻味乡愁寻味传统

研讨会上，参会代表各抒己见，原定中午12点结束的会议，一直持续到下午近1点，还有很多嘉宾抢不到“麦”，改为会后书面发言。

对于“年菜”这个富有文化底蕴的产业，中国预制菜协会学术委员会副主任、广东省文化学会会长、省政府参事室特约研究员周建群认为：“在中国的各项年事活动中，食是春节的头等大事。美食永远是中国餐饮仪式感的巅峰和无可替代的集大成者，年夜饭从古至今更是一种独有的文化传承。广东预制年菜重燃了年味，让年菜文化焕发新魅力。”他建议“年菜文化”要恪守根脉，发掘经典精神，通过组织编撰年菜文化图书、拍摄制作高质量的年菜文化纪录片等形式，寻味乡愁、寻味传统。

“我们可以通过年菜探寻美食的‘本质’，广东第二师范学院岭南饮食文化研究中心主任、教授陈非表示：“预制年菜不同于一般的预制菜，我们要想办法在年菜中传承文化。”

菜。预制年菜的加入，提高了效率，保持了菜品的稳定性和质量，也大大减少了传统制作所需的时间和人力。预制年菜将在推动餐饮服务行业发展中扮演重要的角色，丰富产品线、推动餐饮服务创新，将成为推动餐饮服务行业发展的重要驱动力。”

华南师范大学教授、博士周怀峰也表示，预制年菜发展符合家庭分工趋势，鼓励企业从科技、组织、技术工艺、原材料上积极创新。

对于年菜的后续发展，广东潮客兴乡产业发展有限公司董事长余峻才建议：“年菜与乡村有着天然的联系，腊肉、腊鸭等就是最具年味的传统手信，春节数以亿计的人员流动中，预制年菜就是最好的手信。年菜还可以与未来消费者相结合，倡导大学生春节做道拿手菜孝敬父母，预制年菜可以帮助厨房新手解决备菜的繁琐工序，全国五千多万名大学生做出来的‘孝心餐’，温暖的是亿万万个家庭，既体现餐饮文化，也体现中华传统孝文化。”

从2023年10月底广东首提“年菜”概念，不到三个月的时间，“年菜”从概念变成商品走向大江南北。广东吹响的“年菜”号角，也引得兄弟省份纷纷响应跟进，陕西、山东、安徽等地的“年菜”活动已经办得红红火火。

目前，广东“年菜”正在积极迈向海外市场，要用便捷美味的“年菜”安抚海外华人的中国胃，多位侨领、华人通过视频参会时，均对年菜表示欢迎。

祖籍广东的美国国际华人科技工商协会主席李大西说：“现在纽约的华人越来越多，春节是纽约州法定节日，过年的年味更浓了，有游行、舞狮子舞龙，红红火火，要吃一顿传统年夜饭的需求更大了。我们家以前有时去饭店吃，有时在家里做，总是



研讨会上，政府代表、行业专家、企业代表为年菜迭代升级出谋划策。

放眼全球、谋划出海

觉得在家里吃更有味道，不过却苦于做年夜饭太忙。听说家乡广东目前正在大力发展年菜，把中国菜做成标准化的预制菜，在家简单地加热就能还原成中国美食了，我很高兴。期待年菜能够早日进入美国，让我们能轻轻松松做年夜饭，快快乐乐过大年。”

加拿大广东社团总会、粤商会会长林少毅也表示：“加拿大的中国年非常热闹，传承了各种传统习俗，欢迎广东年菜来到加拿大。”

广东预制菜产业北美发展中心理事长林飞对国内年菜的发展如数家珍：“红红火火的年菜已经逐渐成为加拿大华人所知，这里华人众多，消费力强，相信从广东兴起的年菜在加拿大备受受欢迎。春节将近，加

拿大很多商超目前已经张灯结彩，很有节日氛围，如果有年菜，不仅方便华人过年，也是对外推广中国年文化的好机会，我非常乐意和国内预制菜企业携手开拓北美预制菜市场。”

对于出海产品的把控，广州尚好菜食品有限公司王鹏飞表示：“预制年菜的本质是一道菜，那么，做得好吃，是获得消费者认可的第一要务。去年12月，我们代表南沙企业参加了首届‘中国-新西兰商品博览会’，一款发财猪手在当地华侨中引起了热烈的反响。这道正宗的广东菜肴有着比较高的制作门槛，在海外难以吃到，预制年菜解决了所有问题。春节后，第一批新西兰客户将来到工厂，洽谈新西兰出口业务。”

紧抓试验区新机，南沙预制菜要买全球卖全球

区立足优越的产业基础和适宜的生态与气候环境，正以“一条鲩鱼、一条鳊鱼、一只青蟹、一缸观赏鱼、一桌预制菜”为特色产业集群，以“良种+良养+良销”为产业耦合链的“五个一、三个良”生态水产全产业链的发展格局，带动湾区一二三产业深度融合发展。目前正精准发力打造预制菜进出口贸易区，着力打造在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，努力形成‘买全球、卖全球，联中国、双循环’的国际农产品大流通与‘进低阶、出高阶，进产品、出技术，结链条、出标准’的湾区预制菜产业‘双格局’，助力广东农业的进出口贸易。”

南沙区农业农村局副局长王青峰在接受采访时说：“南沙试验区的获批对当前南沙打造立足湾区、协同港澳、面向世界的高水平开放平台具有重要的战略意义，也是南沙农业高质量发展的重要里程碑。我们将以此为契机，重点推进创新涉农贸易便利化机制、开展数字经济综合服务、做实中国企业‘走出去’综合先行基地、擦亮试验区牌子等各项工作，通过南沙布局重大对外开放合作交流平台，以预制菜产业高质量发展为抓手，持续紧抓RCEP新机，推动预制菜产品走出国门，助力南沙预制菜进出口贸易区建设，着力打造在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，努力形成‘买全球、卖全球，联中国、双循环’的国际农产品大流通与‘进低阶、出高阶，进产品、出技术，结链条、出标准’的湾区预制菜产业‘双格局’，助力广东农业的进出口贸易。”

记者了解到，南沙预制菜产业高质量发展，是推动南沙预制菜产业高质量发展。旗下的“预制菜”作为南沙区预制菜产品重要展销平台，先后打造了多个拳头产品，今年还将南沙本地特色农产品如南沙莲藕、南沙桂虾、南沙澳洲小龙虾等与年菜相结合，推出多种年菜套餐，让大家足不出户就能享受新春欢聚盛宴。

接下来南沙区如何依托农业