

汕头濠江区大手笔促进“农、商、文、旅、体”  
产业高度融合发展，做好乡村振兴“大文章”

# 13个总投资超25亿文旅项目建设启动

羊城晚报记者赵映光、通讯员曾静蓉报道：汕头市濠江区28日举行“万企兴万村”暨全域旅游项目启动仪式，分别与广东省国强公益基金会、广东顺德农村商业银行股份有限公司、碧城（深圳）城市服务集团有限公司、中国联通汕头分公司以及粤东5市12家旅行社、4家知名旅游平台等签订合作（框架）协议，并启动13个总投资超25亿元的文旅项目建设，为发展全域旅游、推进乡村振兴插上“腾飞之翼”。

## 万企兴万村 乡村振兴活力倍增

“在有90%的社区涉农的濠江，乡村振兴就是濠江振兴。”濠江区委书记彭晓恩在活动现场表示，只有“三农”高质量发展，才有濠江的高质量发展。

记者梳理发现，在当天的项目启动仪式上，共有三大合作项目。濠江区与国强基金会、

顺德农商行签订“万企兴万村”行动战略合作框架协议，两大企业将通过村企结对、村企共建、连片包镇等形式，参与濠江乡村特色产业开发、消费帮扶协作、美丽宜居村建设等。其中，国强基金会还将深化“产学研”融合，开展“企业+基地+农户”合作，打造盐碱地整治利用示范片，实现“荒田”变“良田”，盐碱地变“金土地”，促进农业增效、农民致富。

而根据濠江区与碧城城市服务集团签订的“城市共生计划”战略合作协议，濠江区将坚持用管理城市的方法管农村，通过“城市共生计划”，推行城市大物业运营模式，解决城市公共服务“碎片化”治理难题。碧城集团还计划以智慧垃圾处理服务为切入点，完善濠江城市基础设施，推动“美丽乡村+美丽城区”融合发展。

此外，濠江区也与汕头联通签订了推进“信息化赋能乡村

振兴”战略合作协议，汕头联通将按协议加快濠江区5G网络、三线整治等工作，为乡村治理、农业现代化、乡村旅游提供数字化和信息化支撑，让乡村振兴有“智”，实现农业强、农村美、农民富。

## 全域旅游赋能 创建省级示范区

记者在当天的活动现场采访获悉，牵手各大知名企业，亮出兴村富民的“大礼包”，唱响政企齐力的“协奏曲”，是濠江区做好乡村振兴“大文章”的关键一招。

其中，以全域旅游赋能，便是本次活动的最大亮点。据悉，濠江区高标准制定了《“宜游濠江”建设（2021-2023）三年行动计划》，与16家企业签订旅游市场开发、文旅资源推介合作框架协议。同时，启动涵盖景区创A、品牌酒店、美食城

（街）、旅游研学等13个文旅项目，完善旅游服务配套，为创建省级全域旅游示范区提供强大支撑。

据了解，濠江人杰地灵、城乡共美，发展全域旅游大有可为。去年以来，濠江区以省领导定点联系为契机，以高标准打造全省乡村振兴样板为抓手，全力打造农村人居环境整治升级版、构建“美丽城区+美丽乡村”城乡融合新格局、挖掘精细农业新动力、构筑“三农”人才新高地，乡村振兴工作亮点纷呈。

接下来，濠江区深入贯彻新发展理念，围绕“115”工作思路（第一个“1”是坚持党建统领；第二个“1”是全面深化改革开放；“5”是做好“五篇文章”，即推进产业强区，加快“一江两岸”整治开发，全面推进乡村振兴，加强和创新社会治理，做好新时代“侨”的文章），在全省率先圆满完成社区“两

委”换届选举，选优配强乡村振兴带头人；推动华芯智造、青岛武晓、南山湾文旅综合体、新一代转子发动机等20多个项目（总投资超600亿元）相继签约落地。6月初，濠江区还将启动建设“一江两岸”整治开发首批10多个项目，总投资超50亿元；积极承办2021年广东省庆祝第四届中国农民丰收节大会主会场活动，打响濠江农产品特色品牌。

在近期，濠江区获评2020年全国村庄清洁行动先进县，共有3个人1个集体荣获广东省乡村振兴先进表彰，乡村振兴成效初显。彭晓恩表示，濠江将继续以“闻”的精神、“创”的劲头、“干”的作风，积极探索、推动信息化赋能乡村振兴和全域旅游，促进“农、商、文、旅、体”产业高度融合发展，铺展乡村振兴和全域旅游新画卷，在“希望的田野”续写更多“春天的故事”。

300多名中国女企业家抵汕参加“走进汕头·共创美好未来”主题系列活动

## “她力量”助力鮀城高质量发展

羊城晚报讯 记者蚁璐雅、通讯员汕妇联摄影报道：4月25日，由中国女企业家协会、汕头市政府联合举办的中国女企业家协会第七届二次会员代表大会暨女企业家走进汕头·共创美好未来主题系列活动在汕头拉开序幕。来自全国各地约20个省52个城市、不同行业领域的300多名中国女企业家抵汕参会，活动中她们畅叙友谊、寻得共赢先机，为汕头高质量发展贡献“她力量”。



300多名中国女企业家相聚汕头

场馆和自然风光，观摩了上海电气风电广东有限公司、汕头市中海信投资有限公司和冠炜冷链产业园等优质企业，并与企业相关负责人进行交流，深入了解了汕头这片创新创业热土的发展机遇，共商合作发展大计。

香江集团董事长、中国女企业家协会特邀副会长翟美卿接受记者采访时表示，1995年时，香江集团就已来汕头进行投资，本次也希望能够在汕头找到新的商机，抓住“十四五”规划的契机，跟着国家的发展战略，把企业做大做强。

目前，汕头正处于筹备第三届时亚青会的关键时期，借力2021年亚青会的举办和“创文”工作的开展，全力打造区域教育、医疗、文化、商贸“四个高地”，推动城乡协调发展，提高基层治理水平，坚决打赢“三大攻坚战”。参会的汕头各界妇女代表也纷纷表示，将扎实推进新时代汕头建设，加快推动城市面貌提级升级，展现巾帼风采，为汕头加快建设省域副中心城市，打造现代化沿海经济带重要发展极，打造内秀外美的活力特区、和美侨乡、粤东明珠而努力奋斗，为汕头建设新时代中国特色社会主义现代化活力经济特区贡献巾帼力量。

## “粤菜师傅”为汕尾乡村振兴“加料”

累计培训“粤菜师傅”4222人，带动就业创业1.1万余人



汕尾晨洲生蚝菜谱发布

“民以食为天”，乡村振兴同样也需要美食“加料”助推。羊城晚报记者日前从广东省人力资源和社会保障厅在汕尾市城区晨洲村举行的“粤菜师傅·幸福菜谱”——汕尾晨洲生蚝菜谱发布会上获悉，近三年来，广东已累计开展“粤菜师傅”培训15.4万人次，带动39.1万人实现就业创业。其中，汕尾市累计培训“粤菜师傅”4222人，带动就业创业11677人，有效推动了就业创业，带动乡村餐饮行业、种养殖业和旅游业等产业链条的发展，成为了当地乡村振兴的“加速器”。

## 红色旅游带动了餐饮发展

“积极参与‘粤菜师傅’培训及相关交流活动后，我们店的生意越来越好，促进周边劳动力就近就地就业120多人，带动附近农产品的销售额每月也超过了20万元。”汕尾市美食名店“西闸渔村”有关负责人自豪地向记者介绍说。

西闸渔村位于汕尾市海丽大道丽江河畔西闸大桥旁，距离广东十大美丽乡村、省定“红色村”——新山村只有不到10分钟的车程，主打汕尾传统风味菜，店里的富贵大三仙、西闸窑鸡、鼎浦螺、手工鲜腐枝等特色菜深受消费者喜爱，成为网红。

据了解，今年来梅州市公安部门坚持打、防、管、控、宣齐头并进，扎实开展电信网络诈骗犯罪专项打击整治行动。梅州市反诈中心运用大数据对过往涉“两卡”线索进行深度分析研判，梳理出438名涉“两卡”犯罪嫌疑人，并对1341个涉案账户进行海量数据分析对比，排查出卡内流水金额超过30万元或一人名下3个以上涉案账户的对象288人，同时召开案情讨论会，依据最高法、最高检、公安部发布的文件指引，结合入罪标准和案件实际情况，最终确定第一阶段收网对象为120人。

接下来，梅州警方将加强与各相关部门协作配合，进一步深挖扩线，发现一个、打击一个，彻底铲除涉黑灰产生存土壤。对相关行业部门进行约谈并通报，督促相关行业部门健全完善监管制度，规范开卡机制，严防电信网络诈骗风险。梅州市反诈中心将与三大通信运营商进一步深化双方的协同联动机制，根据诈骗趋势调整完善风控模型，运用大数据分析对电信诈骗案件进行反制，加大对通信领域涉电诈封堵治理力度。同时，继续在全市推进法纪教育，采取多种宣传措施，向广大学生宣传涉“两卡”违法犯罪的危害，坚决遏制涉“两卡”违法犯罪的高发，侵害学生。

## 优质食材助农走上小康路



和粤菜地方特色，带动食材、菜品和产品的销售，助力乡村振兴。

该活动首站便落地汕尾晨洲村，并推出了香煎蚝仔烙、姜葱炒大蚝等6道汕尾生蚝家常特色菜肴。

据汕尾人社局杨师访介绍，晨洲村被誉为“中国蚝乡”，养蚝历史足足有300多年，蚝田面积约2万亩。晨洲村近年来大力实施乡村振兴发展战略，初步形成了集技术研发、科学育苗、绿色养殖、精深加工、产品销售和品牌推广于一体的全产业链，2020年晨洲蚝年产量近2万吨壳蚝，经济总值约4.6亿元。“这次推出的菜谱将有利于打造‘中国蚝乡’地理标识和‘吃在汕尾’粤菜品牌，构建产业链。

作为“粤菜师傅”优质食材基地，汕尾市现代恒华种养有限公司是以专业化种养为主的新型企业。

据悉，该企业以“粤菜师傅+特色农业”走生态可持续发展道路，推出了一批叫得响、品质高的原生态绿色有机食材——利用现有的五谷饲养鸡生蛋示范基地，通过“粤菜师傅”培训，自主研发了清水鸡、莲花山窑鸡等菜式，形成养殖、产品销售、餐饮等一系列产业链。

“通过‘粤菜师傅’+特色农业”，促进了优质食材、农产品通过农贸市场、餐饮企业、香港采购等实现订单销售，带动海丰可塘22个村、316户农民就业，实现了脱贫致富，实现2017至2020年4年累计分红108万元。”该公司负责人表示，他们将进一步发挥典型示范带动效应，引导扶持周边村民就业创业，走上脱贫致富的奔康之路。

值得一提的是，今年省人社厅计划持续推出“粤菜师傅·幸福菜谱”，走进全省各地，以“粤菜师傅+特色食材+品种菜式”为内容，将“粤菜师傅”与菜式创新、产业发展结合起来，充分展示岭南饮食文化

## 客家美食走出深山受热捧

药物和佐料。

据陆河县人社局的相关负责人介绍，近年来，陆河县将“粤菜师傅”工程作为推进乡村振兴战略工作的一项重要举措，着重打造本土特色美食，将“陆河擂茶”列入本地职业技能培训课程，通过“送教下乡”等形式，组织农家乐厨师及贫困户等参加培训近2000人次，培养了一批“做客家菜，会客家菜，开客馆”的烹饪技能人才，将“陆河擂茶”等客家美食推向海陆丰乃至珠三角地区。

可以说，汕尾的乡村餐饮、旅游业、农特产品销售在“粤菜师傅”工程的带动下，正呈现出蓬勃发展趋势。在汕尾海丰县海城镇厝村，陆河油茶、海丰咸菜、莲花山清水鸡等乡村美食备受游客欢迎，吸引了众多食客。

“油茶是汕尾陆河人民最喜爱的美食之一，有生津止渴、开胃健脾、清热解毒等功效。”

“粤菜师傅”学员彭素枝介绍，2012年，陆河擂茶制作技艺入选第四批广东省非物质文化遗产保护名录。

据悉，作为客家美食代表

之一的“陆河擂茶”包括净茶

和油茶两种。净茶（咸茶）选

材于茶叶、芝麻、花生；油茶，

亦称“生茶”，选材于各种具

有药效功能的野菜、中草药，其

配料种类丰富，可以因寒暑不

同或荤素各异而加入不同的

“通过‘粤菜师傅’+特色农业”，促进了优质食材、农产品通过农贸市场、餐饮企业、香港采购等实现订单销售，带动海丰可塘22个村、316户农民就业，实现了脱贫致富，实现2017至2020年4年累计分红108万元。”该公司负责人表示，他们将进一步发挥典型示范带动效应，引导扶持周边村民就业创业，走上脱贫致富的奔康之路。

值得一提的是，今年省人社厅计划持续推出“粤菜师傅·幸福菜谱”，走进全省各地，以“粤菜师傅+特色食材+品种菜式”为内容，将“粤菜师傅”与菜式创新、产业发展结合起来，充分展示岭南饮食文化

作为“粤菜师傅”优质食材基地，汕尾市现代恒华种养有限公司是以专业化种养为主的新型企业。

据悉，该企业以“粤菜师傅+特色农业”走生态可持续发展道路，推出了一批叫得响、品质高的原生态绿色有机食材——利用现有的五谷饲养鸡生蛋示范基地，通过“粤菜师傅”培训，自主研发了清水鸡、莲花山窑鸡等菜式，形成养殖、产品销售、餐饮等一系列产业链。

&lt;p