



“风腔”鼻祖陈笑风逝世

享年98岁,70余载粤剧表演留下大批经典曲目



陈笑风
“风腔”独具韵味自成一家
郑迅 摄

羊城晚报记者 黄宙辉、实习生陈晓楠报道:11月30日,广州文化艺术发展中心、广州市粤剧风腔艺术研究会发出讣告:著名粤剧表演艺术家,原广州粤剧团总团副团长、艺术指导,粤剧“风腔”艺术创始人,粤剧风腔艺术研究会永远荣誉顾问,中国民主同盟盟员陈笑风,于2021年11月29日晚11时19分在广州病逝,享年98岁。消息传出,戏曲界等各界人士纷纷在社交平台发文悼念:“愿陈笑风老师宛转悠扬的悦耳音韵永远流传。”

曾塑造众多艺术形象

陈笑风原名陈啸风,广东东莞牛墩人,出生戏剧之家。1943年,他转学粤剧,专攻小生行当。陈笑风从事粤剧表演工作70余年,在继承粤剧传统上勇于创新,艺术风格严谨,扮相俊逸潇洒,表演精确细腻。其代表剧目有《梁山伯与祝英台》《绣襦记》《金雀记》《王大儒供佛》《焚香记》《昭君公主》及现代戏《六号门》《粤海忠魂》《红色娘子军》等,塑造了众多性格鲜明的艺术形象。其中最能代表陈笑风艺术风格的是他饰演的梁山伯、元和、贾宝玉、元微之等小生类角色,风流倜傥,儒雅俊逸,具有很强的艺术感染力。

“风腔”自成一家

在个人艺术攀升时期,陈笑风与著名编剧行家秦中英、著名音乐家文卓凡精诚合作,他们共同

创作的剧目和唱腔达到一个崭新的水平,“风腔”流派正是在这个时期发展到了炉火纯青的境界,在行内和观众中广受推崇。“自薛马以降,梨园名家辈出,各领风骚。陈师颐武前贤,所创风腔,别树一帜。”有行内名家曾经如此评价陈笑风先生的艺术成就。

“其实我不觉得我有什么特别的腔。我没有哪一句的唱腔是绝对相同的,我信奉的是依从某个角色,考虑的是当时人物的感情。”2014年接受羊城晚报记者采访时,陈笑风谈及对粤剧表演的看法。他认为,粤剧要先有感情,再论唱功。而“韵味”就是唱的功力。针对角色特点,粤剧演员合理运用快慢、吞吐等不同技巧,以生成韵味。

传播粤剧粤曲艺术

陈笑风为人谦逊诚恳,德艺双馨,深受同行和后辈敬重,人们都称他为“大哥风”。他退休移居美国后,仍心系粤剧,常回港、回港参加有关粤剧、粤曲的慈善公益活动,并在香港创办“春风艺苑”,致力传播和教授粤剧、粤曲艺术。2015年,92岁的陈笑风还在广州中山纪念堂登台,携手有“子喉王”美誉的曲艺名家谭佩仪,演唱其半世纪前(1959年)在“羊城戏曲花会”上两人首次合作的《锦江诗侣》,博得满堂欢呼喝彩。

陈笑风桃李满门,拜在他门下的徒弟包括郑少秋、陈玲玉、林家宝等。广州粤剧艺术风腔研究会于2017年成立,现为“风腔”艺术研究会会员两百多人。

老字号皇上皇玩跨界 入局餐饮业卖煲仔饭

羊城晚报记者 陈泽云

“传统的煲仔饭从生米到出餐大概要25分钟,我们现在只需要12分钟就可以做出一锅同样有焦香锅巴的煲仔饭,减少顾客等待时间,实现标准化生产。”11月30日,越秀集团旗下食品板块零售品牌皇上皇宣布正式进军餐饮界,在广州IFC国金天地开起了主打广式煲仔饭的首家品牌餐饮店。

作为一家老字号品牌,皇上皇的广式腊肠产销量稳居全国第一,为何要选择进入局竞争激烈的餐饮业?跨界背后,面临着哪些机遇与挑战,又能够给广州众多的老字号企业提供怎样的转型启发?羊城晚报记者对此进行了探访。



位于国金天地负一楼的“皇上皇有料局”受访者供图

热腾腾煲仔饭 12分钟摆上餐桌

一煲聚精华,浓浓广东味。11月30日中午,记者来到了位于国金天地负一楼的“皇上皇有料局”,映入眼帘的是左侧明橱上挂着的、泛着油光的一排烧腊:烧肉、猪肋排、五花肉……据悉,门店主推的广式烧腊、腊味煲仔饭、西式肉料等系列菜品原料均来自皇上皇自家产品,腊肠、腊肉、腊鸭、腊肠、牛肉、排骨、鱼干、花腩肉等食材可任意搭配,现点现做,吸引大批食客闻“香”而至。

记者亲身体验发现,仅需12分钟左右时间,即可吃到一煲热气腾腾、香喷喷的地道广东味煲仔饭,搭配秘制的酱汁和香脆的锅巴,还原了传统煲仔饭的精髓。

“传统的煲仔饭使用的是燃气或者明火,对于厨师的个人技艺和操作安全性的要求比较高,传统一锅煲仔饭需要等待25分钟左右,这个时间不太适合现代人特别是都市白领的生活节奏,我们通过电炉来操作,调节好米

和水的比例,设置好温度和时间,只需要12-15分钟,同样能够做出口感差不多的煲仔饭,大大缩短了等待时间,也利于标准化管理。”皇上皇有料局长刘诗芳告诉记者,当前便捷、健康、地道、时尚已然成为不少新生代的餐饮消费新需求,皇上皇的跨界也积极顺应了该趋势。

依托供应链优势发展全产业

坐稳广式腊味第一把交椅的皇上皇为何要进军餐饮界?“像腊味这些产品,购买的主要还是中老年人,我们从零售进入到餐饮,从单纯的腊味到做烧腊产品,其实是选择了一条新赛道,而这条新赛道可以帮助我们快速触达年轻的消费群体。”刘诗芳表示。

皇上皇敢于入局竞争激烈的餐饮业,必然有其独有的优势,据悉,皇上皇拥有成熟完善的肉类产业链,旗下孔旺记公司、山东众信公司日屠宰生猪超过2万头,通过生猪检疫屠宰、冷链配

送、精深加工等环节全程把控,既保证了肉品的安全可溯,又能为餐饮店的菜品提供可控的原材料。此外,皇上皇还拥有全国最大行业领先的广式肉制品生产基地,在中央厨房统一完成备料、选料、调理、腌制等集约化工序,菜品半成品和调料一起经由自有运输队伍配送到店,保证了菜品质量的稳定。

“对比像陶陶居这样的老字号餐饮品牌,我们进军餐饮界,也面临很多挑战,比如缺少有经验的团队、缺少资源,但我们将供应链的优势,在此基础上再延伸到全产业链,在这个过程中,我们也不断创新,未来可能还推出像烤肠拼盘配啤酒这样的西式套餐,来满足更多消费者的需求。”刘诗芳介绍,在做好品质、做好标准化建设、形成可复制的经验后,皇上皇将一方面把现有的零售店面改造升级为餐饮店,另一方面开放加盟模式,在广东省内以“中央厨房+烧腊专门店”,在全国以广式煲仔饭餐饮店模式经营。据悉,明年皇上皇在广东地区计划再开10家门店。

为职教发展注入新动能

广州市人工智能教育集团成立

羊城晚报讯 记者崔文灿报道:11月30日上午,广州市人工智能教育集团在广州轻工职业学校成立。集团由中职学校牵头组建,囊括了19所中小学、高职和本科院校,还吸引了几十家智能制造、软件开发等企业及科研院所、专业协会的加入。“智能+产业”和“智能+教育”成为集团的关键词。

能挥毫,能对弈,广州市轻工职业学校实训室内,机器人在程

序设定下“聪慧异常”,人机互动体验有趣;柔性制造生产线上,学生输入指令,机器有条不紊地将物料从一端运到另一端……

广州市轻工职业学校副校长周伟贤告诉记者,集团内职业院校将利用自身优势满足中小学的需求:成员学校的中小学生能走进职校的实训室,职校老师也能将人工智能知识送进中小学课堂。

据悉,集团将开展人才联合

培养、师资共培互聘、专业共建、实训基地共建、统筹协调等工作,加强学校、企业、行业协会、科研院所之间的全方位合作,促进资源的集成和共享,有效助推职业院校依托专业办专业、办好专业助产业;促进职业院校在人才培养模式上与企业实行“订单式培养”和“零距离对接”,人才供需“两张皮”的情况有望得到改善。

记者留意到,连日来,广州职业学校牵头办教育集团动作

密集——继广州财经商贸职业学院、广州人工智能教育集团成立后,12月中上旬广州纺织服装职业学校也将组建职业教育集团。

职校办教育集团优势在哪?

广州市教育局党组成员、副局长谷忠鹏在接受记者采访时表示,教育集团是破除产教融合难点痛点的途径和重要方式,“从职业教育办学的角度来说,是一个非常重要的抓手,是一个必不可缺的途径。”但

谷忠鹏同时表示,职业教育集团的组建本身不难,关键在于未来如何运作,“怎么样形成一个有效机制,能够把院校、行业、企业能真正有机整合起来,各自发挥作用,使集团真正成为一个行业企业院校密切对接的重要平台和联系的重要纽带,为集团未来发展贡献力量,这个才是最重要的。借助集团这个平台,参与的单位院校也好,企业也好,能够各有所获,各有收益,这样才有生命力。”

广州资产管理有限公司与潮州市佳丰投资咨询有限公司债权转让暨债务催收联合公告

序号	债务人名称	债权本金余额	借款合同编号	担保人名称	担保合同编号	序号	债务人名称	债权本金余额	借款合同编号	担保人名称	担保合同编号
1	潮州市海裕有限公司	21,760,000.00	1020179919865932 (借款金额: 2,000,000.00元); 1020179919865965 (借款金额: 2,000,000.00元); 102017991986594 (借款金额: 2,640,000.00元); 1020179919865945 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865946 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865947 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865948 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865949 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865950 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865951 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865952 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865953 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865954 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865955 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865956 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865957 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865958 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865959 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865960 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865961 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865962 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865963 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865964 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865965 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865966 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865967 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865968 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865969 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865970 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865971 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865972 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865973 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865974 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865975 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865976 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865977 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865978 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865979 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865980 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865981 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865982 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865983 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865984 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865985 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865986 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865987 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865988 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865989 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865990 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865991 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865992 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865993 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865994 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865995 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865996 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865997 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865998 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919865999 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866000 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866001 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866002 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866003 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866004 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866005 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866006 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866007 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866008 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866009 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866010 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866011 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866012 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866013 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866014 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866015 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866016 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866017 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866018 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866019 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866020 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866021 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866022 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866023 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866024 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866025 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866026 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866027 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866028 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866029 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866030 (借款金额: 10,000,000.00元); 1020179919866031 (借款金额: 1								