

梅州兴宁入选
广东省全域旅游示范区第五批公示名单

羊城晚报讯 记者丘锐妮报道:9月5日,广东省文化和旅游厅发布《关于广东省全域旅游示范区第五批名单的公示》。广州市荔湾区等22个县区进入广东省全域旅游示范区第五批公示名单。其中,梅州市兴宁市上榜。

兴宁市素有“华侨之乡、文化之乡、足球之乡”的美誉,是中国民间文化艺

术(杯花舞)之乡、中国花灯之乡、中国油茶之乡、中国围龙屋之乡。兴宁有省级文物保护单位9处(兴宁学宫、两海会馆、磐安围、隍华围、兴城古城墙、文峰塔、善迷围、玉成围、李和美屋),省级非物质文化遗产保护项目5项[杯花舞、竹板歌、罗家通书推算法、大坪布路包子豆腐制作技艺、上(赏)灯],梅州市级非物质文化遗产保护项目14项。

兴宁全市旅游景区景点有30多处,神光山国家森林公园、熙和湾客家文化旅游产业园为国家4A级景区,径南月形山乡村旅游区为国家3A级景区,合水水库风景区被列入《中国名胜风光大辞典》,熙和湾客家文化旅游产业园景区标志性建筑“花灯楼”荣获吉尼斯世界纪录“最大灯笼型建筑”。

深圳帮扶推动首批“汕货”获得“圳品”认证

昔日滞销番石榴
驶上产销快车道

文/图 羊城晚报记者 赵映光 通讯员 陈宇譔

随着中秋佳节日益临近,汕头市潮南区陇田镇田四村的百亩番石榴也迎来了丰收季。令人更为欣喜的是,在深圳对口帮扶汕头指挥部的大力帮扶推动下,包括当地番石榴在内的3个汕头农产品,已于近日经深圳市供深食品标准工作委员会严格审议,成为汕头第一批通过认证并被授权贴标上市的“圳品”。

据悉,认证“圳品”,不仅能够整个认证过程中提升当地农产品的种养管理水平、提升果品质量,还能够让这些农产品更好地销往大湾区,助力乡村振兴。

水果滞销触发帮扶新思路

“合作社的番石榴刚刚获得了‘圳品’认证,这就好像是一张‘金字招牌’,以后这里的番石榴就能进入深圳大型商超,销往大湾区了!”在果园忙着采摘番石榴的潮南区叶场绿庄种养专业合作社负责人庄庆洲说完,又钻进了齐人高的果树丛中,和深圳对口帮扶驻陇田镇工作队队员、当地村民将一颗颗成熟的番石榴摘下。

看着辛勤工作换来的丰收成果,丰收的喜悦不自觉地洋溢在每个人的脸上,大家的欢声笑语中,满是对未来更好发展的憧憬。然而,一年前的这个时节,这片果园却是另一番愁闷的光景:当时已进入成熟成期的番石榴挂满枝头,却因知名度不高及销售渠道有限,熟透了的果实只能无奈烂在了果园中,村里一筹莫展。

更让人揪心的是,这片果园原本是精准扶贫的产业项目,承担着解决脱贫人口就业以及年终分红等任务,如果番石榴卖不出去,果园没有利润,将给农户就业和巩固脱贫成果带来不利影响。

“当时我们刚刚进驻陇田镇不到一个月,在走访调研中发现了这个问题。为解决村民的燃眉之急,在帮扶单位深圳市市场监管局、深农集团的紧密协作和大力支持下,发挥渠道优势,及时解决了1万多斤滞销番石榴。但我们深知,这并没有从根本上解决问题。”深圳对口帮扶驻陇田镇工作队队长庄雄俊向记者介绍说,既要解一时之困,更要谋长远发展,为此,他们做了一系列的规划,“圳品”认证就是其中的一项重要举措。

“当时我们刚刚进驻陇田镇不到一个月,在走访调研中发现了这个问题。为解决村民的燃眉之急,在帮扶单位深圳市市场监管局、深农集团的紧密协作和大力支持下,发挥渠道优势,及时解决了1万多斤滞销番石榴。但我们深知,这并没有从根本上解决问题。”深圳对口帮扶驻陇田镇工作队队长庄雄俊向记者介绍说,既要解一时之困,更要谋长远发展,为此,他们做了一系列的规划,“圳品”认证就是其中的一项重要举措。

合力推动“汕货”变“圳品”

据介绍,“圳品”是“供深食品”的品牌,指的是最终通过、给予标识的供深食品及食用农产品的统称。与“圳品”相关的标准体系建设及认证由深圳市市场监管局负责。该局是深圳对口帮扶汕头潮南区的牵头单位,并与深农集团携手,驻镇对口帮扶陇田镇。

深圳对口帮扶汕头指挥部进驻以来,积极响应深圳创建国家消费帮扶示范城市工作部署,加强“圳品”申报及培训力度,推动汕头市特色农产品走进深圳、走向大湾区市场,先后联合有关方面几次举办“圳品”推介及申报辅导专场培训会。在此期间,驻陇田镇工作队也是紧锣密鼓为田四村的番石榴申报“圳品”展开工作。

“认证标准系列非常严格,种植土壤、水源以及番石榴的污染物指标、农药残留指标等细分起来有60多项,需要反复整改直到检测达标,这是一件非常细致、繁琐又严谨的工作。”一直参

与申报认证工作的帮扶队员刘贵彬告诉记者。

“为了达到认证标准,我们需要从每一个环节着手,费尽了九牛二虎之力,比如为了改良土壤寻找合适的鸡粪鸽粪作为有机肥,就跑遍了广州、汕头的澄海以及雷岭等地。在这个过程中幸好有帮扶工作队的耐心参与和指导,帮助和鼓励我克服了种种困难,才有了今天的结果。”庄庆洲说。

功夫不负有心人,在帮扶单位深圳市市场监督管理局和深圳对口帮扶汕头指挥部、深圳市驻潮南区帮扶工作组的统筹指导下,工作队大力推动并协助田四村番石榴申报“圳品”认证终于得偿所愿,成为汕头地区第一批“圳品”。

得益于深圳对口帮扶的大力推动,位于潮阳区金灶镇的汕头市江畔农业科技有限公司的大红火龙果和位于潮南区仙城镇的广东晨旺乳业有限公司的鲜牛奶产品,也在同一批次通过相关认证进入“圳品”行列。

产销两旺带来多赢发展局面

“圳品”认证的过程,也是番石榴等农产品种养管理水平和果品质量提升的过程。在此期间,工作队邀请广东药科大学、广东省农科院果树研究所等单位多位农科专家进行实地调研和技术指导。

“现在的番石榴吃起来香甜可口,口感和营养成分更好了,品质提升了,接下来市场做起来了,我们还要扩大种植面积,发展大番石榴产业。”庄庆洲信心满满地说。

陇田镇田四村番石榴果园的稳定发展,也让村集体和脱贫户成为受益者,合作社还优先雇用脱贫户在果园工作。村里的脱贫户陈亚雄,自从去年到番石榴园工作后,他每个月都有一笔收入,加上全家的低保金和村里扶贫产业项目年终分红,日子过得比以前宽裕了不少。

“汕头有很多优质产品,深圳有庞大的消费市场,‘圳品’架起了深汕两地之间的桥梁,对巩固拓展脱贫攻坚成果、发展乡村产业也有非常积极的意义。接下来,我们将依托帮扶单位深圳市市场监管局的优势,在汕头加大‘圳品’的宣传培训、孵化培育、申报认证力度,让更多汕头优质的产品对接深圳和大湾区的市场。”深圳对口帮扶潮南区工作组组长曹晓卫说。

记者在采访中还了解到,在大力推动汕头市农产品申报认证“圳品”的同时,深圳对口帮扶汕头指挥部还多措并举推进消费帮扶,积极引导汕头产品进入深圳市场,设立深圳海吉星消费帮扶中心汕头馆,目前已投入运营;组织27家企业入驻“圳帮扶”线上商城;去年11月在深圳举办首届潮汕美食文化节,两地企业签订6000万元采购协议,有力地促进了深汕两地的产业对接和融合发展。



汕头市潮南区陇田镇田四村的百亩番石榴喜迎丰收

湾区新闻部主编/责编 朱光宇/美编 黄绮文/校对 马曼婷

“没有精品就没有市场”

汕头市杂技团近年来对演员因材施教,将各类新鲜元素、地方特色融入节目中,得到国内外观众的认可,并收获诸多荣誉

在圆满完成八月底的汕头市“奋进新征程 建功新时代”群众歌会演出后,汕头市杂技团团长沙小会又带领着团里的演员们,马不停蹄地登上飞往央视中秋晚会录制现场的飞机,开始新的一段忙碌时光。

不断在训练和演出之间来回切换,是这群杂技演员们的常态。尤其当别人都在合家团聚时,他们却经常在各地奔波,用精彩的表演营造浓郁的节日氛围,装点每个家庭的欢乐时刻。

舞台上,他们身着五颜六色的鲜艳服饰,做出干净利落的复杂动作,是美丽绽放的“南国之花”,赢得观众们的阵阵掌声;聚光灯的背后,是他们做高难度动作时滚落的汗珠与颤抖的肌肉,也是他们鲜为人知的付出与坚守。日前,在汕头市委网信办组织开展的“新媒体看新汕头”采风活动中,人们走进汕头市杂技团,近距离感受了演员们“台上一分钟,台下十年功”的专业精神。



汕头市杂技团团员在演出

台前幕后,付出辛勤汗水

郁梵杰,小名多多,是汕头市杂技团登台演员中年龄最小的一个,今年刚满11岁,已经学了5年杂技。现在,多多能够参与《心烧·眷恋》等杂技演出。舞台上,小小的他活泼灵动,常常能成为观众的焦点。

但多多在幕后付出的努力,却少有人知。日前,在汕头市杂技团训练场所,多多脚上的瘀青未消。他说:“前天早上练习的时候没站稳,脚滑了,撞到了杆子上。”

“不严重,没什么事。”提到受伤,多多显得习以为常,笑得天真烂漫,“这个老师他们也有。”

为了练习杂技,演员们从小就要开始训练,日复一日、年复一年,才能磨炼出精湛的技艺。过程中,难免受伤或疼痛,比如手臂被半空中的皮条勒伤、翻跟斗失误摔在地上等等。训练之后,演员们能够练出精实的肌肉,也会练出厚厚的茧子。

汕头市杂技团团长沙小会介绍说,杂技训练和体操训练很像,都需要基本功,只有不断练习,肌肉神经才有记忆。入门基本功是倒立、压腿、下腰等,练出肢体的软度和力量后,才可以做翻跟斗以及其他更有难度的动作。练习是长期的、递进的,每个年龄阶段都有对应的训练量和训练强度,如果不能坚持,不仅当前的动作完成不了,将来也无法再有突破和提高。

不是每个演员都能坚持下去的。马小会说,演员在成长的过程中,会遭遇心理艰难期,比如十四五岁的小演员,进入青春期,会考虑还要不要坚持练杂技。身体上的辛苦也会让演员退出舞台,比如一些二十岁左右的演员,磨炼了七八年站上舞台,却只表演两三年就遗憾离开。

演员一旦度过生理与心理的艰难期,往往能够突破自我的极限,在技艺上有更高的成就。“一个好演员是不断磨炼出来的,演员练到三十岁,那种台风和表演张力,是十几二十岁的演员难以企及的。”马小会说。

已经在杂技舞台上度过了三十多个春秋的徐朝华,如今是杂技这项汕头市非物质文化遗产的代表性传承人,也是汕头市杂技团的总教练,负责所有演员的日常训练进度以及演出安排。在他看来,一个动作要完美地呈现出来,需要经过无数的训练和打磨,而成熟的优秀演员能够带来示范效应,激发小演员的学习动力。

“师哥们总说要认真,我现在看到他们翻跟斗,觉得好厉害,可是我还没办法像他们一样翻得那么高,我也想学那种空中转体360度。”多多言语之中流露出对前辈精湛技艺的羡慕,也有着属于自己的兴奋与期待,“以前演出,我只能给师哥跑龙套,但现在也在准备自己的节目了!”



▲▲ 汕头市杂技团演出现场

杂技,在中国已经有2000多年的历史。杂技在汉代称“百戏”,隋唐称“散乐”,唐宋以后为了区别于其他歌舞、杂剧,才称为“杂技”。

“汕头杂技”则是一项从民间街头走向艺术舞台,从本土走向世界的非遗。据汕头市文化集团有限公司方面提供的资料显示,汕头开埠时期,汕头杂技艺人曾以摆地的形式(即“艺人在庙会或市场中露天献艺”),靠要把戏养家糊口。

1953年底,原为汕头市建兴药房、华夏氏药房做广告推销的3个杂技表演队伍联合组成潮汕杂技团;1956年,潮汕杂技团参加广东省第一届杂技会演之后,广东省文化局宣布将潮汕杂技团纳入国营艺术演出团体,自此易名为潮州杂技团;1974年,汕头地区文化局以原潮州杂技团班底和一部分原汕头红阳杂技团演员为骨干,重新组建汕头地区杂技团,1983年地、市合并后,更名为汕头市杂技魔术团,这是广东省地级市中唯一建制的一支具有南粤风貌的专业杂技魔术艺术优秀表演团体,利用潮汕民间传统创作的“潮乐顶技”和“双飞燕”

等绝活倾倒观众并一炮打响,赢得了“南国之花”的美誉。

据马小会回忆,二十世纪八十年代后,汕头市杂技魔术团一度出现人员青黄不接的状况,甚至到了丧失一定演出能力的地步。在这种情况下,毕业于杂技学校的河南人马小会,于1996年来到汕头,并逐步扛起了汕头杂技的这面大旗。

在马小会等人的努力坚守下,汕头杂技的情况逐步好转——2012年,汕头市杂技魔术团改制转企,更名为汕头市杂技团,走上了新的发展道路;2019年,汕头杂技被评为“市



汕头市杂技团演出现场

等绝活倾倒观众并一炮打响,赢得了“南国之花”的美誉。

据马小会回忆,二十世纪八十年代后,汕头市杂技魔术团一度出现人员青黄不接的状况,甚至到了丧失一定演出能力的地步。在这种情况下,毕业于杂技学校的河南人马小会,于1996年来到汕头,并逐步扛起了汕头杂技的这面大旗。

在马小会等人的努力坚守下,汕头杂技的情况逐步好转——2012年,汕头市杂技魔术团改制转企,更名为汕头市杂技团,走上了新的发展道路;2019年,汕头杂技被评为“市

亮相全球,注重创新编排

“迎来全新发展后,我们始终坚持‘没有精品就没有市场’的理念。”马小会说,作为一支具有潮汕风貌的杂技表演团体,他们近年来的坚守和创新,不仅得到了国内外观众的认可,也陆续收获了诸多荣誉。

近年来,受国家和省市文化部门的派遣及东南亚侨社团的邀请,汕头杂技团曾多次走出国门,在世界各地进行演出,至今已经走访了美、意、韩、英等40多个国家和地区,海外演出500多场,受到海内外华人华侨的广泛欢迎。

2016年,汕头市杂技团节目《姐妹叠椅》和《爱莲》分别在中央电视台一套栏目《挑战不可能》和《我要上春晚》同时播出,创下汕头市文艺团体在央视同一时间段多栏目同时亮相的新纪录;2017年,节目《空中体操》登上中央电视台《黄金一百秒》栏目并取得冠军;2018年杂技团3名小学员也亮

相中央电视台《为你点赞》栏目。

2019年,在汕头市文化广电旅游体育局和著名编导何晓彬历时一年多的策划下,汕头市杂技团更是推出了首部以“潮侨”文化为特色的杂技报告剧《心烧·眷恋》。该剧在汕头杂技多年发展所积累的艺术优势的基础上注重创新编排,将戏剧、舞蹈等许多表演元素融入杂技节目中,表现了潮汕人热爱祖国、勇于开拓、敢为人先的可贵精神,以及热心家乡建设、心系祖国发展的家国情怀。

“我们立足潮汕,就要扎根潮汕,面向观众讲好潮汕的故事。”马小会说,近年来,团队立足于杂技技巧本身,通过创新编排,将各类新鲜元素、地方特色融入节目当中,用不同表现形式呈现传统杂技的动作技巧,“比如我们的一个节目《远渡南洋》,背景是大风大浪的海

上,演员站在船上表演高难度动作,既与舞台环境融为一体,又展现了华侨文化中那种敢闯天地的无畏精神。”

马小会表示,在创新编排的节目中,观众看到的既有精心编排的杂技动作,又有造型独特的舞台设计,还有优美动人的故事内容,加上节目本身感人的精神内涵,更能引起观众的心理共鸣。这许多的艺术编排是由团队中专门负责编剧、编舞等的老师们创新构思的,有时候还会外请艺术机构辅导,力求节目编排的创新突破。

“当然,我们并不是完全依赖艺术包装。杂技毕竟是杂技,我们坚持从技术难度上下手。只是通过技术难度与艺术包装的碰撞,去更好地呈现节目效果。”马小会兴致勃勃地说,“我们要跟世界的团队去比,要有这种意识,才能让更多人喜爱我们的杂技艺术。”