羊城晚报
1957年10月1日创刊

广州中医药大学梅州医院中医热病中心正式启用

羊城晚报讯 记者丘锐妮、通讯员黄蕊报道：6月24日，广州中医药大学梅州医院（梅州市中医医院、梅州市田家炳医院）中医热病中心正式启用。

据悉，广州中医药大学梅州医院中医热病中心项目是2023年省重点建设项目，也是广州中医药大学梅州医院推进医院高质量发展的一项重要举措。

该项目以“平急结合”为建设原则，融合“智慧医院”建设要求，按省中医应急救治中心规划标准建设，是集疫情应急防控、诊疗救治、中医热病科研、中药制剂研发、健康体检为一体的医疗设施。中医热病中心配套设置负压病床247张，“平时”作为综合医疗区域正常运行，是体检中心和综合病房部分科室的床位补充，“应急”时热病中心作为独立的隔离病区。

该中心启用后将加大力度研究防治传染性疾病的中医药经方，研发防治传染性疾病的中医药制剂，形成规范有效的中西医联合防治方案，培育中医药防疫学科人才，充分发挥中医药在防治重大急性传染病中的作用。

潮州美食惊艳亮相澳门国际美食之都嘉年华

全方位展现“美食之都”多元魅力

文/图 羊城晚报记者 曾柯权 通讯员 潮宣

◀▲潮州菜代表惊艳亮相

▼美食展位前游人众多

日前，澳门国际美食之都嘉年华在澳门渔人码头举办。来自六大洲、29个联合国教科文组织创意城市“美食之都”的代表齐聚澳门，通过厨艺、美食交流，促进“旅游+美食”跨界联动。活动包括60场名厨献技的“美食之都厨艺展示”，现场设置100个亚洲美食展位的“国际美食大道”以及“澳门国际美食论坛”，全方位展现各“美食之都”的多元美食文化。在该嘉年华的三大主要活动上，潮州厨师、潮州美食惊艳亮相，向全世界代表展示潮州的美食魅力。

记者获悉，在该嘉年华“美食之都厨艺展示”环节期间，潮州菜烹饪技艺省级代表性传承人方树光及区级代表性传承人、韩山师范学院潮菜学院烹饪教师陈育楷两位厨师代表现场为嘉宾制作“龙穿虎肚”“天地同春”两道菜肴，分享潮州地道名菜。“龙穿虎肚”和“天地同春”两道菜品采用现场制作和直播方式进行演示，通过与主持人互动，让观众线上线下直观了解菜品的食材原料及烹制方法，解答观众的提问，并让现场嘉宾观众品尝评价，让嘉宾体验潮州独特的美食文化及魅力。

在澳门期间，方树光、陈育楷两位厨师代表还作为组委会唯一邀请的专家前往澳门扶康会宝翠中心，为精神康复者提供厨艺技术培训，旨在增强精神康复者的职业技能，提振生活及职业信心。

与此同时，该嘉年华设置了“国际美食大道”展区，共设置100个美食展位，包括中国六座“美食之都”86个展位，以及泰国普吉、马来西亚古晋和菲律宾伊洛伊洛三座亚洲“美食之都”14个展位；潮州市组织了围庐（潮州）食品有限公司、潮州市橄醇食品有限公司、广东溪口祥记食品科技有限公司、饶平县万佳水产有限公司、广东南馥茶业有限公司5家企业于“国际美食大道”参展，展示潮州特色美食，让当地居民和游客近距离感受潮州美食的独特魅力。

此外，该嘉年华“澳门国际美食论坛”云集世界各地29个“美食之都”的代表、内地其他领域的7个创意城市代表及多位餐饮业界翘楚，以“识食·乐活”为主题展开讨论。与会嘉宾交流宝贵经验，激发多维度的思考和创新的火花，为旅游业与餐饮业等领域的可持续发展提供重要的参考。

潮州市文化广电旅游体育局局长林燕在国际美食之都城市交流会上对潮州市创建“世界美食之都”作了经验分享，并表示潮州将积极响应2030年可持续发展议程，以文化交流为纽带，不断加强同联合国教科文组织创意城市网络成员城市的交流合作，推动潮州非遗协同创新和美食产业发展。

面向全国招募参赛队！球王争霸赛第二站7月鸣哨

羊城晚报讯 “广东足球大舞台，球王之乡等你来”。近日，2024广东梅州（农商银行·李惠堂杯）五人足球争霸赛（球王争霸赛）组委会发布消息，球王争霸赛第二站（皇樽·梅江西阳站）的赛事将于7月27日至28日在梅江区西阳镇西阳中学足球赛场举行，第二站赛事即日起面向全国招募球队参赛，报名截止时间为7月10日24时。

据了解，2024球王争霸赛比赛分两个阶段进行：6月–11月进行第一阶段分站赛，每站不少于8支队伍决出冠军、亚军进入总决赛；第二阶段的总决赛将于12月打响，由每个分站赛的冠军、亚军，并接受外卡球队（由组委会特邀）参加，决出年度总冠军。

据悉，全国各地足球爱好者可自行组队参赛，或以全国名镇名村、各地名优品牌企业组队报名参赛。本次赛事奖金丰厚，年度总冠军奖励人民币1.2万元，分站赛冠军奖励人民币1万元。目前，第一阶段首站的赛事于6月16日在五华县体育场结束，8支球队经过两天的激烈争夺，叶塘温泉喜获冠军，梅州三和获得亚军，双双获得参加总决赛的资格。

本次比赛由广东省足球协会指导，梅州市体育局主办，梅州市足球运动中心、梅州市足球协会、梅州市足球发展基金会、梅江区西阳镇人民政府承办，梅江区文广旅体局协办，梅州华体文化体育有限公司执行。

（一）报名方式

联系人：
宋祖兴 联系电话：14718039307
黄裕滔 联系电话：19902555178
报名邮箱：mzszqxh@126.com

（二）报名时间

2024年6月22日至7月10日。

（三）报名资料

报名表（需加盖村委会公章或企业公章）、运动员第二代居民身份证和扫描件、电子照片一张（近期电子证件照片）、运动员参赛承诺书（每人一张）、健康证明。

报名结束后，组委会将对参赛球员名单通过梅州市足球协会公众号和梅州市足球发展基金会公示2天，如对参赛队员资质有质疑的，一经查实有违规，则取消违规运动员报名资格。名单公示期结束后，组委会原则上将不对球员资格进行审查。（赖嘉华）

球王争霸赛首站热闹非凡 赖嘉华 摄

“潮食会”亮相长沙，向量贩零食连锁行业发出合作邀请

“潮食会”推介现场

羊城晚报讯 记者曾柯权、通讯员安宣摄影报道：近日，第二届中国广东（潮州）特色食品产业大会（简称“潮食会”）亮相长沙，全程参与2024中国食品产业创新增长大会，向整个量贩零食连锁行业发出合作邀请。

在这场颇具高度和影响力的品牌展示盛会中，“潮食会”组委会携潮州数十家企业产品参展，面向1000+企业家、渠道商作宣传推介，以积极主动的姿态拥抱新渠道，在长沙展现出潮州的实力与魅力。

大会期间，“潮食会”组委会及潮州代表企业与多家渠道商及平台面对面交流对接，邀请各商家走进“潮食会”、体验潮文化、感受潮“食”力。

据介绍，本次长沙之行，潮州可谓收获满满，不仅全面展示了潮州的特色食品产业，将“潮食会”这个专业展销平台推向更广阔的舞台，更因真诚、热忱、开放获得了业内的一致认可与积极反馈。

据悉，第二届“潮食会”将于7月16日–18日在潮安区庵埠镇雅士利工业城举行。本届“潮食会”全面扩大活动场地，综合展示面积达30000平方米，参展企业超800家，实现“食品–包装–机械设备”全产业链覆盖，前展后厂，一站式满足选品–定制–生产–仓储物流需求；汇聚潮州、粤港澳大湾区乃至全国知名品牌企业参展，参展产品近万款，辐射20大类、2000多个品种，涵盖凉果、糖果、营养食品、休闲食品等。

当前，该展会的筹备工作正在如火如荼进行，将进一步强化“时尚、休闲、健康”的办会理念，与广大企业家朋友共同搭建“厂商共举、特色鲜明”的食品产业展销平台，努力实现“品质更高、品类更全、品控更强、价格更优”四大目标。

2024年深圳对口帮扶协作汕头“千人培训计划”启动

汕头逾1500人将接受集中“充电”

文/羊城晚报记者 赵映光 通讯员 苏怡煊 黄昕昕

6月24日，2024年深圳对口帮扶协作汕头“千人培训计划”在深圳改革开放干部学院正式启动。据悉，该培训计划由汕头市委组织部、深圳市乡村振兴和协作交流局、深圳对口帮扶协作汕头指挥部联合组织开展，计划培训人数1500人以上，为汕头实现高质量发展和乡村振兴提供人才支撑。

计划举办35期培训班

据了解，实施“千人培训计划”，是深圳汕头两地贯彻落实省委“百千万工程”促进城乡区域协调发展的部署要求，推动两地协作交流、互学互鉴的具体举措。去年4月–8月，两地实施了首轮“千人培训计划”，共组织汕头1349名党员干部和创业人才到深圳学习交流。

如今，新一轮的“千人培训计划”，将吸收和延续首轮培训中好的经验做法，更加紧扣中央、省、市部署的任务和汕头经济社会发展所需，计划举办35期培训班，培训人数在1500人以上，为汕头实现高质量发展和乡村振兴提供人才支撑。

据介绍，本轮培训将围绕“内容更丰富”“覆盖面更广”“实用性更强”三个方面开展。

其中，在内容方面，培训将聚焦“百千万工程”，突出产业协作园区共建、乡村振兴驻镇帮镇扶村等重点任务，围绕商贸物流、科技创新、海洋经济、跨境数据流通、县域产业融合发展、金融服务实体经济等热点领域，设置的培训专题增加至15个，覆盖汕头经济社会高质量发展的各领域、各方面。

在覆盖面上，本轮培训将在2023年培训汕头各级党员干部和创业人才的基础上，将科研、教育、医疗等专业人才一并纳入培训范围，培训人数较2023年也相应增加，将成为近年来深圳汕头两地学习交流规模最大、参训学员覆盖面最广的培训活动。

而在实用性方面，本轮培训将继续坚持成果导向，并且更加注重实战实训和案例教学，将大部分培训时间用于组织参训学员到深圳园区、企业、社区等参观调研，指导学员将有价值的培训成果转化为具体的工作方案，真正实现“带着问题来、伴着思考学、收获成果归、指导实践做”的培训目标。

交流经验、学习创新理念

在24日的培训启动后，本轮培训还组织举办了“提升国有企业主要负责人素质能力”和“提升医疗卫生机构主要负责人素质能力”2个专题班，培训为期5天，分别培训学员45名。

“这次‘提升国有企业主要负责人素质能力’专题班，将通过一系列课程，让我们深入了解深圳在国有企业党建与业务融合、企业变革管理、管理者领导力提升、企业数字化转型、完善公司治理结构等方面的经验做法，提升运营管理的能力和本领。”汕头市建工集团有限公司党委副书记刘拥光说。

“这次来到深圳培训，既是一次找差距、补短板的机会，也是交流经验、学习创新理念的契机，我相信这对汕头加强医疗卫生体系建设、全面提升服务能力有非常大的帮助。”汕头市金平区卫生健康局党组书记翁锞表示，他们将加强两地的沟通交流，根据金平区医疗卫生体系的特点和发展需求，向深圳学习先进的医疗卫生机构管理模式及发展思路，并努力探讨建立横向协作关系，以提升金平区医疗卫生单位的服务质量和水平，让辖内群众就近享有公平可及、优质高效的医疗卫生服务。

广东汉剧电影《金莲》在梅州首映

羊城晚报讯 记者丘锐妮报道：日前，广东汉剧电影《金莲》首映活动在梅州市亮胜艺术中心举办。影片由广东省戏剧家协会、广东汉剧传承研究院、广州优想时代文化传播有限公司、广东优创合影文化传播股份有限公司联合出品，是中国戏剧梅花奖数字电影工程和广东省宣传文化发展专项资金（文艺精品类）资助项目。

广东汉剧电影《金莲》改编自同名舞台剧。金莲自幼便对金银珠宝有着浓厚兴趣，她私下积攒碎金残玉，制作了一双金莲鞋，珍藏于檀香盒内。她原本期望凭借这双金莲能堂堂正正地嫁个好丈夫，然而命运多舛，金莲屡次被人买卖、辗转流离。

广东省文联党组成员、副主席郝勇表示，广东汉剧电影《金莲》的成功首映是推动广东汉剧振兴发展工作的重要节点，希望通过这部作品进一步推动广东汉剧的传承与发展。

广东汉剧表演艺术家、中国戏剧梅花奖“二度梅”获得者、广东汉剧电影《金莲》主演李仙花表示，这部戏是她主演的第二部广东汉剧戏曲电影，演员阵容由广东汉剧老中青三代人构成，通过以老带新的方式共同演绎。

广东汉剧传承研究院党委书记王育平在电影首映现场鼓励青年戏剧演员努力学习前辈艺术家的表演技艺和艺术精神，在共同创作艺术精品的过程中精进技艺。

“让剧中人的心路历程表达充分，情感抒发产生感人力量，电影手段和戏曲方法便会产生一加一等于二或大于二的表现效果。”导演王一岩说。

广东汉剧作为“客家人的大戏”，电影《金莲》在梅州的首映现场反响热烈。观众中既有铁杆汉剧迷，也有电影爱好者，不少人对广东汉剧电影《金莲》的呈现给予肯定。“金莲让我感受到了人性的复杂。”观众林小姐表示，电影让她对古代女性的生存境遇有了更多思考，同时也在优美婉转的唱腔中第一次感受汉剧之美，对广东汉剧产生了兴趣。

据悉，广东汉剧《金莲》舞台版在正式演出后引起了广泛的社会关注，获得无数赞誉，曾荣获中国戏剧节、广东省艺术节等多项戏剧大奖。此次改编成电影，是以大雅的理念，呈现广东汉剧之美、影像朦胧之美、人性之美、哲思之美、表演艺术之美，同时呈现出戏曲电影中的“戏”和表演艺术家的美（优美）、超（高超）、绝（绝活儿）。

广东汉剧电影《金莲》已于6月24日正式上映，登陆全国院线与观众见面。

广东汉剧电影《金莲》剧照 受访者供图

湾区新闻部主编/责编 朱光宇/美编 李金宝/校对 杜文杰