

深潮携手 共促招商引资 展现美食魅力

文/图 羊城晚报记者 曾柯权 李晓旭

日前,潮州在经济发展和文化推广的身影在深圳频频亮相。一方面,2024深圳·潮州农业农村领域联合招商引资推介会在深圳市罗湖区举行,会上发布了36个招商项目;另一方面,潮州美食文化周暨2024潮州橄榄文化周湾区展销活动也同期举行,“潮州展团”携多款特色美食精彩亮相,全方位展示了“世界美食之都”的独特魅力。深圳、潮州两市共同携手,推动两地在经济、文化等领域的深入交流与合作,展现了深潮协作的新成果。

12月15日,2024深圳·潮州农业农村领域联合招商引资推介会在深圳市罗湖区举行。会上发布了农业农村领域招商项目36个,现场签约项目9个,项目金额10.4亿元,涉及种植、牧养、渔业、食品制作及农文旅等多种产业。

潮州是广东“东大门”,也是粤港澳大湾区与海峡两岸经济区的重要联结点,农业发展势头强劲、潜力巨大。凤凰单丛茶、橄榄、潮州柑、狮头鹅、对虾等产业颇具规模,2024年前三季度全市农业总产值达180亿元。

近年来,潮州市把实施招商引资作为“一把手工程”,出台优化营商环境十大举措,推行“不见面审批”“拿地即开工”等模式,全方位完善“招引—落地—建设—投产”闭环管理机制,营商环境竞争力位列全国第73位。

本次推介会举行前,潮州市对全市农业农村特色资源、优势产业、品牌产品等开展调查摸底,推出



潮州展团展现美食魅力

日前,潮州美食文化周暨2024潮州橄榄文化周湾区展销活动在深圳市举行启动仪式,“潮州展团”携多款美食产品赴深亮相,向人们展示“世界美食之都”的魅力。本次展销活动从12月14日持续至12月18日,共有36家潮州食品、非遗等企业前往深圳进行展销,进一步拓宽企业产品市场销售渠道。

展销活动现场人头攒动、市民摩肩接踵,橄榄汁、凤凰单丛茶、牛肉丸、老药桔、潮绣、剪纸等特色产品琳琅满目,吸引了众多深圳市民驻足参观,不少商家还现场烹饪并邀请市民游客试吃,展示“色香味俱全”的潮州美食。

据介绍,本次推介活动主会场设于罗湖区莲塘口岸兰亭国际前广场,其是深圳东部地区的重要住宅区,也是深港两地居民往来的交通枢纽,将为展销活动带来强劲的客流保障。而这也是深潮两地合力协作的重要体现。

记者了解到,近年来,潮州橄榄文化周活动一直备受关注,2021年首届橄榄文化节在潮州市潮安区文祠镇举行,2022年升级为潮州橄榄文化周,并在2023年将举办地放在广州市北京路步行街,而今年则走进深圳。在深圳对口帮扶协作潮州指挥部、深圳市罗湖区对口帮扶协作潮安区工作队等帮扶力量的“加持”下,深潮

两地协同联动形成合力,进一步扩大参展企业规模,将2024潮州橄榄文化周升级为“潮州美食文化周暨2024潮州橄榄文化周湾区展销活动”,进一步促进潮州企业“走出去”交流学习,利用潮州生产基础,发挥深圳市场优势,推动两市产业协作有关工作走深走实。

展销现场不仅融入了更多美食、非遗品类,还组织进行了英歌舞、手拉壶、剪纸等非遗表演,参与方精心设计了“橄榄车”互动打卡点、手捶牛肉丸现场体验区,以美食非遗魅力吸引更多深圳市民,并通过与深圳·大湾区市场的协作互联,不断学习深圳经验,以更高水准将潮州美食推向各地。

梅州 一封“走心”感谢信 送给“用心”法院人

羊城晚报讯 记者丘锐妮,通讯员曾中鑑、宋宇婷报道:“感谢法官!在法官看来,这是他们的日常工作,但是在群众心中,则是拯救他们于水火之中,具有温度的正义之举。”近日,一封来自陈伯的感谢信,成为梅州梅县法院执行法官的耐心调解、司法为民的具体体现。

2022年,赖某因违规驾驶机动车引发交通事故,造成陈伯受伤被送医治疗,经认定,赖某承担全部责任。陈伯出院后与赖某协商赔偿无果,遂诉至法院。梅州梅县法院经审理,判决赖某赔偿超出交强险部分的25000元给陈伯,但判决生效后赖某拒不履行,陈伯无奈只能向法院申请强制执行。

“住院期间,保险公司和她都不垫付医疗费,连句道歉都没有,我身心备受煎熬。”案件进入执行程序后,陈伯曾向执行法官说起心中的烦闷。经线上线下查询,并未发现赖某名下有可供执行的财产,执行法官多次与赖

某联系沟通、释法析理,向赖某说明了拒不履行将面临的法律风险。

“我知道撞了人应该赔偿,可是现在实在没有能力,现在正是外卖跑腿接单的旺季,我会想办法先还一些,剩下的等跑单结算后我一定还上。”赖某并非赖账不还,而是确实存在实际困难,执行法官于是再次组织双方进行调解,陈伯了解了赖某实际困难后也同意赖某分期支付赔偿款。

“生活不易,人人都有难处,其有决心扛起责任,我也应该适当作出让步,这不就是人间温情嘛。”今年12月,陈伯收到最后一笔4000元赔款后说道。至此,该案顺利执结。

一封简短的感谢信,不仅是对执行法官工作的肯定,也是对法院践行司法为民的褒扬。接下来,梅县法院将进一步创新执行举措,加大执行力度,全力兑现胜诉当事人合法权益,以司法温度力促人民安居乐业、社会安定有序。

梅州方便面实现首次出口

羊城晚报讯 记者丘锐妮、通讯员汪佳报道:日前,经梅州海关监管,广东穗丰食品有限公司生产的淮山面、原汁排骨面、鸡蛋面等19个品种共计13吨方便面顺利出口至新西兰。这是梅州方便面首次成功出口。

据悉,广东穗丰食品有限公司创建于1992年,是一家小麦粉、非油炸方便面食品加工一体化粮食企业。该公司生产的非油炸方便面摒弃传统油炸方式,选用蒸面、烘干加工,最大程度保留了食品原料的营养成分。凭借品种多样、营养丰富、口感爽滑、麦香浓郁等特点,该公司生产的方便面深受市场青睐。

“我们公司已成立30多年,业务重心一直放在国内。”广东穗丰食品有限公司总经理赖裕坤介绍,“近年来,我们的生产和业务规模不断扩大,我们也打算开拓国际市场,但如何让产品走出国门,是我们面临的首要难题。”

为支持梅州方便面成功开

拓国际市场,梅州海关积极对接方便面生产企业出口计划和业务需求,向企业解读进口国相关食品法规和准入标准;“一对一”指导企业开展微生物、食品添加剂等自检自控,不断完善产品品质管理体系,对产品原辅料质量、生产车间卫生环境、生产及包装环节等实行全链条监管,从源头上保障方便面质量符合出口国家和地区标准。

“我们还为方便面生产企业提供‘提前申报’‘随到随检’等便利化通关措施,提高货物通关效率。”梅州海关查检一科副科长王军文说。

“此次出口是我们成功打开国际市场的第一步,为我们后续开拓海外市场奠定了良好的基础。”赖裕坤说,“我们还将陆续出口鲍鱼面、肉松面、鲜虾面等多个口味的方便面,同时将根据国际市场需求加速研发新产品,有了海关的监管服务,我们对出口充满信心。”

汕头东湖获评国家AAA级旅游景区



金灿灿的菊花海洋

羊城晚报讯 记者蚊璐雅、通讯员汕文旅摄影报道:走进牌坊大门,阵阵菊花香扑鼻,当下正是菊花盛开的季节,不少市民游客都赶赴此处,欣赏金灿灿的菊花海洋……这里,正是位于汕头濠江区的东湖社区,第四届“东湖菊花节”正热闹举行,吸引了一波又一波的市民游客前来赏花。近日,东湖又迎来另一个好消息,东湖社区景区正式获评国家AAA级旅游景区。

“家家有番客,户户有侨亲”,说的是东湖村。作为十大最美侨村之一,东湖素有“海员之乡”“番客村”之称,它以人文底蕴深厚、侨乡特色浓郁、资源禀赋优越为特色,曾获评省级文化和旅游

特色村、省级古村落等超20个荣誉称号,2023年被列入省“百千万工程”首批典型村。这里三面环山一面面向海,有极富潮汕传统风格的民居,具有华侨文化特色的侨房,还有古驿道、寨门、谷仓、祠堂、家塾等古建筑,更有让人食指大动的菊花宴、烤紫菜和海鲜大餐。可以说,东湖社区景区是一个集建筑美景文化底蕴、休闲娱乐为一体的综合性旅游景区。

值得一提的是,“东湖菊花”被誉为东湖三宝之一,已成为东湖家家户户必种植的传统特色产品。如今,“东湖菊花节”已成为东湖社区一张文旅名片,每年都吸引了大量游客到访打卡,打响了“金色东湖”集体商标知名度。

明年1月5日起铁路大调图 汕头站首次迎来南昌西列车

羊城晚报讯 记者赵映光、通讯员王梦媛、林鹏伟报道:2025年1月5日零时起,高铁汕头站将实施新的列车运行图。记者获悉,调图后,汕头站将开行营业列车94趟,较现图增加18趟,重点新增南昌西、香港西九龙等方向往返动车。

其中,新增列车18趟,包括汕头—香港西九龙G6522次、G6572次、G6576次3趟;香港西九龙—汕头G6524次、G6574次、G6578次3趟;汕头—南昌西G3690次;南昌西—汕头G3689次;汕头—长沙南G1160次、G1172次2趟(途经南昌西);长沙南—汕头G1162次、G1174次2趟(途经南昌西);汕头—广州东C6814次;广州东—汕头C6813次;汕头—广州南G9636次;广州南—汕头G9635次;汕

头—深圳北D9706次;深圳北—汕头D9708次。

变更车次2趟,包括汕头—深圳D7108次车次变为D7106次;长沙南—汕头G6003次车次变更为G6089次;变更运行区段1对,即汕头—广州南G6176、G6175次运行区段延长为汕头—韶关;而停运1趟,则是深圳北—汕头D7180次。

汕头站温馨提醒,1月5日实施新图后,汕头站在列车增开、调整停点、股道调整、延长区段等方面均有变化。今年春运期间,汕头站还将根据旅客出行需求,动态新增图外列车,有出行需求的旅客可及时关注铁路12306网站、12306手机客户端以及车站公告进行查询,及时掌握车次调整的具体信息,合理安排行程。

广东省传统村落保护利用工作推进会在梅县区召开 探索传统村落保护利用的“广东经验”

文/羊城晚报记者 危健峰 通讯员 冯森达 吴碧芬 王雅

12月12日至13日,广东省传统村落保护利用工作推进会在梅州市梅县区召开,会议传达了全国传统村落保护利用工作推进会精神,就广东如何进一步保护利用传统村落,进行现场参观、交流经验和专题培训。

集中连片保护 传统村落焕发生机

与会人员走进梅县区南口镇侨乡村、水车镇茶山村、雁洋镇桥溪村,参观学习梅县区开展传统村落集中连片保护利用示范工作的经验,特别是通过保护传统建筑风貌扶持乡村特色产业、传承非遗等的做法。

据悉,梅州高度重视传统村

落保护利用工作,形成了《梅州市传统村落保护利用调研报告》,目前正在推进78个传统村落的保护利用,制定《梅州市客家围龙屋保护条例》《梅州市农村老祖屋修缮指引》《梅州市农房风貌管控指引》等措施。其中,梅县区有中国传统村落24个(全省最多)、传统民居2428座及保存较好的围龙屋639座。2022年,获评全国首批传统村落集中连片保护利用示范县。近年来,该县结合建设全省“百千万工程”典型县,坚持“保护为主、利用为基、传承为本”原则,突出古色、红色、绿色,统筹抓好古镇古村、古民居古树木等的保护与开发,走出了一条

“科学系统、集中连片、高标保护、合理利用”且具有梅县地方特色的客家传统村落保护利用之路。与梅县区一样,清远连州市是广东省历史文化名城,拥有19个中国传统村落、11个广东省级传统村落,数量位居全省县(市、区)前列,2024年成功入选中国传统村落集中连片保护利用示范县。该县聚焦“三个坚持”“三个探索”“三个培育”,不断增强内生动力促进集中连片保护利用。值得一提的是,在激活传统内生动力方面,该市将传统村落与非遗技艺、民俗IP、文旅融合结合起来打造了一批新型业态。

专题培训会上,广东省住建厅邀请了北京建筑大学建筑与城规学院教授单彦名、中山大学地理科学与规划学院教授王劲开讲座。梅州市、梅县区、连州市相关负责同志作交流发言。据悉,广东省委、省政府高度重视传统村落保护利用工作,印发《关于在城乡建设中加强历史文化遗产保护传承的若干措施》等文件,明确了传统村落保护利用工作的思路、途径、方法、措施。目前,广东省已有292个村落列入中国传统村落名录,并建立了包

含186个村落的广东省传统村落名录。会议提出,要提高政治站位,认清重要意义,进一步增强推进传统村落保护利用工作的责任感。要抓住工作重点,找准路径方法,进一步提升推进传统村落保护利用工作的科学性。聚焦传统村落的“形”,聚焦传统村落的“魂”,聚焦传统村落的“人”。坚持因地制宜、因势利导、突出特色;坚持保护优先、利用为基、传承为本;坚持村民主体、政府引导、社会助力。要加强组织领导,汇聚多方力量,进一步深化推进传统村落保护利用工作的实效性。要示范引领,因地制宜,探索传统村落保护利用的“广东经验”。

2024年“潮味乡村·美食同行”系列活动落下帷幕

潮州菜“名厨”“名店”“名品”逐一揭晓

文/图 羊城晚报记者 曾柯权

“潮州菜荣誉大师”称号,彰显潮州美食的独特魅力和深厚文化,提升潮州菜品牌价值与市场竞争力。

记者了解到,今年10月至11月期间,2024年“潮味乡村·美食同行”系列活动共开设了五期“潮州菜乡厨技能提升”培训班,面向全市乡村厨师、餐饮业从业人员、创业青年等人士展开培训,先后有180余名学员报名参与。

多名潮州菜烹饪大师走进课堂,手把手指导学员学习烹饪基础知识和基本功,并结合潮州本土特色食材实践操作制作宴席菜品、创新菜品、特色小吃。经过系统学习与结业考核,培训班学员的烹饪知识与技巧得到进一步提升巩固。

在潮州菜“四名”(名厨、名店、名品、名食材)特色品牌评选评优活动中,一批潮州菜烹饪人才脱颖而出,他

们拥有独特的烹饪技艺和创新精神,在潮州菜领域具有显著成就和影响力;名店评选则精心选拔出经营规范、服务规范、菜品优质的餐饮单位,示范带动潮州菜餐饮市场良性发展。此外,金丝白玉松叶蟹、生腌咸膏蟹等十道佳肴凭借其独特的潮州风味与鲜美口感荣获“潮州菜名品”称号;东凤芡实、浮滨狮头鹅等特色食材因品质上乘、供应稳定、价格合理而成功入选为“潮州菜名食材”。

促进潮州菜“出圈”

作为“世界美食之都”,潮州拥有深厚的美食文化底蕴,潮州菜的独特风味、精湛技艺和丰富食材深深根植于乡村。为此,2024年“潮味乡村·美食同行”系列活动特别设置了“潮州菜特色宴席、特色菜品设计”与“潮州

菜特色食材、特色菜品视频制作”行动,旨在展示潮州乡村美食的独特魅力。“潮州菜特色宴席、特色菜品设计”行动通过整理名录、挖掘典故等方式,对潮州乡村特色代表性食材、潮州传统宴席和“潮州十二菜桌”等美食文化进行系统性研究,并召集潮州菜乡厨研发出200道具有潮州地方特色的菜品,推动潮州菜研究和传承“两手抓”。“潮州菜特色食材、特色菜品视频制作”行动则在影像层面面对乡村特色食材的种养加工、经典菜品的烹饪制作进行拍摄记录,让更多人了解、认识和喜爱潮州乡村美食文化,促进潮州菜以更加生动、有吸引力的方式“出圈”。



市民在现场欣赏展示的菜品

彰显潮州美食独特魅力

自今年9月起,潮州市人社局在潮州全市范围内陆续开展潮州菜特色宴席和特色菜品设计研发,潮州菜“四名”(名厨、名店、名品、名食材)特色品牌评选评优活动与潮州菜乡厨技能提升等特色项目,吸引了各地名厨乡厨、本土企业踊跃参与。

闭幕仪式上,公布了“潮州菜名厨”“潮州菜名店”“潮州菜名品”和“潮州菜食材”,并授予李培丰、罗喜亮等31位厨师

遗失声明
汕头市龙湖区董超餐饮店不慎遗失“食品经营许可证”正本一张,现声明作废。
2024年12月18日

遗失声明
汕头市润家餐饮服务有限公司遗失食品经营许可证一份,编号:JY24405070284928,声明作废。
2024年12月18日

遗失声明
汕头市龙湖区恩诗慧供应链管理有限公司遗失营业执照一份,统一社会信用代码:91440507MA57CND70U,声明作废。
2024年12月18日

广告联系电话 0754-88161196