

1957年10月1日创刊



## 深读粤东

2023年11月  
<癸卯年九月廿五>

8 星期三 | A9

日前,联合国教科文组织官网公布新一批55个城市加入联合国教科文组织创意城市网络,潮州获得“世界美食之都”称号,这是全国第六个、广东第二个获得该称号的城市。

成功获得荣誉的背后,蕴藏着潮州全市上下不懈的努力与坚持。回望“申都”之路,潮州一步一脚印,走得坚定稳健;展望未来,如何利用好“世界美食之都”的契机,将潮州菜做成“大产业”,助推潮州美食走向世界,让世界共享千年“潮州味”,成为潮州摆在眼前的一道重要考题。

### 爆炒:工作迅速开展 “美食之都”锅气飘香

潮州菜以食不厌精、佐料讲究等特点风靡海内外,500多道潮州菜、300多种潮州小吃、近100种酱料,勾勒出源远流长的美食图卷。2020年11月起,潮州开始计划申报“世界美食之都”,相关工作迅速而有序地铺开,系列工作汇聚成一道猛火爆炒的“菜品”,锅气飘香。

据韩师潮菜学院副院长、潮州市创建世界美食之都领导办公室副主任黄俊生介绍,三年来,团队成员走遍了潮州各个县区以及几乎所有餐饮协会、企业、文旅机构,与非遗传承人、潮菜大师、厨师等交流,最终形成法文和英文申报材料。“经过一系列的走访,我们收集整理了潮州菜经典技法、经典菜肴和饮食文化资料,从40万字的材料中,浓缩成1500字的数据化概述,并配以英文和法文翻译,既要符合申报材料的需求,又要兼顾概括出潮州菜的情况。”其间,数易其稿,黄俊生和他的团队完成了15万英文字符、2万多汉字的国际申报书。

炉灶支好,新鲜的食材也纷纷开始下锅,一系列相关工作迅速展开。《潮州牛

肉丸团体标准》正式发布,推动牛肉丸产业实现生产标准化、规范化;潮州印发《关于加快潮州菜产业发展助推创建“世界美食之都”的工作意见》,从建立协同发展机制、壮大餐饮行业、发掘乡村食材、打造潮州旅游美食品牌、创新菜品研发、吸引资本进入、支持开设连锁店、加大人才支撑、强化监管和服务九个方面提出近40条具体工作措施,全力推进潮州菜产业化有关工作;举办“美食如潮”旅游嘉年华,正式发布潮州美食城市口号“美食如潮四海共享”及相关Logo图标。

不仅如此,还有潮州工夫茶大会、潮州文祠橄榄文化节、文化周,首届潮州(麟溪)卤文化周,第31届中国厨师节,首届中国广东(潮州)特色食品产业大会……与美食相关的主题活动接踵而至,如同韩江的鲜鱼般生猛鲜活。而随着潮州美食宣传片《美食如潮四海共享》亮相巴黎春天百货步行街,“潮州美食”第一次以专题视频滚动播出的方式登陆海外,潮州菜的故事,在全市火热的氛围中,愈发浓郁飘香。

### 潮州成功申报“世界美食之都”

## 汇聚多方力量

文/羊城晚报记者 曾柯权 蚁璐雅

## 让世界共享千年 潮州味



卤味拼盘

## 深入实施人才强市战略,厚植创新创业沃土广纳四海英才 汕头城市与人才“双向奔赴”

### 借力扬帆助推“三新两特一大”产业

据悉,今年4月,汕头市委制定出台了《关于加快新时代人才强市建设的实施意见》,明确了新时代人才强市建设的“施工图”。汕头市财政每年将拿出3亿元作为人才发展专项资金,全面兑现人才政策红利。

当前,汕头正坚定不移走“工业立市、产业强市”之路,全力构建“三新两特一大”产业发

展格局。那么,如何才能吸引一批优秀的产业人才共谋发展呢?

打造一流平台,以汇聚天下英才。据介绍,汕头市委、市政府大力支持汕头大学、广东以色列理工学院、化学与精细化工广东省实验室争创一流,建好平台吸引聚集高层次人才,以人才带项目、建团队、办企业、推产业。

目前,化学与精细化工广东

省实验室已组建18个科研团队,其中董正亚博士团队成功孵化墨格微流科技(汕头)有限公司,获得2022年第十届中国创新创业大赛纳米产业技术创新专业赛全国总决赛初创企业组第一名。王珂博士团队项目“锂电池正极补锂剂项目”在第八届“创客中国”锂电(新能源)中小企业创新创业大赛决赛中

获得初创组二等奖。

省“扬帆计划”也为汕头加强产业人才队伍建设注入了强大动力。据悉,2020年,“汕头市精细化工产业人才振兴计划”参加广东省“扬帆计划”立项评审被评为第一档次资金支持。如今,经过三年的发展,汕头精细化工产业已拥有规模以上企业401家,产业的人才队伍结构

也得到了优化提升。

与此同时,汕头还高质量举办南澳科学会议、产学研“面对面”对接活动;加快汕头科学城规划建设,努力打造科技创新策源地、成果转化地、人才集聚地;实施企业家培养计划,组织汕头企业家到浙江大学、广东以色列理工学院等高校培训,促进产学研合作交流。

派144名专业技术人才,以组团服务等方式到基层开展技术指导帮扶。

与此同时,汕头还大力推进

“粤菜师傅”特色化、“广东技工”

产业化、“南粤家政”品牌化,通

过实施“千百十”乡土人才培育工

程,培训726名乡土人才,选拔认

定78名乡土人才,组织编写10个系

列乡土人才培训教材,多渠

道多方式激活乡村文化人才

队伍“一池春水”。

湾区新闻部主编/责编 朱光宇/美编 丘淑斐/校对 黄文波

## 南澳岛十公里路跑赛11月底环岛开跑

羊城晚报讯 记者蚁璐雅报道:为打造“月月有节,季季有赛,年年有约”品牌,推动“体育+旅游”产业高质量发展,汕头南澳将在11月26日举办2023汕头南澳岛10公里路跑赛,并于11月6日在2023东楚汕头马拉松官方网站上开启报名通道。

羊城晚报记者从汕头市长跑协会获悉,南澳岛十公里路跑赛是汕头

马拉松的配套活动之一,赛事路线经过广东最美旅游公路——环岛公路,设置有10公里竞赛跑和5公里欢乐跑两个比赛类别,按照中国田径协会标准,设置有赛道补给、医疗站点、救援人员、志愿者等配套服务。

沿着环岛公路,跑友们可以一边倾听海浪与山林间的自然演奏,一边享受海边由橙转红的日落大赏,尽情

沉醉在这一片被自然光影塑造而成的旖旎风光之中。据悉,10公里路跑的路线为:祥云广场(起点,西行)——海丝广场——钱澳湾——田仔地质公园——长山尾码头(终点);5公里欢乐跑的路线为:祥云广场(起点,西行)——海丝广场——国家海洋局南澳海洋环境监测站(2.5公里)折返——海丝广场——祥云广场(终点)。

## 客家“山茶” 杭州绽放

客家山歌音乐剧《林风眠》走进中国美术学院

羊城晚报记者 丘锐妮

“飘渺孤鸿无所依,风丝云片东或西……”随着一阵悠扬的歌声,11月6日晚,由梅州市文化广电旅游局指导,梅州市客家山歌传承保护中心、梅州市山歌剧团有限公司及嘉应学院音乐与舞蹈学院演出的客家山歌音乐剧《林风眠》走进浙江杭州,为中国美术学院的校友与学生带来一场视听盛宴。

### 到源头饮水 悟风眠风范

眼下正值中国美术学院95周年校庆,该校以“到源头饮水,与伟大同行”为主题举办了一系列活动,客家山歌音乐剧《林风眠》到杭州展演三天便是其中极具亮点的活动。“我们校庆的主题是‘到源头饮水’,而我们建校的校长林风眠就是我们的源头之一。”中国美术学院副院长韩绪表示,客家山歌音乐剧《林风眠》以该院创建人之一、首任校长林风眠的人生经历与精神世界为内容,非常契合此次校庆主题,于11月6日至8日连演三天,让广大校友与学生从中汲取更多营养与力量。

在众多美育、美术界人士面前,在唯美的舞台上讲述林风眠清寂高远的画意、孤鸿缥缈的人生轨迹以及孤军实践中西融合艺术的“风眠体”等内容,是对林风眠不朽艺术成就的集体回忆和致敬,也是对“国美”精神脉络的承上启下。

充满爱与痛的童年记忆、名满西方画坛时的踌躇满志、引领中国艺术革命时的意气风发、主持创办国立艺术院(即杭州艺专,现中国美术学院)时的兼容并蓄、国破家亡时的颠沛流离、世道浑浊中的特立独行、蹉跎岁月里的艰难取舍、春归大地时的桃李芬芳……客家山歌音乐剧《林风眠》以上世纪近百年的时代画卷为背景,用一幅幅跌宕起伏的命运场景,形象地展示了林风眠的艺术抱负、家国情怀和他的精神世界。

演出当晚收获了现场近1000名观众的热烈掌声。看完这部剧后,我进一步了解到林风眠先生的人生经历,对他更加敬佩,也对音乐剧的美有了更深层的理解。”一名学生在观剧后如是说。

### 品美丽“山茶” 扬客家文化

著名导演张曼君观剧后,对该剧进行了高度评价:“我认为这部剧整个舞台是非常现代的,表达的手段也非常多元,给我们视觉的冲击力也非常巨大。逐渐开阔的视野、能够吸纳更多元融合的手段,使得一个非常有特点的剧种——客家山歌剧,逐渐在国际化的视野和追求中找到一种突围的方向。”

该剧通过山歌音乐特殊语汇与百年文化巨匠林风眠精神世界相结合,呈现出富有思想意蕴和现代审美品质的舞台效果,“梅州山歌剧”与“世界林风眠”两张文化名片的叠加在一定程度上彰显了客家文化的魅力。

梅州市客家山歌传承保护中心主任王焱表示,客家山歌剧被誉为“美丽的山茶花”,此次展演不仅能使更多外地观众切身感受客家山歌音乐剧的魅力,多渠道实现对传统文化的传承和弘扬;也希望通过此次对外交流,为本土文化艺术注入更多创新元素。



经典潮州菜

### 焖焗:汇聚多方力量,构筑人才培养体系

从大雅之堂到田间地头,从学龄儿童到“国际厨师”,近年来,潮州各级部门、各大院校将潮州菜的推广深入到每一位潮州人的心头,不同层次、不同方向的力量构筑起全市的潮州菜制作人才体系,正如一道浓郁的焗菜,各种食材、调料先后下锅,在小火慢炖中渐渐焗出色彩、散发香味……

“粤美·家园——亲子厨房幸福课堂”在潮州的妇儿中心、幼儿园慢慢生根落地,邀请潮州菜师傅传授技艺,讲述潮州传统小吃的历史,让儿童与家长共同动手制作潮州传统小吃,随着这一亲子课堂的持续开展,一颗颗潮州菜的种子,也早早地埋在孩子心中。

在“妈妈的味道”潮州市妇联家庭厨艺提升培训班中,为各县

(区)农家乐、民宿女性从业者、创业女性等人群推行“演示+实操+点评”的教学模式,帮助学员在原有家庭烹饪技艺的基础上,进一步提高技巧与水平。

随着“潮州菜正青春”系列活动拉开帷幕,以教学培训、技能竞赛等多元形式促进名厨、青厨、乡村厨技交流提升;同时,首次聚焦乡村潮州菜领域,在潮州广袤乡村挖掘乡厨、乡菜潜力,激励并带动广大乡村厨师积极提升职业技能水平……

“世界美食之都”可以成为全世界所有潮菜厨师的光环。我们一直说潮州菜在世界上很出名,但如何让更多潮菜师傅走出国门,适应国外制作的环境、氛围,与海外厨师合作时正常沟通交流?”黄俊生

### 白灼:食材千变万化,烹饪不离其宗

准化实施、品牌化经营模式,扶持推广可复热预制菜品研发,建设认定多个“潮州菜工坊”和“潮州菜菜品研发基地”。

当前,潮州已建立起较为完善的潮州菜技能评价考核体系,制定烹饪专项能力考核标准,成功纳入首批省粤菜烹饪专项能力考核目录,并在全省范围内推广。

今年8月份,潮州市厨师协会组织编撰《潮州菜烹饪与营养》一书,在传统经典名菜和已发布的潮州菜团体标准中确定70道不同原料与做法的潮州菜作为研究对象,深入探究潮州菜菜品的烹饪工艺、营养价值、食疗功效。以《潮州菜

烹饪与营养》为“小切口”,推动潮州菜产业高质量发展“大工程”。

良好稳定的市场环境,成为激发活力的一池春水,潮州社会各界的努力,恰似新鲜食材下锅,滚烫、富有滋味。纵使食材变化,但传承潮菜、发扬潮菜的初心始终如一。

“我们也应该基于美食,激发‘创意城市’的活力。”黄俊生表示,接下来,潮州更应该借助获评“世界美食之都”的契机,打响“联合国教科文组织创意城市网络”的称号,用“美食”串联起农业、陶瓷、设计等内容,让更多不同行业参与到合作当中,共同助推创意城市的发展,打响潮州的名号。

羊城晚报记者 赵映光  
通讯员 汕宣

## 汕头

城市兴旺发展,产业是关键,人才是根基。记者从11月1日至7日举行的第二届“汕头人才周”活动上获悉,近年来汕头通过深入实施人才强市战略,为各类人才施展才华搭建了广阔的舞台,让大家各得其所、各展其长;而广大人才则扎根汕头,在各自岗位上勇挑重担、发挥所长,为汕头高质量发展贡献着青春和智慧,实现了城市与人才的“双向奔赴”和相互成就。

相关统计数据显示,截至目前,汕头全市共有博士博士后1752名,专业技术人员中副高以上职称76000名,入选国家重大人才工程14名,入选省级重大人才工程457名,认定汕头市高层次人次人才1776名。

不拒众流,方成江海。作为著名侨乡,汕头张开怀抱,以全球视野致力打造“人才之家”,高标准建设汕头市人才驿站、华侨试验区人才大厦、潮汕文艺人才一条街、博士博士后创新创业孵化基地等一批人才公共服务平台,建设5个县级、20个镇级乡村振兴人才驿站,并且设立了“汕头市高层次人才一站式服务专区”,通过“以侨引才”“以潮引才”“以才引才”等方式广聚天下英才而用之。

### 培育乡土人才支撑“百千万工程”

其中,在知名院士丘成桐的鼎力支持下,汕头金山中学成功开办了“丘成桐少年班”。在今年的2023年中国数字经济创新发展大会,丘成桐还专程莅临汕头为当地学子带来清华大学“求真悟道”。

今年3月和4月,汕头先后推动成立了“潮医智库”“潮师智库”,将遍布各地的潮籍专家学者齐聚于此,引导“潮”“侨”人才将桑梓之情转化为助力家乡发展的

奔流之力,为汕头医疗卫生和教育事业把脉支招,助力汕头建设区域医疗高地、教育高地,同时也扩大了汕头的引才影响力。目前,已有168名潮籍医学专家和112名潮籍教育专家分别进入“潮医智库”“潮师智库”。2020年以来,汕头实施引进博(硕)士三年行动计划,得到众多海内外潮籍专家学者热烈响应,他们主动为汕头引才开展宣传引荐,最终汕头全市共引进到

岗全日制博士604名、全日制硕士3840名。日前,汕头也已启动实施新一轮引进博(硕)士三年行动计划,拟从2023年至2025年,引进博士360名、硕士1800名支持汕头市企业、医院、学校、科研机构等重点领域。

为强化“百县千镇万村高质量发展工程”的人才支撑,汕头市围绕区(县)产业所需、技术所需、人才所需,从全市高校、科研院所和市属事业单位精准选派144名专业技术人才,以组团服务等方式到基层开展技术指导帮扶。

与此同时,汕头还大力推进

“粤菜师傅”特色化、“广东技工”

产业化、“南粤家政”品牌化,通

过实施“千百十”乡土人才培育工

程,培训726名乡土人才,选拔认

定78名乡土人才,组织编写10个系

列乡土人才培训教材,多渠

道多方式激活乡村文化人才

队伍“一池春水”。

湾区新闻部主编/责编 朱光宇/美编 丘淑斐/校对 黄文波

广东地区看我的!

报料热线:(020)114转羊城晚报报料、(020)87776887

报料热线:0754-88161199

广告热线:0754-88161196

E-mail:ycwbst@163.com