

中山南头第二届非遗文化美食周启动

羊城晚报讯 记者张德钢、实习生朱梓泓、通讯员廖晶晶报道：7月2日上午，以“寻味南头 非遗盛宴”为主题的中山市南头镇第二届非遗文化美食周在该镇孖宝庄园启动。该活动由南头镇人民政府主办，旨在深度挖掘和弘扬南头本土美食文化，推动非遗传承与文旅产业融合，为中山市“百千万工程”和“文化兴城”建设注入南头力量。

近年来，南头镇党委、政府深耕本土文化沃土，持续深入挖掘南头历史文化底蕴和非遗文化精髓，继2024年6月南头黄鱼宴烹饪技艺被中山市人民政府公布为第十一批市级非物

质文化遗产代表性项目后，2025年6月，“传统烧鹅制作技艺（中山南头）”也成功入选中山市第十二批市级非物质文化遗产代表性项目名录。至此，南头镇非物质文化遗产代表性项目总共有四项，分别是省级项目南头五人飞艇赛和南头慈善灯酒习俗，市级项目南头黄鱼宴烹饪技艺和传统烧鹅制作技艺。

启动仪式上举行了多项重要授牌。其中，中山市文化广电旅游局副局长弓伟向南头镇颁发了传统烧鹅制作技艺（中山南头）市级非遗项目牌匾，聚福宝苑合苑食府行政总厨王深辉获赠南头黄鱼宴烹饪技艺市级非

质文化遗产代表性项目后，2025年6月，“传统烧鹅制作技艺（中山南头）”也成功入选中山市第十二批市级非物质文化遗产代表性项目名录。

活动现场，备受期待的“南头镇经典名菜”评选结果隆重揭晓。经过数月来的民间走访、群众意见征集及饮食专家严格评审，黄鱼鱼茸羹、传统果木烧鹅、南头炒三丝皇、鸿运捞起、鲜味酱炆水鸭、养生药膳鸽、南大猪肘、铜盘焗猪腩、乡村泡皮酸、南头冷粥粥等十道承载着南头人集体味蕾记忆与美好生活寓意的菜肴脱颖而出，成为南头历史变迁、人民智慧与生活热情的生动注脚。

中医数智门诊在珠海启用以来，大模型开出一份份处方

“AI老中医”望闻问切
折射医疗赛道“新布局”

人工智能，医院里的数字化“革命”

在数智门诊，四诊仪无疑是最吸引目光的设备之一。这台集舌象采集、脉象检测、面诊分析等功能于一体的智能设备，正是数智门诊的核心。“患者只需要坐在这里，回答几个问题，系统就能自动完成标准化的数据收集并生成结果。”广东省中医院珠海医院风湿血液科主任储永良一边演示，一边介绍这个“宝贝”。

这套由广东省横琴实验室研发的“中医横琴垂类大模型”，目前已收录5万余份名老中医病历，构建起涵盖证候分类、方剂匹配、药性配伍的立体知识图谱。在试点的风湿血液科和乳腺科，四诊仪采集的数据，可在短短数分钟内生成包含中西医诊断建议的AI病历——可视化的呈现让传统医学的抽象概念变得触手可及。

“它就像一位永不疲倦的医学图书馆员。”储永良翻动着电脑上的诊疗记录，“系

统不仅能比全国名老中医的经典方剂，还能根据患者体质动态调整用药方案。”这种“人机协同”的模式，为医生提供方向性的辅助判断，使得患者的问诊时间大幅降低，病例的辨证准确度也大幅提升。

“这个系统特别之处在于它是中西医结合的。系统不仅能给出中医辨证方案，也能同时提供西药建议。”储永良介绍道。以临床为例，部分患者需使用免疫制剂（属“攻邪类”药物），系统往往会参照医生的经验，配合中药“扶正类”方剂以调和药性，避免冲突。“这种‘合理配伍’的能力，是目前其他系统尚无法实现的。”

“虽然目前系统只能处理数据库已有的内容，但一旦创新的方案被学习，就会被纳入AI知识库。”储永良表示，“它就像一个拥有庞大医学知识储备的智能助手，需要我们不断‘喂养’和指导，才能不断进步、真正强大起来。”

着眼基层，惠及更多百姓

人工智能的光芒照亮的不仅仅是城市里的三甲医院，另一场静悄悄的变革正在基层、社区乃至乡村上演。

专家可以下沉基层，但技术呢？实际上，想要靠传统的帮扶方式进行医疗下沉，作用十分有限，AI+医疗的出现可将高质量的均质化医疗服务，通过技术创新手段带给医疗能力相对欠缺的地方，可以说打通了医疗服务的“最后一公里”。

在广东省中医院珠海医院院长陈前军看来，AI+医疗可以让病人得到更规范的诊疗服务以及诊疗过程中更全面的诊疗方案。“通过AI将名医经验下沉到社区，可以提升基层诊疗水平，同时依托粤港澳大湾区的中医药产业优势，建立标准化的中医智能诊疗协作网络，服务更广泛的群众。”

广东省中医院珠海医院信息科负责人陈坚志表示：“数智门诊发布运行之后，已经有包括新疆在内的其他省（区）医院主动联系到我们，我们也在评估如何将这套标准的流程和方案推广到其他偏远地区的医院。”

除了医院，越来越多的企业也加入这一赛道。广东铭凯医疗机器人有限公司发布了以社区与康养机构为目标市场的“数字化社区养老AI康复医养诊疗系统”，解决了老年人群在社区、康养机构完成长期慢性疾病日常康复需求的

痛点，搅动了“一池春水”。

“珠海一直在持续推动建设AI智慧医疗落地应用。将‘智慧医疗服务提升行动’列入珠海卫健今年十大行动之一，探索人工智能在医疗服务全流程应用，提升医疗救治服务，驱动健康服务创新持续深化。”珠海市卫生健康局相关负责人介绍，目前依托5G、物联网与AI技术，在中山五院、省中医院珠海医院、遵医五院、珠海市人民医院、珠海市妇幼保健院、珠海市中西医结合医院等先后落地了AI智能问答、AI报告解读、AI病历摘要、AI影像辅助诊断、AI病理图像辅助诊断、AI运营分析、手术机器人等多种AI实际应用功能，持续利用AI技术为居民提供更智能便捷的高质量健康服务。

放眼整个广东，AI+医疗早已开始了探索之路。2024年7月，中山大学中山眼科中心ChatZOC大模型落地应用攻坚启动，目前正在湖南、新疆、海南以及马尔代夫等落地使用；而在广州市黄埔区夏港街社区卫生服务中心，居民从检查到拿到AI系统生成的报告，仅需5分钟。

未来，全省基本公共卫生系统将搭载成熟的AI辅助诊断系统，省内超过800家乡镇卫生院的基层工作人员能够借此获取决策参考。此外，还将在省远程会诊信息系统“上新”医学影像辅助诊断AI系统，让更多医护人员免费借助AI提升诊疗效率。

智造未来，广东推进医疗新基建

这场技术革命的背后，是政策与技术的双重加持。

数据显示，人工智能是广东省优势产业，最近四年，广东每年都有新的政策文件出炉，围绕人工智能与机器人产业大力度扶持。聚焦到医疗相关，《广东省中医药发展“十四五”规划》明确实施“人工智能+中医服务”；今年3月出台的《广东省推动人工智能与机器人产业创新发展若干政策措施》提到，实施“人工智能+”行动，在教育、医疗、交通、民政、金融、安全等领域广泛拓展运用。就在今年6月20日，广东省卫健委相关负责人在广州举行的“医学+AI”赋能现代医院高质量发展白云山论坛上介绍，全省已经构建完善政策体系，夯实数据基础，在健康档案互通、AI辅助诊疗等领域取得成效。目前，广东正在培育中高级医疗服务、公共卫生业务管理等六大板块300余项医学人工智能应用场景。

“目前广东已经成了中医+人工智能的智算中心。建立高质量的中医药大模型，实现人机联动的智能辅助诊疗，对于提升医疗服务质量至关重要。”中国工程院院士、广东省中医药科学院首席科学家刘良此前接受羊城晚报记者采访时介绍道。此外，广东中医药领域已有越来越多的技术创新平台，如省部共建中医证候国家重点实验室、中医证候全国重点实验室等多个项目。

更深层次的探索也在同步进行。一位人工智能领域业内专家表示，当前大部分中医AI系统建立在“医案经验模型”的基础上，通过对标注过的症状、疾病判断和用药数据进行学习和思考，其核心依赖于历史经验的“准确性”。“我们希望通

过为中医诊断的阴阳五行学说建立一个数学模型。”该专家表示，“这是一个来日方长的艰巨任务，像珠海数智门诊这样的探索，已经在应用层面取得显著突破，它们既是宝贵的实践，也为更深层的理论研究提供了丰富的场景和数据支撑。”

这些政策与技术的不断落地，如同精准的施工图，让AI+医疗似春雨般润物细无声。

如今，不少市民已经对AI诊疗表现出积极态度。40岁的丘女士表示，这是她第一次了解到AI辅助诊疗的概念，“还是非常期待的。我想先由AI给出初步判断，再转到相应科室进一步诊断和治疗，这样的流程让我觉得更有保障。”储永良的回答充满温度：“AI是助手，但温暖的手永远来自人类。”

这种“科技有温度”的理念，正在广东医疗界形成共识——AI必须始终服务于人的价值判断，就像导航软件再先进，最终决定方向的还是方向盘。无论是经验模型的快速应用惠及基层，还是回归理论本源探索，其终极目标都指向同一个方向：让技术成为链接古今智慧的桥梁，让精准高效的医疗服务触达每一个角落，同时守护那份不可替代的人文关怀。

站在伶仃洋畔眺望，一幅波澜壮阔的“AI+医疗”画卷正在粤港澳大湾区徐徐展开，这一医疗新基建，不仅是中医药千年智慧的现代表达，更是科技向善理念的时代注脚——技术正以前所未有的精度拓展着医疗的便捷，而那份对生命的关怀和守护，始终是这场变革中最温暖的底色——如同精密的导航系统，赋能医者这位始终掌握方向盘的舵手，驶向更高效、更公平、更可达的健康未来。

江门台山

用“荔枝”搭配“大海”
烹出“农文旅”盛宴

吹着海风的“甜蜜”之旅

北陡镇相关负责人介绍，北陡镇提前两个月联系全省100家旅行社，推介北陡镇荔枝和文旅资源，并组织多家旅行社到北陡镇踩点考察；整合果园、景区、民宿、美食资源，为市民游客准备全天候的体验活动。

在嘉年华开幕当天，乡村公路两旁的荔枝园、农庄纷纷支起小摊揽客；在北陡镇尾角村的民宿，经营者与果园联手，由民宿“引流”到果园摘果；荔枝作为餐前饭后的水果，被尾角湾沙滩上的海鲜餐饮店、烧烤摊热情推介给游客。

那琴半岛地质海洋公园副总经理、营销总监吴福响介绍，景区自有近1500棵荔枝树，可供游客免费采摘品尝，并向入住游客赠送荔枝；景区还会推荐游客到周边果园摘果。记者还了解到，那琴半岛酒店以新鲜荔枝作食材，搭配曾经登上央视《三餐四季》的凉瓜等五邑特产，推出“荔枝宴”，让游客品尝特色荔枝美味。

嘉年华开幕当晚，一场以荔枝为主题的文艺演出在尾角湾沙滩上演。游客们吃烧烤、品荔枝、看表演。随后，一场海上烟花秀将现场气氛推向高潮。

相比其他滨海旅游热点和荔枝产区，北陡镇能够“吹着海风玩着水，吃完海鲜吃荔枝”，产生“1+1>2”的效果。今年整个荔枝季期间，北陡镇预计将接待近20万名游客。



游客在果园里采摘荔枝
米立 摄



游客在尾角湾沙滩欣赏海上烟花秀
羊城晚报记者 陈卓栋 摄



差异化“打法”创新意

放眼整个台山，“百千万工程”开展以来，当地积极推进县域农文旅融合发展，采取不同的差异化“打法”。如都斛镇用美味青蟹“搭配”广东第一田的禾海稻浪美景以及林基路烈士红色文化，广海镇的“海水无波”历史沉淀叠加渔村风光和海鲜美食，三合镇温泉、康养与侨乡民俗、美食“多合一”体验，台城街道桂水村“侨村建筑+四季花

海+‘台山优品’”等。

记者了解到，立足拓展多元消费场景，台山还培养“节庆经济”。今年已先后在四九、端芬、广海、川岛、北陡等镇开展了嘉年华活动，开辟了当地农特产品营销和旅游资源推广新赛道。其中，北陡镇创新性整合五大农文旅特色优势，将山海景观、渔村风情、海鲜美食、特色农产品等串珠成链，激活消费新需求。



有“卖点”有信心

记者在北陡镇采访时了解到，那琴半岛景区的二期酒店已建成，即将正式对外开放。酒店主楼高16层，共有205间客房，同时配备有多功能厅、宴会厅、独立会议室、中西餐厅、健身房以及儿童游乐区等设施。

此外，位于北陡镇那腰湾北的山海澜岸度假村于今年5月1日试业。度假村依山傍海，拥有沙质细腻柔软的专属沙滩、蔚蓝广阔的景色、海景太空舱别墅、儿童游乐区、烧烤吧和红树林餐厅等设施。现场还有丰富的娱乐项目，如沙滩排球、沙滩足球、沙滩摩托、香蕉船、水上摩托艇等，为游客增添更多乐趣。

记者注意到，近年来，整个台山的旅游投资建设也在增加。如今年3月，台山市举行2025年农文旅融合发展项目开工（投产）活动，总投资超57亿元的21个农文旅项目动工、投产。

为何旅游业界敢于在台山“加码”？吴福响认为，台山推进县域农文旅融合发展，旅游资源优势与农业优势、华侨文化优势互融互补，让当地旅游有了新的“卖点”，在吸引游客方面也有了新的热点。山海澜岸度假村的运营负责人表示：“游客爱尝鲜，旅游运营有新‘卖点’。我对台山旅游的前景很有信心。”

与此同时，去年深中通道、黄茅海跨海通道开通也为台山的农文旅融合发展做“加法”。数据显示，深中通道通车以来，截至今年5月，台山市接待来自中山的游客同比增长12.9%，深圳游客同比增长25.5%，港澳游客同比更是增长45.8%。吴福响表示：“‘五一’假期，那琴半岛景区日均接待旅客超5000人次，其中港澳游客数量同比增长超过40%。”

“荔枝+大海”做旅游大文章

北陡镇是台山的一个滨海镇。当地沙滩众多，水质清澈、沙质细而干净，适合开展水上娱乐活动；沿岸怪石嶙峋，一步一景，又是寻幽探秘、拍照打卡的好去处；海鲜美食和渔村风光，也是当地特色。开展滨海旅游，北陡镇有先天优势。

北陡镇又是台山荔枝的核心产区。当地荔枝品种涵盖三月红、妃子笑、白糖罽、糯米糍、桂味及“双肩玉荷包”等。尤其以“双肩玉荷包”最具特色，外观“红心”，果形饱满、个头硕大、甜度出众，深受食客好评。

“双肩玉荷包”荔枝在每年6月下旬至7月上旬成熟。这段日子，正好与其他荔枝产地上市高峰期“错开”，也刚进入暑期滨海游旺季。当荔枝“档期”遇上“玩水”好日子，当地围绕“荔枝+大海”策划荔枝文化暨滨海文旅嘉年华，串联北陡镇荔枝主要种植区及南部旅游景区，让游客一站式打卡“山海荔廊”精品路线，多种花样解锁“荔枝自由”。