



Chaozhou China 中國潮州

魅力潮州

Meili Chaozhou



中國烏龍茶之鄉

潮州正式申辦 第二十二屆國際潮團聯誼年會

近日，潮州市正式向國際潮團總會申請主辦第二十二屆國際潮團聯誼年會。記者從潮州市委統戰部了解到，國際潮團聯誼年會是國際潮團總會最主要的活動之一。自1981年起每兩年舉行一次潮團聯誼年會，至今已成功舉辦了二十屆。

潮州素有“嶺東首邑”之稱，歷史悠久、人文薈萃，工藝美術精緻，非遺文化、華僑文化等優勢突出，是中國著名僑鄉、潮人精神家園。潮州市第十五次黨代

會提出，要全面提升改革開放水平，推動開放再擴大，完善“大僑務”格局，密切聯繫各地潮人商會，以高水平開放謀求互利共贏。當前，潮州正着力將鎮海樓(舊府衙)建設成爲海內外潮人鄉情維系的凝心工程，努力打造世界潮人尋根地和文化強市建設標杆。

據了解，第二十一屆國際潮團聯誼年會將於今年下半年在海南舉辦。

(梁佳濤)

熱烈邀請海內外潮籍鄉親回家看看 感受潮州古城風韻 重溫潮州文化魅力 共商潮團事業發展

潮州是原大潮州的府城所在地，也是“潮文化”的發祥地、潮人精神家園。在潮州舉辦國際潮團聯誼年會，是順應海內外鄉親在家鄉舉辦年會的夙願，可以讓更多的海內外潮人走進潮州，重識潮州，通過眼見之實更新城市印象。

潮州近年來舊貌換新顏。特別是習近平總書記親臨視察以來，全市人民搶抓機遇，乘勢而上，各位鄉賢高度關心，鼎力支持，潮州發展步入了快車道。

潮州當前正致力構建“一軸兩帶”區域發展格局，在更高起點打造沿海經濟帶上的特色精品城市、把潮州建設得更加美麗。潮州市第十五次黨代



▲潮州古城入選第一批國家級夜間文化和旅游消費集聚區。

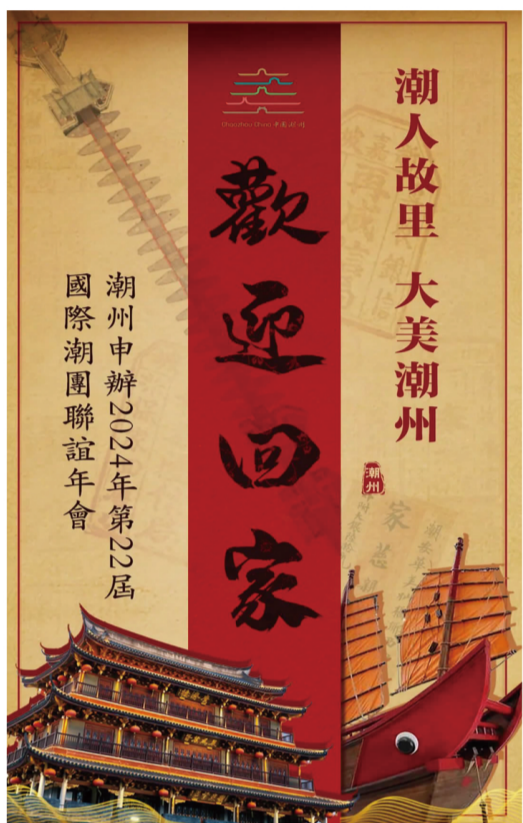
會也提出，要全力做好“僑”的文章，全面提升改革開放水平，推動開放再擴大，完善“大僑務”格局，接下來將密切聯繫各地潮人商會，以高水平開放謀求互利共贏。

在年會的申辦、籌辦、舉辦全過程，潮州將通過人文環境、城市環境和投資營商環境等多方位展示城市新形象，借助潮團平臺面向全球宣傳潮州、推介潮州，可以喚起海內外潮人的“根意識”，尤其是潮裔新生代對家鄉的認同感和歸屬感，讓海內外僑心與原鄉潮州緊密牽系，進一步凝聚起僑心，把

潮州打造成世界潮人尋根地。

潮州古城正積極申報世界文化遺產，鎮海樓、廖厝祠等文化地標已啓動重建。潮州近年來還加大基礎設施建設投入，機場、高鐵、高速公路四通八達，一批大型活動場館設施和高檔接待服務場所建成可期，將保障承辦年會的必要硬件條件。

潮州完全有信心、有條件、有能力舉辦一場精緻、精心、精彩的潮人盛會，一同感受家鄉“古”的典雅和“新”的美麗。



▲廣濟橋是中國四大名橋之一，世界第一座啓閉式橋梁。

整合資源力量 打通上下游產供銷全產業鏈條

潮州菜中央廚房產業聯盟正式成立

2月24日，潮州菜中央廚房產業聯盟正式成立，旨在通過集聚國資企業、高校、科研院所、金融機構、相關企業和行業協會等力量資源，推動潮州菜走“農產品食品化、食品工業化、中央廚房潮流化”的產業振興道路，努力把中央廚房產業打造爲連接田間地頭、餐桌舌尖的“鏈主”產業，使其成爲鄉村振興產業興旺的金鑰匙。

據介紹，目前聯盟首批會員單位34個，由潮州市廣濟農業投資有限責任公司擔任聯盟理事長單位，潮州農村商業銀行股份有限公司等擔任聯盟副理事長單位。聯盟設在潮州菜中央廚房預製菜產業發展工作領導工作小組的辦公室下，同時聯合多方力量，促進政企溝通和行業協作交流，助力打通上下游產供銷全產業鏈條。

記者了解到，潮州市將盡快編制出臺《潮州菜中央廚房(預製菜)產業發展三年規劃》，立足本地資源稟賦和市場基礎，建立聯農帶農益農機制，系統謀劃產業布局，帶動新型農村集體經濟發展，培育潮州菜傳承人和產業振興人才，做好一系列潮州菜中央廚房產業相關培訓，全面探索中央廚房產業化發展潮州模式。

(黃瓊)

潮州 46 個農產品入選“粵字號”

近日，廣東省農業農村廳公布2021年“粵字號”農業品牌目錄，覆蓋種植類產品、肉類加工品、漁業類產品、畜牧類產品多個品類。潮州市共有46種農產品入選。

記者梳理名單發現，在潮州入選

的46種農產品當中，與茶葉有關的農產品占了22種，包括鳳凰南復單叢紅茶、千庭單叢茶、紫蓮單叢茶、嶺頭單叢茶等。橄欖、潮州柑、佛手果、楊梅、蜜柚等農產品，鹽焗鷄翅、牛肉脯、豬肉脯等肉類加工品也“榜上有名”。

接下來，潮州市農業農村部門將加強對“粵字號”農業品牌的扶持，培育市場營銷先鋒，大力開展宣傳推廣，提升聯農帶農能力，着力打造廣東農業品牌標杆。

(梁佳濤)

鳳凰山出現雲海奇觀

近日潮州市潮安區鳳凰山景區又出現大面積雲海景觀。從拍攝點望向海拔1497.8米的鳳凰髻，雲霧繚繞、白浪翻涌，如流水般蔓延至階梯狀的茶園，放眼望去仿佛能聞到雲霧中的茶香，令人心曠神怡，讓前來觀賞雲海的市民大飽眼福。木子攝於2月13日



以食為媒 以僑為橋

甜糰、滷鵝、腐乳餅、梘粽、魚飯、炒粿、魚生、明爐燒響螺……連日來，潮州市策劃推出的16集僑鄉美食紀錄片《中華料理潮州菜——粵菜師傅·四海同享》與觀眾見面，該紀錄片選取潮州本地獨具特色的美食，既有家常美食，又有體現海內外文化交流融合的菜品，着眼以食為媒、以僑為橋，敦睦海外游子愛國愛鄉的桑梓情誼。

《中華料理潮州菜——粵菜師傅·四海同享》紀錄片以“美食+故事+人文”的紀實方式進行拍攝記錄，從美食的制作再到背後蘊藏的歷史文化，從潮州到海外節俗、食俗延伸等，將鄉愁味道與歲月記憶融合貫通，以見人見物見故事的方式讓海內外觀眾走進潮州，領略潮菜之鄉的僑鄉潮味，追尋潮人故裏的文化根魂。

據介紹，“中華料理潮州菜”在新華網、網易、澎湃新聞及海外主要視頻平臺推出後，累計播放量已超過1000萬。

(黃瓊)

潮州推出僑鄉美食紀錄片