



《和工会干部 谈谈人工智能》



出版社:中国工人出版社
作者:学习强会;AIGC
推荐部门:企千组



粤港澳大湾区(广东) 国际青年音乐周即将开幕

1月20日—2月1日,2024粤港澳大湾区(广东)国际青年音乐周(Youth Music Culture The Greater Bay Area,简称“YMCG”)将在广州、深圳、香港举行。其中,音乐周开幕音乐会将于1月21日在星海音乐厅举行,闭幕音乐会将于1月31日在香港文化中心举行。

本届音乐周由广东省文化和旅游厅主办,首次由大湾区五大国际知名音乐机构广州交响乐团、星海音乐厅、深圳交响乐团、香港管弦乐团和澳门乐团共同承办。

2024粤港澳大湾区(广东)国际青年音乐周是大湾区文化融合的全新尝试,在文化协同发展的深度、广度上都超越以往任何一届。广州交响乐团终身荣誉音乐总监、著名指挥家余隆继续担任音乐周艺术委员会主席,著名指挥家丹尼尔·哈丁接棒世界著名大提琴家马友友正式履新就任音乐周音乐总监,任期5年。他带领来自柏林爱乐乐团、维也纳爱乐乐团等世界一流乐团的演奏家组成导师团队,开启YMCG全新的篇章。

此外,音乐周也将举办一系列大师班、走进城市的社区音乐表演、室内乐沙龙、导师特色工作坊、公开排练、“乐聚·畅谈”等活动,丰富音乐周的文化内涵。

(广日)



《我在大湾区 背后是中国》广州塔首映:

“让世界看到一个真实的中国”

本报讯(全媒体记者林婷玉 通讯员穗宣)1月12日,由著名导演贾樟柯监制的人物访谈纪录片《我在大湾区 背后是中国》,在广州地标“小蛮腰”举行首映会。作为《背后是中国》系列的第二季,《我在大湾区 背后是中国》站在湾区的潮头,向世界展现一个生动而真实的中国。

未来两年,包括第十五届全运会在内的多项重要赛事将为粤港澳大湾区吸引更多外界目光。在首映会上,中国足坛名宿区楚良、跳水奥运冠军杨景辉、曾是田径双料冠军的湾区女企业家柳妍熙受邀亮相,讲述一场赛事和一座城市的记忆,并邀请全世界的朋友来湾区,感受这里的文化之美、历史之美、体育之美。

贾樟柯看中湾区活力, 多项赛事“现在进行时”

2021年,《背后是中国》第一季问世。通过三十多个来自全国各行业先锋人物的视角,《背后是中国·遇见1%》让世界人民洞见中国文化和中国精神。时隔两年多,以粤港澳大湾区发展为背景的《我在大湾区 背后是中国》问世。这一季,贾樟柯决定将镜头聚焦于粤港澳大湾区:“因

为这里是中国特色社会主义最生动的地方,这里的每一寸土地都让我充满想象。”

2024年“省港杯”足球赛、2025年粤港澳大湾区第十五届全运会、2025年粤港澳大湾区全国第12届残运会暨第9届特奥会……众多充满激情与热血的体育赛事正成为粤港澳大湾区的“现在进行时”。

从六运会、九运会到十五运会,全运会这项全国水平最高、规模最大的综合性运动会,一路跟广州乃至粤港澳大湾区结缘。广州市足球协会副主席、中国足坛名宿区楚良跟全运会的缘分同样不一般。他笑着回忆:“六运会的时候,广东足球队拿了冠军。那天比赛结束后,我在天河体育中心溜达,在跳水馆发现了另外一位冠军,从此开启了我的一段美好人生。”区楚良口中的另一位冠军,正是他的妻子——当年广东跳水队的关雪清。在广州举办的六运会上,她也是一位光荣的金牌获得者。

“此时此刻”的中国, 正在“奔跑”的湾区

“中国的发展源于无数人的努力,而每个个体背后最大的支撑就是我们的祖

国。”贾樟柯曾如是表达自己创作《背后是中国》系列的初衷,“我们想让世界看到一个此时此刻的中国。”

《背后是中国》第二季《我在大湾区 背后是中国》共有六集,自1月12日起每周五12时在腾讯视频陆续播出。在首映礼上,头两集《时代灯塔》《基因密码》率先与观众见面。

在第一集《时代灯塔》中,建筑设计师、清华大学建筑设计研究院产业园区联合研究中心主任廉毅锐到广州拜访了中国工程院院士、建筑学家、教授何镜堂,两代建筑师共同探讨建筑背后的时代表达,分享不同时间里相同的家国情感。第二集《基因密码》中,华大集团CEO、基因组学研究员尹烨则拜访了国家生猪种业工程技术研究中心主任、华南农业大学教授、温氏食品集团研究院院长吴珍芳,两位专家细数中国基因工程的成长历程,感悟科技发展背后的中国式人文关怀。

在即将播出的另四集纪录片《艺术神话》《故乡命运》《古董茶语》《食色广州》中,更多行业顶尖人物将现身湾区,并通过纪录片的镜头跟观众见面。



网络配图



《繁花》里的粤菜身影

上海人也爱吃干炒牛河

近日,热播电视剧《繁花》收官,汪小姐爱吃的排骨年糕、杏花楼的定胜糕、至真园的干炒牛河、黄河路美食街繁华的霓虹灯街景……剧中用美食连接故事脉络,充满时代感的细节唤起了人们对于上世纪90年代人与物的怀想,在社交平台屡屡引起热议。

炒牛河讲究的是“镬气”

实际上,沪上繁花也包含粤菜饮食文化与海派文化擦出的火花,粤菜馆在黄河路占有一席之地。宝总首次登门主打港式粤菜的至真园,花2000多元只点一道干炒牛河,一试至真园水准。这道菜被认为是考验广东厨师炒菜技术的一大测试,不论是广州大排档还是酒楼都有,陶陶居的大

厨生哥认为干炒牛河如要炒的好,牛肉应当选用牛后腿肉,肉质嫩滑口感佳,河粉应当选用沙河粉,晶莹剔透,有米香味,再配上洋葱、小葱、豆芽、韭黄等。炒制河粉时仅用少许油炒透调味,锅中猛火炒均匀即可上碟。从出锅到上桌,讲究的是一个“镬气”,宝总炉边吃法品的就是“镬气”。

河粉的多种演绎

近年来,除了“干炒牛河”之外,粤菜中对于河粉的演绎也在不断创新。例如冬阴功海鲜蟹柳河粉、海苔麻汁鸡柳河粉都是新近开发的河粉菜肴。前者是汤河粉做法,后者是捞的制作。顺德鱼生的灵感被借鉴到沙河粉菜肴里,于是有了“至尊沙河粉”。厨师用咸菜丝、凉瓜青、酸芥

头、芽菜和柠檬叶这类具有广东特色的蔬菜配搭沙河粉,如果你是老广,那么儿时关于咸酸的记忆恐怕也会随着味蕾的牵动而涌上来了。

改革开放后,上海经济急速发展,餐饮市场走向繁荣,粤菜也再次在上海餐饮市场大放光彩。上海作家沈嘉禄曾写过,这一时期的广东老板带着厨师班子一路北上,在黄河路和乍浦路两条美食街安营扎寨,凭借潮州火锅和生猛海鲜打开新局面。此时也正和《繁花》所处的时间相对照,人们在黄河路餐厅的包间里一间一间敬酒,打听消息和门路,粤菜酒楼的觥筹交错里成就了一桩桩生意,上海经济的高歌猛进也映照在粤菜酒楼生意的火里。

(曾繁莹 吕惠)