

五华学子创客嘉年华夺8金4银



五华将科创教育深度融入日常教学,提升学生科创能力。(华宣)

本报讯 在刚刚落幕的第九届粤东青少年创客文化节暨AI潮人国际创客嘉年华上,五华县12名学子凭借出色的

创新能力与科技实践能力,一举斩获8金4银的优异成绩。这份成绩单展现了五华青少年在科创领域的实力,也折射出

五华教育在科创教育方面的深厚积淀。12名学子,8金4银的背后,是五华8所学校将创新融入日常教育的特

久耕耘。其中,五华县高级中学通过开设创客室,成立科创社团,每周定期开展科创活动,举办校园科技文化节等形式,为学生搭建了展示自我的平台,有效培养了学生的团队协作能力与创新精神。

据介绍,近年来,五华学生在省、市、县科技赛事中屡获佳绩。其中,在2025年梅州市青少年无人机大赛中,李贯恩等3名同学获得一等奖;在第二届五华县高中生科技创作比赛中李文惠等同学获得一等奖;在2025年横琴粤澳深度合作区人工智能大赛暨第七届粤港澳青少年机器人大赛中,黄依晴同学获得一等奖;在第九届粤东青少年创客文化节暨AI潮人国际创客嘉年华活动中,黄依晴同学获得金牌。这些成绩的取得,极大地推动了学校的科创氛围,贯彻了“科教融通,科创育人”的理念,以赛促学,培养学生解决问题的能力;同时师生参赛经验反哺校本课程开发,进一步完善了无人机,模型创作等特色科技课程。

近年来,五华县水寨中学、五华县高级中学、五华中英文实验学校、五华县第三小学、五华县双华中学等学校将科创教育深度融入日常教学,通过系统化训练、特色课程开发和平台搭建,让创客文化在校园内生根发芽。

(张广南 黄婷)

五华县举行“百万英才汇南粤”暨助力“百千万工程”专场招聘会 大力推动公共就业服务向基层延伸

本报讯 日前,由五华县人社局主办,五华县就业服务中心、五华县乡村振兴人才驿站、五华县就业驿站(奥园站)、广东五华人力资源服务产业园等承办的五华县“百万英才汇南粤”暨助力“百千万工程”专场招聘会在老河道公园举行,吸引18家企业入场招聘。

招聘会现场,求职者根据自己的专业特长选择适合自己的工作岗位,工作人员则详细介绍企业情况及招聘岗位条件要求,并根据求职者的实际情况推荐合适的企业和相应的岗位。

据了解,近年来,五华县积极响应健全覆盖城乡的就业公共服务体系号召,依托3个零工市场和1个就业驿站,

大力推动公共就业服务向基层延伸。2025年10月1日,五华县就业驿站奥园站与五华县奥园广场零工市场建成并投入使用,就地就近为求职者和用人单位提供多元化的就业服务,通过搭建“线上+线下”公共就业服务平台,打造“15分钟就业服务圈”,让广大群众实现更加充分更高质量就业;在2025年,驿站发布岗位信息858条,举办就业服务活动20场,服务人次达86838人。

相关负责人表示,五华将不断拓展服务领域,优化服务内容,提升服务品质,积极探索创新就业服务模式,为满足广大市民就业需求,推动本地就业高质量发展作出更大贡献。(华宣)

五华康力水模型数据产品上架

保障供水安全 提升服务质量

本报讯 近日,在梅州市政务服务和数据管理局、五华县政务服务和数据管理局、广州数据交易所及广州数据交易所(梅州)服务基地的指导下,五华县康力水模型数据产品“顺利”通过合规审核并成功取得数据资产登记证书,正式在广州数据交易所数据交易平台上架。

这一举措为县域数据资产化树立了可复制的实践标杆,有力推动五华县在数据要素市场化利用、赋能民生领域数字化转型方面向更高水平迈进。

据了解,“五华康力水模型数据产品”是聚焦供水行业痛点打造的专业化数据产品,数据来源为企业自行生产,五华县康力水有限公司拥有该产品的数据持有、使用权和经营权。该产品以精准数据赋能供水全流程管控,构建起智慧供水“安全网”,覆盖四大核心应用场景:实时监测管网运行、优化水力设计降本、精准定位漏损区域、助力应急故障处置,全方位筑牢供水安全防线。

数据作为新型生产要素,其产权化与市场化利用是激活数据价值、推动数字经济与实体经济深度融合的关键。此次“五华康力水模型数据产品”的成功上架,正是响应“数据要素x”行动计划的生动实践,通过数据赋能破解了供水行业“管理难、成本高、响应慢”等痛点。依托该数据产品,供水企业实现了从“经验决策”向“数据决策”的转变,在保障供水安全、提升服务质量的同时,推动了水资源高效利用与行业绿色低碳发展。

相关负责人表示,五华县将以此次数据产品上架为契机,持续深化数据要素市场化改革,进一步完善数据产权保护与利用机制,鼓励更多企业探索数据资产化路径,不断拓展数据应用场景,充分激活区域数据要素潜能,为五华县经济高质量发展注入新动能,为民生服务数字化升级提供更坚实的支撑。(华宣)

五华电视少儿舞蹈大赛总决赛落幕

一等奖将直通少儿春晚

本报讯 1月10日,五华电视少儿舞蹈大赛总决赛在热烈的掌声和欢快的音乐声中圆满落幕,经过近一个月的激烈角逐与精彩比拼,每一位小选手都用饱满的热情和精湛的表演,为观众带来了一场视觉与听觉的盛宴,充分体现了少儿艺术教育的丰硕成果与时代风采。

总决赛在古色古香的古典舞《神话》中拉开帷幕。幼儿组的小选手们化身可爱的小精灵,《小猪佩奇》《我们都是小星星》《小泥巴塑形记》等童趣满满的舞蹈萌化全场;少儿组的选手们则展现出扎实的舞蹈功底,古典舞《春颂》舞姿曼妙,尽显古典韵味;爵士舞《爵士女孩》热情奔放,充满青春活力,彰显少年意气。少年组和独舞组的节目更是将比赛推向高潮,小选手们配合默契,整齐划一的动作、富有创意的编排,赢得了评委和现场观众的阵阵掌声。

本次比赛从舞蹈技巧、艺术表现力、服装造型、团队协作等多个维度进行公平、公正地评选。最终,经过一个下午的激烈角逐,评选出独舞组《兰芬》、幼儿组《小泥巴塑形记》、少儿组《小猪佩奇》、少年组《苏幕遮》分别获得一等奖。值得一提的是,以上四个组别的一等奖也将直通2026五华县少儿春节联欢晚会。与此同时,现场还颁发了优秀指导教师、优秀组织奖



小选手活力四射。(华宣)

等多个奖项。据了解,少儿舞蹈比赛是丰富少儿文化生活、提升少儿艺术素养的重要载体。此次比赛的整体水平远超预

期,小选手们不仅展现了出色的舞蹈天赋,更体现了坚持不懈、勇于挑战的精神品质。获得了学生、老师、家长的点赞。他们表示,举办此类活动,为更

多热爱舞蹈的孩子搭建梦想舞台,进一步助力少年儿童在艺术的熏陶下健康成长。(张广南 黄婷)

精细种植促增收 冬日农忙稳保供

冬日,横陂广晨农场示范基地暖意融融,绿意盎然。翠绿的青瓜藤蔓顺着支架蜿蜒生长,鲜嫩饱满的果实垂挂其间,工人们穿梭其中,忙着采摘、分拣、装箱,一派丰收繁忙景象。精细化种植养护技术托起稳产增收希望,为冬日市场供应添上一抹“绿色活力”。

精细管理,是基地冬季蔬菜稳产高产的关键密码。针对冬季低温、弱光的气候特点,基地大棚内早早配齐补光灯等设施,为蔬菜生长保驾护航。

好收成离不开好技术。横陂广晨农场示范基地技术管理员陈树文分享道,基地在种植前的整地环节就下足功夫,每亩地施用3000多斤有机肥搭配几十斤复合肥,既改良土壤肥力,又为作物生长筑牢营养根基。同时,基地选用嫁接苗培育,这类瓜苗

根系发达,不仅增强了抗寒抗病能力,更直接提升了蔬菜的产量和品质。在日常管护中,技术人员还会及时用夹子固定藤蔓,让植株通风透光,辅以综合病虫害防治措施,全方位保障蔬菜长势。

产业兴旺的同时,村民的就业路也越来越宽。农场常年聘请一名种植技术管理员,农忙时会雇佣当地临时工,优先吸纳宝妈和有劳动力的六十岁以上中老年人,日薪达120元。这种就近就业模式既解决了农村劳动力闲置问题,又兼顾了村民照顾家庭的需求。

眼下,基地工人正将一箱箱刚采摘的青瓜装车,这些鲜嫩的蔬菜即将运往市场,以饱满的“颜值”和上乘的品质,丰富人民群众的冬日菜篮子。(万裕繁 罗珍妮)



农户在采收成熟青瓜,为冬日市场供应添上一抹“绿色活力”。(华宣)

长布高山红薯

喜迎丰收



自“百千万工程”深入实施以来,广州市番禺区与五华县长布镇深化结对帮扶,锚定特色农业发展方向,立足长布镇山地资源,培育高山红薯特色产业,以“小红薯”激活乡村振兴“大能量”,书写出城乡区域协调发展的生动答卷。

长布镇地处五华县西部山区,群山连绵,植被繁茂。这里海拔高,光照充足,昼夜温差利于红薯糖分与营养物质积累,土壤多为疏松肥沃的沙壤土,富含硒等多种微量元素,拥有发展高山红薯的天然优势。

据介绍,五华高山红薯已获评国家地理标志产品与全国名特优新农产品,长布镇依托这一品牌背书,让本地高山红薯自带品质光环。在番禺区驻镇帮镇扶村工作队的推动下,长布镇红旗村和栋岭村连片撂荒地盘活,打造10余亩红薯试验田,引种广东科贸职业学院精心选育的高山红薯,火山一号等优质品种。这些品种抗病性强,适应本地气候,在科学管理下,结出的红薯表皮光滑、薯肉饱满,切开后色泽鲜亮。高校育苗支持,镇农办现场指挥,村干部带头参与种植,村民踊跃加入,昔日闲置的土地变成了“聚宝田”。

长布高山红薯的价值不仅体现在卓越品质上,更承载着产业振兴的多重效益。凭借出众的品质,高山红薯成为市场“香饽饽”,收获季的订单纷至沓来,供不应求。小小的红薯,不仅让农户每亩增收鼓起了“钱袋子”,更壮大了村集体经济,为乡村建设积累了宝贵资金。

相关负责人表示,番禺与长布将继续以“百千万工程”为抓手,深化产业帮扶协作,延伸高山红薯产业链条,探索红薯深加工、乡村采摘游等新业态,让这一承载着山地优势与帮扶温情的特色产品,成为带动群众持续增收、推动乡村全面振兴的长效引擎,为广东山区高质量发展注入源源不断的活力。

(苏莹 邓伟铭)

竹蔗熏鱼香飘客乡

暖阳洒满五华大地,龙村镇家家户户的院落天台上挂起一排排金黄的熏鱼,成为冬日里一道独特的风景线。大锅柴火旁,竹蔗与红糖交融的烟火气升腾而起,伴着竹蔗的清香和鱼干的鲜香——这是五华客家儿女熟悉的年味。

冬至前后,龙村镇的村民们就开始忙着赶制竹蔗熏鱼了。竹蔗熏鱼不同于其他熏鱼,需要在熏料里加入生姜、红糖,用传统古法的柴火锅熏制。熏制时,锅底垫上当地特产的竹蔗,通过精准的火候控制,让鱼在蒸发出来的热气中充分吸收竹蔗的香气,熏出带有竹蔗清香的金黄鱼干。

这道传统客家美食需要经历腌、晒、熏、晾多道工序,选用3斤左右的新鲜草鱼或鲢鱼,宰杀干净后抹盐腌制一整晚。腌制完成后,在冬至前后的北风天和太阳下晾晒3-5天,待鱼基本干透后,才进入关键的熏制环节。熏制完成后,还需要再经过3-4天的晾晒,才算大功告成。

竹蔗是这道美食的灵魂,龙村镇的竹蔗糖分高,有“小糖笛”的美誉,聪明的龙村人将竹蔗与熏鱼结合,造就了这道充满客家智慧的特色美食。

制作竹蔗熏鱼选用的鱼主要有草鱼和鲢鱼两种。尽管二者制作方法相同,但口感却大有不同。草鱼肉厚实且富有韧性,鲢鱼则口感嫩滑。竹蔗熏鱼在保持“传统不变”的同时,蕴含着丰富多样的风味体验,并且也在不断尝试在形式上进行更多创新。

这道传统客家美食承载的不仅是年味,更是“百千万工程”在五华精耕细作的深刻体现。曾经深藏山野的手艺,如今借着政策东风焕发新生;圩镇客厅搭建起展示窗口,强镇富村公司助力产销对接,竹蔗熏鱼通过短视频、直播间走出大山,不仅是年夜饭桌上的美味佳肴,更与普米、擂茶、油茶成为当地乡村振兴的“金名片”。

(谢国泰 苏莹 邓伟铭)