

《功夫佛山》完整版22日登陆佛山荧屏

再现岭南功夫人间烟火



《功夫佛山》第1集《老街邻里》剧照。/出品方供图

珠江商报讯 记者邵炬报道：继8月26日央视纪录频道（CCTV-9）热播并广受好评之后，系列纪录片《功夫佛山》再度启程——9月22日起，11集完整版将于佛山电视台顺德频道正式亮相，连续五天播出，佛山+、醒目视频等平台同步上线，以更饱满的叙事、更丰富的维度，深入这座城市的精神肌理，诠释“处处是功夫”的生活哲学。

“烟火有绝招，处处见功夫”。该片以“泛功夫”为视角，跳出传统武术框架，将镜头探向佛山的街巷邻里、产业一线和百姓日常，从蔡李佛拳的百年武馆到粤菜名厨的灶台江湖，从醒狮少年的热血追梦到跨国企业家的破局前行，多维度呈现功夫如何作为一种文化基因，深植于这座城市的呼吸与脉搏之中。

今年8月下旬，央视播出版（精选6集）播出期间，该片凭借深厚的人文底蕴和温暖细腻的故事表达，引发了广大观众的强烈共鸣，不少人感叹“原来功夫不只是招式，更是一种活

法”，《人民日报》等主流媒体也广泛报道，转发推荐。而此次推出的完整11集版本，进一步拓展叙事版图，覆盖餐饮、艺术、酿造、制造等多类佛山特色行业，如《粤味江湖》《酝酿时光》《人生激荡》等集，通过厨艺、酿酒、创业等不同切面，揭示“功夫精神”在当代生活中的流转与新生。

《女儿当自强》《歧路兄弟》《同梦异客》等集则聚焦女性传承人、医武世家、异乡打工人的动人故事，刚柔并济、坚韧向上，传递出功夫作为精神纽带跨越地域、性别和时代的力量。而《功夫佛山》的片名由佛山市三水区知名油画家汤焱题写，他本人也是该纪录片其中一集的主人公。

全片以“坚韧不拔、精益求精、尊师重道、止戈为武”为主线，融汇岭南韵味与现代气息，不仅是一部影像纪录片，更是一座城市的精神志。它让我们看到：功夫可以在拳脚间，也可以在笔墨中、在厨灶里、在酒坛内、在机器的轰鸣声中——它是一种专注、一份坚守，更是一场人间烟火气的温柔实践。

该片系广东省广播电视局“广东故事”纪录短片扶持项目、佛山市文艺精品扶持重点项目、佛山市新闻传媒中心竞争性扶持项目，由中共佛山市委宣传部、佛山市新闻传媒中心、中共佛山市南海区委宣传部特别支持，佛山顺德融媒有限公司出品。本片已入围中国外文局、中央广播电视总台纪录频道CCTV-9、Discovery探索频道等机构联合主办的第二届“新时代·新影像”中外联合创作计划项目；入围国家广电总局首届中国广播电视精品创作大会提案大会。

据悉，该片9月22日至25日每晚播出2集，26日播出3集，国庆期间安排重播，学习强国、You-Tube等网络平台也正陆续上线。而此次本土全线播出，既是对佛山文化根脉的一次深情回望，也是面向大众的一场诚意邀约。

岭南风起处，功夫正当时。这个秋天，不妨再次走进《功夫佛山》，看一招一式如何写出生活史诗，一眼一神如何映照人间温情。

看精彩球赛 品顺德美食

“德BA之夜·职工欢乐市集”人气爆棚



美食展位是市集里最热闹的区域。

·寻味顺德展位的工作人员陈先生，一边熟练地为食客打包，一边热情地吆喝着。他表示，希望能借助此次活动让更多人认识顺德，更愿意亲身来到这座城市，探

展位的医护人员不仅为市民免费把脉问诊，还结合日常健康需求，耐心讲解常见病预防、科学养生等知识，为现场增添了几分温暖。

“MVP幸运局”消费抽奖活动无疑是此次市集的“人气焦点”。在

同时收获专属惊喜。

“现场有乐队演唱，有好吃的美食，卫生环境也很干净。所以我刚刚就拍了视频发给朋友，喊他们一起来现场玩。”在美食区吃着手工榴莲饼的市民卢小姐笑着说。

此次活动不仅吸引了顺德本地市民踊跃参与，还迎来了广宁县总工会基层和宣传教育网络工作部负责人、广宁县工人文化宫主任陈善铭到场观赛。他表示，此次活动的文创展位、美食市集以及非遗摊位，生动呈现了互动消费的良好切入点。“回到广宁后，我们会结合当地实际情况，积极借鉴顺德的成功经验，进一步加深与顺德的合作，携手为推动职工文化事业的发展贡献力量”。

夜幕渐深，市集的热度却丝毫未减。舞台上，乐队的精彩演出感染观众一同跟着节奏轻轻哼唱，掌声与歌声交织；美食区内依旧人头攒动，刚出炉的美食香气在空气中弥漫；篮球场馆内，战况胶着，欢呼声此起彼伏，一同将夜晚的氛围推向高潮。

文/顺德融媒记者王艳美
见习记者李锴怡
图/顺德融媒记者周焯杰



现场有乐队演唱，吸引了众多市民驻足欣赏。

寻顺德美食的独特风味。

“乐玩德BA”文创展位前同样人气高涨，不少市民在摊位前驻足停留，目光被展位内琳琅满目的特色文创产品牢牢吸引。一旁的“惠满德BA”公益区里，区妇幼保健院医疗健康宣讲

咨询服务点前，不少市民刚完成消费，便立刻调出支付界面扫码参与抽奖。据工作人员介绍，市集开市首日就有众多市民踊跃参与抽奖，为回馈大家的热情，后续主办方将持续补充各类实用奖品，让更多市民在逛市集的

9月19日傍晚，顺德体育中心人头攒动、热闹非凡。场内，第三届“德BA”顺德百企篮球赛4~8名轮次赛激战正酣；场外，备受期待的“德BA之夜·职工欢乐市集”正式开市。篮球赛事的热血激情、美食带来的烟火气与惊喜抽奖在此交融，为顺德的初秋夜晚注入了满满活力。

当晚，4支球队轮番登场展开激烈对决，为现场观众呈现了两场扣人心弦的精彩较量。在这4支队伍中，圆通、雄辉天维与申菱环境都是首次晋级8强，展现出

的拼搏姿态格外引人关注。每当球员打出精彩攻防，现场便爆发出阵阵喝彩声，抽奖环节更将现场气氛推向新的高潮，让热烈氛围持续升温。

场馆外，36个“味聚德BA”美食展位是市集里最热闹的区域。这里不仅汇集了地道的顺德传统美食，还有中山石岐烧鹅、斩获南海十大名小吃称号的云顶豆花等特色美味，不少观众在观赛前都特意来此大快朵颐。

“顺德捞鱼皮，捞起捞起，捞到风生水起！”尊味

今年最强台风来袭

“桦加沙”将带来强风暴雨

珠江商报讯 中央气象台21日消息，今年第18号台风“桦加沙”已于21日上午加强为超强台风级，并将于23日凌晨进入南海东北部，于24日凌晨至下午在广东汕尾至海南文昌一带沿海登陆，预计登陆时强度为强台风级或超强台风级（14至16级）。

气象专家提醒，“桦加

沙”将以超强台风级进入南海，移速快，强度强，是今年以来影响我国的最强台风，其巅峰强度将接近2024年第11号台风“摩羯”。同时，“桦加沙”登陆华南的强度也将在强台风或超强台风级，南海北部和华南等地致灾风险极高。

受“桦加沙”影响，预计23日下午起顺德区风力

加大，24日至25日顺德有暴雨到大暴雨，平均风力7到9级，阵风11到12级。主要降雨时段为24日早晨至25日白天，过程累积雨量100~150毫米，局地300毫米，最大小时雨量60~80毫米。预计23日升级为台风黄色预警信号，后续较大可能升级为台风橙色或以上级别预警信号。

顺德区气象局提醒，“桦加沙”将严重影响顺德，需提前做好各项台风防御工作。一是需做好建筑工程、人工构筑物、户外广告牌、道路绿化树木等的防风加固工作。台风严重影响期间，尽量不要外出，留在抗风能力强的室内避风。二是需做好强降水及其引发的山体滑坡、城市内涝等次生灾

害的防御工作，及时开展地质灾害风险隐患排查；民众出行需注意远离危险边坡、老旧围墙等。三是前期“米娜”已给顺德带来明显降水，需谨防灾害风险叠加。

“桦加沙”登陆时间和地点仍有较大不确定性。请市民密切关注相关预报信息。

（综合新华社消息）



村域经济 顺德样板

稔海村：一条鱼一朵花，撬起一个未来

清晨的稔海村，河面泛着细碎的阳光，清风拂过刚植下的花木，掀起一阵清香。步道整洁，村舍错落，“四小园”点缀其间，俨然一幅水墨江南般的现代乡村画卷。

谁能想到，这个位于顺德勒流北部、依水而居的村落，不仅是“中国鳊鱼之村”，更是一座年产值超亿元的“蝴蝶兰产业高地”。

从1983年试养鳊鱼，到1986年开创国内土池养鳊的先河，稔海人用四十年时间，把一条鳊鱼“游”成了贯通三产的大产业。如今，这里的鳊鱼养殖面积已超过3万亩。产量占全国十分之一、广东三分之一。

走在村中，烤鳊的香气从餐馆里缓缓飘出。烤鳊鱼、鳊鱼饭、鳊鱼叉烧包、鳊鱼面……一道道创意菜式，不仅是味蕾的盛宴，更成为吸引八方游客的“舌尖名片”。

而更令人惊叹的是，稔海并不止步于“鳊”。近年来，蝴蝶兰已悄然成为这座水乡的第二张产业名片。

位于菊花湾农业园的蝴蝶兰基地，年产蝴蝶兰约6500株，年产值超6.5亿元。这里培育的蝴蝶兰品种超过2000个，堪称全国最大的蝴蝶兰产业集聚地之一。花农们采用“公司+基地+农户”的模式，创设赏花、美食、文化、观光旅游等“一站式”打卡模式，成功实现村民增收。

每到春天，各种样式的蝴蝶兰都如期盛开。花开如海，人潮如织，兰香与鳊香交织，共同诉说着产业融合的乡村振兴故事。

产业兴旺，最终是要让村民受益。稔海村党委牵头成立乡村振兴促进会，引入企业力量，培育社会组织。龙舟协会、篮球协会、巾帼健身队等纷纷成立，“党建引领、社会参与、共建共享”的模式逐渐成熟。

村里不仅环境变美了，文化墙、村史馆、渔具小船等元素也悄然融入日常。昔日杂乱的黑点变为宜人的景致，夜幕下的鱼塘如珍珠般点缀水乡，照亮了村民的笑脸。

从“清岸行动”到“三线整治”，从河涌示范段到“鳊生活”旅游线路，稔海村一步步把生态优势转化为发展优势，把产业成果转化为民生福祉。村民周女士笑着说：“现在村里人气旺了，环境好了，日子也更有盼头。”

在这里，我们能看见，一条鱼、一朵花，撬动了——一个村的未来。

稔海，不再只是一个村的名字，它是一种生活方式的象征，是漫步河岸的惬意，是品尝鳊鱼的满足，是欣赏兰花的雅致，更是乡村振兴中“产业旺、百姓富、生态美”的生动实践。

文/顺德融媒记者王阳奕
图/资料图



菊花湾现代农业园里蝴蝶兰盛开。



稔海村容村貌。