

澳大辦第三屆中國文化澳門論壇

中國文化的時艱關懷與憂患意識

【本報訊】由澳門大學中國歷史文化研究中心及澳門民聯智庫合辦的中國文化（澳門）論壇於本月7日舉行，以「中國文化的時艱關懷與憂患意識」為主題，採用現場會議及視頻會議同步的方式展開，邀請來自世界各地的二十多位歷史、哲學、思想文化和文學藝術界專家發表演講並進行研討。

論壇開幕禮由澳大中國歷史文化中心主任朱嘉桐主持，中聯辦宣傳文化部副部長劉偉、澳門立法會議員施家倫、澳大校長宋永華、澳大副校長蘇基朗、澳大人文學院院長徐杰、澳大圖書館館長吳建中、國信教育澳門協會會長王海濤、國社科學院哲學研究所所長張志強、華中師範大學原書記馬敏、澳門焦點報社長范益民等出席。

宋永華致辭時表示，中國文化從古代到現代，始終有一種共克時艱的傳統，有一種憂患意識的傳統。我們就是應該認真研究、明確揭示這樣偉大傳統，這對於身在「時艱」之中的我們具有重要意義。因此，當中國歷史文化中心、民聯智庫、以及澳大人文學院的中文系、歷史系、哲學宗教系提出是次論壇的主題為「中國文化的時艱關懷與憂患意識」，許多文化學者和文史專家都表現出極大的興趣，參與研討的踴躍程度為強烈。

施家倫表示，第三屆論壇的主題貼近百年不遇的疫情衝擊背景，具有時代意義和現實意義，是中國文化精英對重大歷史事件的重要參與。有關疫情關懷和憂患意識的研討，定會引起社會各界的廣泛共鳴，為疫後經濟社會、心理重建注入強大的精神動力，將來定會成為華人地理歷史當中的重要一頁。

徐杰表示，人文學院的新五年規劃，全面貫徹落實大學的戰略部署，而另一個重點就是進一步強化和提升對外交流合作的廣度和深度，是次論壇系列學術會議就是這項努力的一個重要組成部分。

施家倫表示，第三屆論壇的主題貼近百年不遇的疫情衝擊背景，具有時代意義和現實意義，是中國文化精英對重大歷史事件的重要參與。有關疫情關懷和憂患意識的研討，定會引起社會各界的廣泛共鳴，為疫後經濟社會、心理重建注入強大的精神動力，將來定會成為華人地理歷史當中的重要一頁。

徐杰表示，人文學院的新五年規劃，全面貫徹落實大學的戰略部署，而另一個重點就是進一步強化和提升對外交流合作的廣度和深度，是次論壇系列學術會議就是這項努力的一個重要組成部分。

是次論壇以中國文化傳統應對疫情時艱的理念、智慧為主題展開學術討論，涵蓋文學、歷史、哲學、藝術等多學科、多領域，兼具學術性與人文關懷，對中華文化的時艱關懷與憂患意識進行歷史性的回顧與時代性的思考，為疫後時代中國社會文化的發展提供有益的參考建議。

澳大中國歷史文化中心於疫情前開創的現場會議及視頻會議同步進行的方式在本屆論壇中繼續使用，馬敏、黃維梁、張志強、吳建中、李耀凱、馬相武、傅天虹、瀟瀟、孫建斌、林廣志等著名學者克服疫情困難，匯集澳門，奉獻了一場文學、語言、文化乃至思想精神的盛宴。而朱霖、駱寒韻、江應果、盧新華、鄭剛、吳根友、李怡、林少陽、張韻、張鳳、夢蘭、晏拉、朴宰雨等著名教授、作家則分別在內地及澳門、美國、加拿大、歐洲及東亞、東南亞各國通過視頻發表言論。

論壇四個部份，圍繞議題「時艱觀念、性境獨介」——中國傳統文化的時艱關懷與憂患意識、中華民族到了最危險的時刻——現代中國文化與文學的時艱關懷與憂患意識、權力與時艱——新時代的時艱文化檢視和共克時艱，玉汝於成——時艱關懷與中國文化史研究的新路向。專家學者分別就「社群文化構建與和諧社會建設——新時代抗疫文化檢視之一」、「公共領域與當代中國的都市管理：疫情期間的歷史思考」、「新時代國家教育力與中華文化之認同」、「漢語新文學的憂患之書與憂患之詩」、「新時艱與中華民族的憂患意識」等議題做分析和討論。



氹仔菩提素食貢獻新猷

【食經】自新冠疫情影響，人們更加注意健康，除運動外，便喜歡隔三差五吃素，清淡飲食。氹仔菩提院一樓的菩提素食，近來轉行升級，增聘一批資深素食廚師駐場，研創系列新口味素食，色香味俱全，同樣更提供超特惠的39元素食自助餐，十多款菜式源源不絕供應，任由選擇，是茹素者的福音。

據介紹，目前素食菜譜菜式多，經濟實惠。包括提供香芒水果沙律或意式蔬菜沙律等，涼菜有多款選擇，其中的百香果蓮藕、夫婦蹄膀（麻辣）等受歡迎。提供多款道地機湯，不乏五指毛桃燉雞、菌菇玉、養生椰子湯、安神定心湯、沙爹玉竹燉雞、羊肚菌燉竹筍等，還有每天一款的素例湯（羹）。

熱菜尤其豐富，有鳳梨流連忘返、香酥椰菜花（微辣）、羅漢齋、紅紅火火、火焰三珍、水煮竹毛肚、孜然素串、九層龍蔥（黑豆）、歡聚一堂等。主食提供雜糧粉麵、銀牙脫油麵炒麵、粒粒金香、黑松露炒四季豆炒飯等。應酬甜品可選雪梨雲耳桃酥或椰汁香蕉，適合不同人士口味。

粵澳出入境工作年度會議日前召開

【本報訊】日前在治安警察局出入境事務大樓召開了「第48屆粵澳邊境聯絡暨第23屆粵澳出入境身份證明局聯絡會議」。會上，各方代表通報去年及今年的重點工作，包括：口岸出入境情況、簽證業務情況及最新便民措施等。同時，與會者就加強內地赴澳邊境人員在申辦內地證件手續方面的合作、科技應用、電子政務、虛假身份核查、打擊假結婚及粵澳反偷渡協作等交換意見，並達成了重要共識，為日後進一步的深化合作提供堅實基礎。

廣東省公安廳廳長常務副廳長、中央駐澳聯絡辦公室警務部副部長宋東翔、出入境管理局局長盧少琴、珠海海出入境邊防檢查站總站長鄭文、治安警察局局長吳錦華及身份證明局局長黃寶瑩等出席了會議。

藉著是次年度會議，保安司局長黃少澤與警務處處長梁文昌會見了常務副廳長宋東翔等代表，感謝廣東警方今年在打擊非法入境、恢復珠澳通關等事務的緊密合作和大力支持。

此外，廣東省公安廳代表團團長參戰了橫琴口岸澳門口岸，實地視察口岸的疫情預防防控工作、珠澳邊檢「合作查驗、一次放行」新通關模式的應用及海關監察儀器的操作等。



「琴澳之巔」燈光秀閃耀灣區

【本報訊】雅緻精緻支持，由中華文化交流協會、南光集團、華發集團、澳門多元文化藝術總會等合辦的「魅力珠澳閃耀灣區」琴澳之巔「燈光秀」於本月一日晚在十字門對開水城的灤江上震撼演繹，大獲好評。

這是全球首個在兩江四岸三個城市地標間舉行的大型燈光秀，藉此推廣珠澳、珠澳合作開發、粵澳深度合作區不斷深化的美好進程，展示珠澳融合發展的重大成就和美好願景。

當晚，珠澳三地地標建築包括珠海中心大廈、橫琴國際金融中心和澳門旅遊塔塔身成為「城市燈塔」，通過樓頂射燈和燈光裝置，於灤江江面獻上一場流光溢彩、燈光秀分為《動感澳門》、《美滿珠海》及《珠澳合作》三大篇章，「三塔」以接力點亮形式拉開序幕。

在開篇《動感澳門》中，「三塔」射燈照射在灤江江面，首先映出象徵澳門特區的「金蓮花」標誌，隨後出現雙湖塔影、龍爪觀濤、西山望海、亭前菊風等「澳門新八景」的動感影像，最後以「澳門歡迎您」字樣作結，展現澳門熱情。

第二幕《美滿珠海》中，「三塔」依次展示珠澳澳火、珠海大劇院、珠海博物館、金灣華發國際高標中心、珠海國際會展中心組團等特城市地標建築。第三幕《珠澳合作》中，十字門兩江三塔的縱橫動感展現「一衣帶水、琴澳相融」的親密無間。



地堡茶餐廳

歡迎使用「電子消費卡」全日八折優惠 (早晨套餐 / 下午茶套餐除外)

二人套餐	
A. 雞茸粟米湯	250
豉爆雞	
蒜蓉炒時蔬	
白汁蘑菇雞肉意粉	
B. 葡國青菜湯	320
香炸雙丸	
櫻菜肉碎炒四季豆	
XO 醬豬頸肉飯	

MOP 50.- 套餐 Set Meal	
送靚湯 或 咖啡/茶 (選一)	
With Soup of the Day or Coffee/Tea (Add \$3 for iced)	
A. 滑蛋牛肉飯	
Scramble Egg w/Beef on Rice	
B. 辣汁焗雞扒飯	
Chicken Steak in Hot & Spicy Sauce on Rice	
C. 蝦醬炒飯	
Fried Rice w/ Shrimp Paste	

只供堂食 / 不作任何改動
Set Menu is For Dine In Only And Non-Remendable

地址: 氹仔地堡街315-319號泉福新邨第一期地下E-F座
營業時間: 上午7時30分至晚上10時 訂座電話: 28825315

誠昌飯店

地址: 氹仔官也街28-30號
營業時間: 中午12時至晚上10時
訂座電話: 28825323、28827589

推出「電子消費卡」一系列優惠套餐

馳名水銀粥 (小)	酥炸鱸魚球拼墨魚丸
瑤柱扒西生菜 (西蘭花)	絲苗白飯或汽水2碟
(特惠價Mop\$298元) (足2位用)	

馳名水銀粥 (大)	酥炸鱸魚球拼墨魚丸
豉爆雞	瑤柱扒西蘭花 (西生菜)
豉椒炒花螺	瑤柱金菇伊麵
絲苗白飯或汽水4碟	
(特惠價Mop\$598元) (足4位用)	

馳名水銀粥 (大)	招牌水銀粥
豉椒焗大鱸 (24兩)	
酥炸鱸魚球拼墨魚丸	
豉爆雞	
鮑貝扒西蘭花 (西生菜)	
瑤柱扒豆腐	
豉椒炒花甲	
瑤柱金菇伊麵	
絲苗白飯或汽水6碟	
(特惠價Mop\$1000元) (足6-8位用)	

歡迎使用「電子消費卡」全日堂食八折, 外賣七五折 (優惠套餐除外)

日與夜 川味館

外賣熱線 2883 2262

澳門焦點報