

罗湖、禅城海归青年探秘水贝珠宝产业

深圳侨报记者 伍思晗 文/图

近日，深圳市罗湖区海归协会与佛山市禅城区留学精英促进会走进水贝珠宝产业集聚地，参观金展珠宝广场、珠宝博物馆，拜访金万家珠宝、赛菲尔珠宝等企业。随后，两会在罗湖区统一战线活动中心举办“罗湖&禅城海归青年思享会”，40余名海归青年代表共同交流分享创新经验与发展机遇，为两地合作搭建高质量平台。

探访“中国珠宝产业心脏”

活动伊始，两地海归青年走进被誉为“中国珠宝产业心脏”的金展珠宝广场，四面贯通的地下珠宝柜台长廊形成享誉全球的珠宝聚集基地。大家深入探访，全方位感受水贝珠宝产业的蓬勃生态。

虽然是工作日，黄金卖场的各大柜台依然熙攘。消费者正兴致勃勃地挑选最新款式的黄金珠宝饰品，精致的黄金珠串、立体感十足的3D硬金挂件、小巧的黄金手机贴片……现场交易氛围火热，大家感受到水贝作为全国珠宝交易中心的旺盛活力。

走进深圳珠宝博物馆，这里藏有深圳珠宝产业发展早期的珍贵影像资料和传统工艺器具，展出精美绝伦的黄金珠宝艺术品，还展示AI制造、CNC数字制造、3D贵金属打印等新技术。海归青年们通过珍贵展品与互动装置，了解珠宝工艺的百年传承与现代创新，深刻领略传统行业与文化创意的深度融合。

考察团还走进罗湖区海归协会副会长王卓的单位——赛菲尔珠宝企业总部，感受匠心独具的卓越工艺和个性化的设计理念，深入了解企业在黄金饰品行业的创新实践，特别是首创的“无焊料黄金”技术，展现传统珠宝行业如何通过科技创新实现产业升级。

两地青年深度对话共拓商机

在罗湖区统一战线活动中心，两地青年结合自身领域，共谋合作机遇，围绕产业升级、科技创新、创业实践等议题展开深度对话。

罗湖区海归协会会长张彦南对禅城考察团表示热烈欢迎，并介绍协会在服务海归人才、搭建产业交流平台方面的成果，希望未来深佛两地在科技、文化、商贸



海归青年参观金展珠宝广场。

等领域深化合作。

禅城区留学精英促进会常务副理事长冯志明分享佛山在支持青年创新创业上的实践经验，并推介禅城核心产业布局，希望两地青年加强互动、共拓商机。

罗湖区海归协会副会长陈家劲以自身企业金万家珠宝为例，分享珠宝行业在新媒体直播和产业带布局方面的创新实践，强调产品品质与数字化营销对传统行业转型的重要性。禅城区留学精英促进会常务副理事长霍建汝从制造业角度，阐述自媒体营销和品牌年轻化对传统企业转型的关键作用。

针对AI技术的兴起，同作为法律从业者的罗湖区海归协会副会长叶智维与禅城区留学精英促进会副理事长邓敏姿分别从实务角度，剖析AI在不同领域的合

理应用范围及数据合规风险，就个人和企业使用AI工具过程中的可能遭遇算法偏见、数据隐私等问题进行探讨。

“海归青年应当在深入研判国内市场特点的基础上，以创新思维开拓发展新路径，以实践智慧将国际经验本土化。”罗湖区海归协会副会长李蔚明说道。罗湖区海归协会副会长何子翔结合自身就业创业经历，畅谈个人发展跨界转型的可能性。

从水贝的“珠光宝气”到思享会的“智慧火花”，此次活动不仅让海归青年们见证传统珠宝产业的创新蜕变，更搭建起跨城交流的桥梁。未来，罗湖与禅城两地海归将继续深化合作，共同书写湾区青年交流与产业合作发展的新篇章。

从大鹏到欧洲：侨胞的20多家餐厅里藏着山海味

深圳侨报记者 张珊 通讯员 黄海旋 薛丽珠 文/图

从大鹏半岛的沙滩到荷兰的中餐厅，77岁的陈煜钊带着家乡的山海气息闯荡欧洲，不仅开出20多家餐厅，更将大鹏情怀融入异国他乡的奋斗历程。作为香港大鹏同乡会创始永远名誉会长之一，他用一生印证“人生没有白走的路，每一步都算数”，让大鹏味道跨越山海，在欧洲落地生根。

从沙滩“自助餐厅”到异乡灶台

1948年，陈煜钊出生在南澳水头沙村的牛棚里，童年的记忆与大海紧密相连。台风天后的沙滩是他和母亲的“自助餐厅”，被巨浪卷上岸的鱼虾蟹用海盐腌晒成口粮，渔民丢弃的“墨斗胶”经盐渍后也成了美味。这些来自大海的馈赠，不仅教会陈煜钊在贫瘠中求生，更埋下对食材的敏感与珍惜。

8岁时，陈煜钊随偷渡队伍到香港，15岁在发廊偶遇同乡，得以结识侨领叔叔陈树榕。在叔叔资助下，他学英语、读美术专科，师从叶问弟子王乔、黄淳梁学习咏春拳，为日后闯荡欧洲积蓄力量。1966年，陈煜钊抵达荷兰，从餐厅打杂起步，每天凌晨淋芽菜、深夜练抛锅，用沙子在锅中反复练习翻炒技艺，很快精通全店工种。

在陈树榕的扶持下，陈煜钊盘下郊区拐角商铺开起“东方楼”。这个被旁人嫌弃的位置，因毗邻加油站、售价低廉而生意火爆，数月便回本。陈煜钊发挥美术专长，将中式亭台楼阁元素融入餐厅装修，阿姆斯特丹唐人街的华侨俱乐部和四海大酒楼都出自他手，让大鹏人对“吃”的讲究与匠心，在欧洲餐厅里悄然延续。



陈煜钊。

从单店到产业链的跨越

“中餐厅的一天从发芽菜开始。”陈煜钊始终记得家乡食材的本真滋味。在荷兰推广中餐的日子里，他改良的“大春卷”将鸡肉、芽菜与洋葱融合，成为当地中餐厅的招牌，这道带着大鹏人对食材灵活运用智慧的菜品，成为异乡人认识中国味道的窗口。

经营餐厅的同时，陈煜钊敏锐捕捉到商机，陆续在荷兰、德国选址装修20多家餐馆，做旺后转让，形成独特的盈利模式。当中餐厅在欧洲日渐增多，他又做起中荷日用食杂贸易，将内地和香港的食材运到荷兰，让同乡尝到熟悉的味道。陈煜钊与儿子在阿姆斯特丹经营的餐厅中，有一家可容纳600人就餐，当地食客总能从菜品里尝到一丝山海的清新。