



羊城晚报记者 李焕坤

多次举办以“侨”为题为重要大会 广东释放推进高水平对外开放的强烈信号

9月25日至26日,以“华侨文化与高水平开放”为主题的2023粤港澳大湾区(广东)文史论坛在江门召开,近百名文史专家学者深入研究华侨历史文化资源,探讨交流华侨文化当代价值,建言华侨文化的传承与传播。

5月16日至18日,2023华侨华人粤港澳大湾区大会在江门召开,来自90个国家和地区的约700名海内外侨胞共聚一堂,共叙乡情、共谋发展。

2月24日至25日,中国侨商投资(广东)大会在广州召开,约450名侨商侨企代表和侨界人士参加,签约投资贸易合作项目856个,总金额1.63万亿元。

文化引侨、平台联侨、政策惠侨、经济聚侨……今年以来,广东已多次举办以“侨”为题为重要大会,释放了推进高水平对外开放的强烈信号。“改革开放是推动发展的制胜法宝,华侨华人资源是扩大高水平对外开放重要的、现成的抓手。广东是中国最大的侨乡和侨务大省,海外侨胞超过3000万,占全国海外侨胞总数的一半以上。广东做好了‘侨’的文章,相当于全国完成了一半的工作。”此次文史论坛上,广东省人民政府文史研究馆馆长、中共广东省委党校原副校长郑楚宜说。

广东省人民政府文史研究馆馆长、澳门博物馆馆长陈迎宽是印尼华侨后代,看到广东如此重视侨务工作,他深表赞同:“华侨华人一头连接着祖国,一头连接着海外,是中外交往的重要桥梁,为海外民众了解中国打开一扇窗。”

值得注意的是,相较于中国侨商投资(广东)大会、2023华侨华人粤港澳大湾区大会等大会,2023粤港澳大湾区(广东)文史论坛聚焦“华侨文化”,体现了广东重视华侨文化在凝聚侨心侨力、推进高水平对外开放上的作用。

在广东省人民政府文史研究馆特约研究员、广州美术学院教授张海燕看来,华侨文化是中华文化在海外的延伸,文史论坛研讨华侨文化意义重大。“挖掘弘扬华侨文化,将帮助海外侨胞更好地找到中华的‘根’,团结他们以爱国爱乡的赤子情怀,与祖国同呼吸、共命运,同心共筑中国梦。”

中山市华侨历史学会副会长、中山市博物馆文博馆员寇海洋表示,华侨文化是文化软实力的方面,广东深入挖掘研究华侨文化,一方面能丰富文化底蕴、吸引侨资,助推高质量发展;另一方面能凝聚海外侨胞,传播广东声音、讲好中国故事。

# 如何打好新时代文化“侨”牌

## 2023粤港澳大湾区(广东)文史论坛三场分论坛上,专家学者分享灼见

羊城晚报记者 郭思琦 李焕坤 张豪

“中国在海外有华侨华人6000多万人,他们是推动中华文化走向世界的重要使者”“站在新的历史起点,华侨文化的传承工作要积极融入中国式现代化建设中”……9月25日下午,2023粤港澳大湾区(广东)文史论坛举办了三场分论坛。众多专家学者围绕“‘侨’与纽带:华侨文化与中华优秀传统文化传承”“侨韵华章:共绘中国式现代化画卷”“侨史钩沉:以史为鉴,继往开来”三个议题,展开思想碰撞,分享真知灼见。

### 侨纽带,传承中华优秀传统文化

华侨文化与中华文化有着怎样的传承关系?在分论坛一的现场,广东省人民政府文史研究馆馆长、广东省社科联原主席田丰指出,广东是华侨华人大省,从古代开始就有广东人走向海外,因此华侨文化中开放、创新、务实等特色,与岭南文化有着莫大关系。

中山市华侨历史学会副会长、中山市博物馆文博馆员寇海洋以“在澳大利亚的中山华商”这一群

体为研究对象,提出海外华裔秉承吃苦耐劳、诚实守信等中华传统美德。

新时代如何在华侨华人群体中继续传承中华优秀传统文化?广东省人民政府文史研究馆馆长、中共广东省委党校原副校长郑楚宜建议,可以依托华人社团、华文教育、华文媒体,充分发挥侨力,建立与东南亚国家文化交流合作的常态化、制度化与网络化运作机制。

### 聚侨力,共绘中国式现代化新图景

“广东正锚定高质量发展的目标,积极探索中国式现代化的广东路径,广大海外侨胞是推动广东高质量发展不可或缺的重要力量。”在分论坛二的现场,广东省人民政府文史研究馆馆长、中山大学原副校长徐远通建议,充分发挥华侨文化的影响力和推动力,推进广东侨乡建设,打造华侨新生代人才集聚区,让华侨文化在

中国式现代化道路上焕发新的活力。

在中国式现代化新征程上,如何加强国际传播能力建设?广东省人民政府文史研究馆馆长、《时代潮人》顾问许昌敏建议,广东可以通过对侨乡乡讯数字化转型升级,进一步提升其辐射力和影响力,在文明交流互鉴中,把侨乡乡讯办成中华文化对外传播的重要平台。

### 忆侨史,深化华侨青年文化认同

如何从侨史中挖掘华侨文化精神财富?在分论坛三的现场,安徽省文史研究馆馆长、安徽省社会科学院哲学与文化研究所原所长庆跃先谈到,华侨群体的形成可以追溯到历史上中国三次移民潮,“华侨华人普遍都有爱国爱乡的特点,而且随着对海外文化的吸收,华侨文化变得更加开放包容,至今保持着勃勃生机和活力。”

广东省人民政府文史研究馆馆长、广东省人民政府地方志办公室原副巡视员侯月祥则讲述了东江华

侨回乡服务团抗日救国救乡的创举。侯月祥表示,在新时代,要继续发挥华侨青年的爱国爱乡爱民情怀,引导他们树立传承中华优秀传统文化的自觉,不断深化民族认同、国家认同、文化认同,团结一切可以团结的积极力量,发挥他们在海外的有利条件和特殊作用,同圆共享中国梦。

此外,在三场分论坛上,众多专家学者们还从侨批“如意”印章、不同地域华侨文化、华侨文艺作品等不同视角出发,展开了充分的交流探讨。



开平碉楼是华侨文化的典型载体 开平宣供图

## 华侨文化遗产“双创” 侨都江门大有可为

羊城晚报记者 陈卓栋

脉传承地”等十张城市名片。

不少与会的专家学者谈到,江门在华侨文化遗产遗址的保留、发展方面做了大量工作,取得了不俗的成果。在此基础上,江门在华侨文化遗产“双创”方面可以做得更好。

对于江门在侨批活化方面的成果,广东省人民政府文史研究馆馆长、五邑大学原副校长张国雄建议继续深化、常态化,“侨批中的党史”研究要走出江门,覆盖全国的侨批档案;而江门一些本土创作的侨批题材艺术作品,可采取购买服务的方式由专业艺术团体进行常态化演出。

曾参与编撰《五邑侨胞耀中华》的广东省人民政府文史研究馆馆长、广东省社科联原主席田丰认为,可挑选学术领军人物、组建强大的研究团队,抓住重大学科发展方向和侨务文化发展实践中的需要,继续深挖、用好富有五邑特色的华侨文化资源。“比如江门的碉楼,就可以继续研究。通过整理好、讲述好更多碉楼故事,来呈现活生生的侨史。”田丰说。

对于如何做好新时代“侨”文章,广东省人民政府文史研

究馆馆长、南方日报社社长杨兴锋建议江门打出一套“组合拳”:首先是以五邑大学为基地,在海外外推出更多高质量的华侨文化遗产“双创”成果;其次是以“五邑文化海外行”为品牌,举办“五邑文化节”,力争在推动中华文化走出去方面走在全国前列;再次是以打造标志性工程为抓手,如争创国家级侨乡文化生态保护区、打造海内外中华儿女大团结文化示范区等,增强江门作为中外文化交流、文明互鉴展示地的内涵和形象;最后是要以“侨”为桥打造中华文化国际传播共同体,实现立体化、智能化、多层次、多领域的传播,为中华文化走出去贡献“江门方案”“江门样本”。

广东省人民政府文史研究馆馆长、中共广东省委党校原副校长郑楚宜则建议,江门可考虑启动乡村层级的家族、宗族族谱整理编写工作,把五邑籍海外华侨华人的根脉关系梳理清楚,以此提升海外华侨华人的家国情怀。暨南大学新闻与传播学院教授刘倩也认为,要运用“科技+文化”,做好海外华侨华人的“寻根”服务。

专家观点

春华秋实,丹桂飘香。9月25日至26日,来自境内外的近百名文史专家学者齐聚江门,出席2023粤港澳大湾区(广东)文史论坛。不少与会专家表示,江门华侨文化底蕴深厚,在华侨文化遗产“双创”(创造性转化、创新性发展)方面大有可为。

作为侨都,江门在华侨文化方面有着深厚的基础。江门市政协党组书记、主席张元醒在论坛致辞时给出了这样一组数据:祖籍江门的530多万海外华侨华人分布在全球145个国家和地区,江门拥有开平碉楼与村落、侨批档案两张世界文化遗产名片,祖籍和出生在江门的两院院士达34名……张元醒表示,近年来,江门市依托建设粤港澳大湾区文化交流合作国家平台优势,深化实施“港澳融合”“侨都赋能”等六大工程;全国首创研究“侨批中的党史”,让尘封在“故纸堆”里的侨批重新绽放时代光彩;举办新编粤剧《碉楼》巡演暨“红线女粤剧艺术节”、中国侨都武术节、舞蹈节等活动,打响江门“侨乡文

## 博主怀疑买到人造咸蛋黄 无生产日期,但基本判断是真蛋黄

近日,有一类视频在网上流传甚广。视频中,黄色、长条的固态产品经机器切割,最终变成了“咸蛋黄”。一些网友不禁担心咸蛋黄质量,纷纷评论:“今年不吃咸蛋黄月饼了。”

社交平台上,还有博主吐槽称,她购买咸蛋黄制作月饼,可咸蛋黄太难吃了,甚至怀疑为人造,打算扔掉。截至目前,该帖子点赞评论量已超过4000。

该博主称其购买咸蛋黄的商家为江门新会“是蛋”蛋品店,“人造咸蛋黄”的怀疑属实吗?记者以烘焙店店主身份前往该蛋品店进行挑选,店主表示自己售卖的咸蛋黄都是真的。而当记者进一步询问生产日期,店主只说“都是最近5天生产的,非常新鲜”,却无法提供确凿证据来证明。咸蛋黄产品标签显示,该产品成分为咸蛋黄和食用盐,保质期12个月,生产单位为江门市彤辉食品有限公司,还标明了工厂地址,但并无生产日期。

广东中检达元检测技术有限公司检测主管蔡应昌介绍,根据食品安全法规定,食品经营者销售散装食品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。上述咸蛋黄产品未标明生产日期,不符合法律要求。

华南理工大学食品科学教授郑建仙也表示,无生产日期、无完整标签内容的散装冷冻食品,或存在食品安全隐患,最好别吃。

为一探究竟,记者又以求职者身份进入江门市彤辉食品有限公司厂址调查。在其厂区内,有大量盛满腌制离蛋的塑料桶,多名员工正将鸭蛋放入料泥中腌制。工作人员介绍,鸭蛋腌制完成后,敲开咸鸭蛋,只留下蛋黄,把蛋壳挑干净再装袋,就是完整的咸蛋黄制作工艺。不过,当天工厂中并没有人在进行这一工作步骤,“要根据咸蛋的腌制情况,分时段进行打蛋,并不是随时都有这个环节的。”基本可以判断,此工厂售卖的是真蛋黄。

月,生产单位为江门市彤辉食品有限公司,还标明了工厂地址,但并无生产日期。

广东中检达元检测技术有限公司检测主管蔡应昌介绍,根据食品安全法规定,食品经营者销售散装食品,应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。上述咸蛋黄产品未标明生产日期,不符合法律要求。

华南理工大学食品科学教授郑建仙也表示,无生产日期、无完整标签内容的散装冷冻食品,或存在食品安全隐患,最好别吃。

为一探究竟,记者又以求职者身份进入江门市彤辉食品有限公司厂址调查。在其厂区内,有大量盛满腌制离蛋的塑料桶,多名员工正将鸭蛋放入料泥中腌制。工作人员介绍,鸭蛋腌制完成后,敲开咸鸭蛋,只留下蛋黄,把蛋壳挑干净再装袋,就是完整的咸蛋黄制作工艺。不过,当天工厂中并没有人在进行这一工作步骤,“要根据咸蛋的腌制情况,分时段进行打蛋,并不是随时都有这个环节的。”基本可以判断,此工厂售卖的是真蛋黄。

# 咸蛋黄还能人造? 专家教你辨真假

### 配料只有蛋黄和盐,每粒1元,一般为真;包装上标了“咸蛋黄制品”、一二十粒才卖几元的,可能就是人造品

文/图 羊城晚报记者 罗清晓 陈亮

中秋将至,莲蓉蛋黄月饼可谓是少不了的应节美食。不过,最近网上有视频博主称,市面上存在“人造咸蛋黄”,里面含有各种添加剂,“机器1个小时可以生产10万粒蛋黄!你还敢吃吗?”

视频里说的是真的吗?一些在售的咸蛋黄会不会是人造的?记者展开走访调查,并采购了6款咸蛋黄产品送检。检测结果显示,标明自己是“咸蛋黄”的5款产品均无添加剂,可判断为真的咸蛋黄;而标有“咸蛋黄制品”字样的1款产品,淀粉含量近40%——这便是“人造咸蛋黄”。

相关发明专利显示,以一定比例的新鲜蛋、蛋黄粉、淀粉及添加剂等混合,即可制成咸蛋黄制品。

那么,如何分辨“真假”咸蛋黄?专家介绍,真咸蛋黄结构不均匀,外部松软内部紧密,质地较硬;而咸蛋黄制品结构均匀、有弹性,咬开后不会有分层和硬心。此外,消费者可通过看标签内容、水煮搅拌等方法判断是否为真的咸蛋黄。

## 没有添加剂的5款是真蛋黄 有添加剂的人造品淀粉含量近40%

由于无法亲眼目睹咸蛋黄制作环节,记者分别在电商平台以及广州荔湾区、佛山南海区的菜市场,随机购买了6种不同产地、厂家的“咸蛋黄”,并送到专业的检验机构进行检测。

在某电商平台搜索“咸蛋黄”,销量第一的产品名为“正宗红心咸蛋黄”,销量5万+。点击该产品详情页才显示产品为“咸蛋黄制品”,25粒价格约8元,配料包括蛋黄、淀粉、食用香精、食品添加剂。记者购买了此产品,标为2号样品。

其余5个样品的包装上都声称自己是咸蛋黄,配料均为水、食用盐和咸蛋黄,售价为20粒20-25元不等。

针对6个样品,实验室进行了防腐剂、食品色素、苏丹红以及淀粉等指标的检测。结果显示,2号样品检出每100克中山梨酸钾

含量为0.0724克、淀粉含量为39.8克。其余5个样品均未检测到添加剂,每100克样品中淀粉含量为0.08克-0.46克。

实验室用新鲜咸蛋黄取蛋黄检测对照,发现新鲜咸蛋黄中每100克样品中淀粉含量为0.2克。蔡应昌介绍,除了2号外的其他5个样品没有检测到添加剂,“经过对比实验判断应该是真的蛋黄。”而2号样品不是真正的蛋黄,是改变了物理性状的蛋制品。

华南农业大学食品学院副教授黄卫娟介绍,2号样品中添加的山梨酸钾是防腐剂,作用主要是防止咸蛋黄腐败变质,延长保质期。根据相关规定,月饼和烘焙食品馅料中山梨酸钾及其盐的最大使用量均为1.0g/kg(以山梨酸计),2号样品中检测出0.724g/kg山梨酸钾,在标准之内。

## 真咸蛋黄颜色偏黄外松里紧 人造咸蛋黄色泽红润结构均匀

那么,消费者要如何识别真咸蛋黄和合成蛋黄呢?蔡应昌介绍,首先是通过标签标示内容进行识别,一般真的咸蛋黄,配料表中配料只会标蛋黄、食用盐。其次,人造咸蛋黄的标签,一般会在产品名称附近标示真实性“咸蛋黄制品”等字样。再次,通过水煮搅

拌也可以区分,真蛋黄水煮搅拌后水较澄清,蛋黄呈浅黄色块状,且表面会有一层油脂漂浮;而咸蛋黄制品因含有大量淀粉,水煮搅拌后会呈均匀的黏稠状。

黄卫娟介绍,真咸蛋黄颜色偏黄,结构不均匀,外松里紧,个别中间会有小硬心,口感柔软细腻;而咸蛋黄制品色泽红润,结构均匀,咬开后不会有分层,不会有硬心,口感较硬,有弹性。

此外,真咸蛋黄价格一般为每粒1元,而合成咸蛋黄价格较低,甚至20粒才9.9元。黄卫娟也提醒消费者,在选购食品时,要看准带有QS标志的,这是企业获得食品生产许可的标识。

## 想看看线上热销的商家线下如何 意外发现经营地址查无此店

咸蛋黄到底是怎么生产的?是否真的能以添加剂人造咸蛋黄?记者前往全国首个“中国食品工业示范基地”中山黄圃镇实地走访,咸蛋黄是黄圃腊味中的一大预制品。 “黄圃镇腊味商贸商行”在多个电商平台销售咸蛋黄产品,其中“真咸蛋黄”产品月销量300+。记者根据导航软件的指示前往该工厂地址,欲了

解情况。不料,当导航显示到达目的地时,却发现该地址在一个居民楼内,完全没有商店或者工厂的迹象。

随后,记者又在导航软件上搜索到另一家咸蛋黄制品厂——中山市东升镇鸿峰蛋类加工厂。然而,到达目的地后,记者发现厂房已经废弃,大门生锈,门口贴着“厂房招租”的字样。



记者购买并送检的样品

## 想看看线上热销的商家线下如何 意外发现经营地址查无此店

咸蛋黄到底是怎么生产的?是否真的能以添加剂人造咸蛋黄?记者前往全国首个“中国食品工业示范基地”中山黄圃镇实地走访,咸蛋黄是黄圃腊味中的一大预制品。 “黄圃镇腊味商贸商行”在多个电商平台销售咸蛋黄产品,其中“真咸蛋黄”产品月销量300+。记者根据导航软件的指示前往该工厂地址,欲了

解情况。不料,当导航显示到达目的地时,却发现该地址在一个居民楼内,完全没有商店或者工厂的迹象。

随后,记者又在导航软件上搜索到另一家咸蛋黄制品厂——中山市东升镇鸿峰蛋类加工厂。然而,到达目的地后,记者发现厂房已经废弃,大门生锈,门口贴着“厂房招租”的字样。