

广府腊味、化州橘红、端砚文玩、封开杏花鸡、德庆贡柑……

广货搭春运“快车” 沿高速畅行天下

文/图 羊城晚报记者 王丹阳 通讯员 粤交集宣 张立希

“端砚练字，‘石中君子’养心性，我想让孩子了解广东物产和制造蕴含着的千年文脉。”2月5日，江肇高速鼎湖服务区内，车主刘先生在端砚展台前下单一方小砚，准备送给家里练书法的孩子。春运开启数日，“广货行天下，年货上高速”的景象已在广东高速公路网遍地开花。

老广年味飘向省外家乡 服务区成“年货采购站”

广府腊味、化州橘红、端砚文玩、封开杏花鸡、德庆贡柑……南粤各地的特产带着老广的“年味”随着滚滚车流走进全国家庭，高速服务区正成为粤东粤西粤北、珠三角返乡路上的“年货采购站”。

在鼎湖服务区，同样受欢迎的还有肇庆裹蒸粽，以柊叶包裹，糯米、绿豆、五花肉为料，慢火蒸煮十小时而成，是西江流域传承千年的端午与春节食品。

现场“小肇上菜”展柜集中展销的还有当地特产封开杏花鸡，这种放养于杏花镇山林间的走地鸡，皮薄骨细、肉质紧实，白切后蘸姜葱酱油，咸鲜可口。旅客试吃了鲜嫩的鸡肉后连连称赞，有的现场购买带走，有的则扫码下单、等待送货上门。

据介绍，春运首日，江肇高速两对服务区就卖出8方端砚、500斤砂糖橘、70斤德庆贡柑、10只杏花鸡。

在广东，新会陈皮号称“一两陈皮一两金”，三年陈化，自然生香，药食同

源，颇受当地人喜爱，这一特产也被带到了广中江高速棠下服务区，侨乡特有的味道吸引了不少旅客选购。有游客除了购买陈皮和陈皮副食产品，还购买了江门人腊月里的“年味密码”——古法酿制的东古酱油和本地土猪腌制风干的礼乐腊味。

老广年味飘向省外家乡

近些年，“老广”的独特年味沿着出省高速通道，飘进了更多省份。武深高速是连通粤湘鄂的省际大动脉，武深高速新博段（新博高速）龙门服务区一天卖出龙门年桔100多斤，准备返回湖北老家过年的旅客李女士后备箱就塞满了龙门年桔、丝苗米和手工沙河粉。她表示：“很喜欢广东过年的氛围，听说龙门年桔寓意‘大吉大利’，特意多买几箱，带回老家送亲戚。”

在武深高速始兴联络线的九龄服务区，始兴宰相粉——这道源于唐代名相张九龄故里的传统小吃，以本地优质大米磨浆蒸制，薄如蝉翼、韧而不碎，是不少始兴人年夜饭桌上的“头道菜”，也成为不少旅客选择购买的特色“年味”。

视线转向粤赣通道韶赣高速，韶关东服务区内不少旅客选择购买了自唐代传承至今的曲江名产——马坝油粘米，该品种曾为朝廷贡米，米粒细长、饭香浓郁，至今仍是粤北人家年夜饭的首选。



游客试吃封开杏花鸡

在同为粤赣通道的龙紫高速上，黄村服务区以恐龙为主题，志愿者们正在为孩子们讲解恐龙知识，也为随行的家长介绍了紫金竹壳茶、河源望回郎板栗和客家娘酒等当地特产。一位带着孩子的父亲表示：“孩子边玩边学，我们顺手买了娘酒，年夜饭用来炖鸡。”

在粤西，各高速路段服务区内的

年货不仅汇聚一方风味，更是风土的缩影。化州橘红片、化橘红梨膏、簕桥黄瓜、拖罗饼、手工花生糖、番石榴、阳江豆豉、陈皮饼等特色粤西特产琳琅满目，为旅客奉上地道年礼。

除此之外，英德的红茶小罐、连平的鹰嘴桃干、罗定的沃柑礼盒等也在不同服务区被装进车中。从西江文脉到粤北山珍，从客家风味到侨乡腊味，

可触摸、可品尝、可传承的“老广年味”让一条条高速公路正成为“广货行天下”的流动展廊。

“下周，我们还将沿在沿线服务区开设小型花市，助销翁源县的特色兰花，不仅可以让旅客在服务区逛逛花市，也可以把广东‘花开富贵’的新春氛围带回家中。”武深高速仁新段（仁新高速）主任万友明表示。

江门造“广货”火热出海 订单排到2029年



江门边检站民警目送江门新造船舶“伊丽莎白”轮“出海” 通讯员供图

上个月，冻眠荔枝、荔枝冰淇淋等特色产品惊艳亮相“‘十四五’广东成就”新闻发布会，吸引全国目光。冻眠荔枝的诞生，离不开省农科院蚕业与农产品加工研究所（以下简称“研究所”）副研究员程丽娜的耕耘。这位1990年出生的博士后，正用一双“科研巧手”，打破荔枝“一季红、转瞬谢”的宿命。她的坚守与创新，正是研究所十余年深耕荔枝产业、以科技赋能荔枝产业发展的生动缩影。

科技助“荔”行天下

头顶华南理工大学博士、德国柏林工业大学博士后的光环，斩获全国创新创业优秀博士后、省科学技术进步一等奖等多项荣誉，程丽娜在果蔬低温冻眠保鲜与加工领域深耕10年。

广东荔枝闻名天下，但“保鲜难、卖不远、价波动”曾是困扰产业多年的痛点。“9年前，我刚加入省农科院加工所的果蔬保鲜与加工创新团队，就跟着团队扎根茂名、从化等荔枝主产区。看着果农们的焦急，我们更坚定了攻坚荔枝保鲜加工技术的决心。”程丽娜回忆道。

在生鲜保鲜领域，最让人瞩目的莫过于超低温冻眠锁鲜技术的突破。“传统冷冻技术会破坏荔枝的细胞结构，解冻后又软又涩，而我们研发的冻眠技术，能让荔枝‘沉睡’一年以上，解冻后外观和鲜果几乎无差别，糖类、多酚等营养成分保留率超过80%。”程丽娜介绍。

这项技术的落地，离不开无数次的试验与打磨。为了优化技术参数，程丽娜和团队成员顶着酷暑，在荔枝园和加工厂之间来回奔波，每天凌晨就到果园采摘新鲜荔枝，带回实验室反复测试，调整冻眠温度、时间和载冷剂配方。功夫不负有心人，冻眠技术让荔枝突破“一日色变、三日味变”的保鲜难题。

据介绍，除了冻眠锁鲜技术外，研究所过去的十余年时间里，搭建起一套全方位的技术体系，每一项技术都精准对接产业需求。针对电商荔枝，团队研发“压差预冷+电磁场辅助保鲜”的无冰块保鲜体系，让荔枝

采收损耗率降低15%；针对荔枝出口，团队研究出“压差预冷+纳米抑菌剂”的空运保鲜体系，让保鲜期延长30%，助力广东荔枝出口南美、俄罗斯、中东等多个国家和地区。

今年，程丽娜与团队进一步推动技术升级，联合企业在广州从化、茂名高州建成更大规模的冻眠荔枝产线，产量有望达到2000吨，更创新推出“共享工厂+共享技术”模式，让农户、合作社只需支付少量加工费和冷藏费，就能用上成熟的冻眠锁鲜技术。

加工技术富荔农

“生鲜保鲜解决了‘卖得远’的问题，精深加工则能解决‘卖得贵’的问题。”程丽娜说，每年荔枝采收期集中，生鲜销售只能消化一部分产量。为此，她与团队又将目光投向荔枝深加工领域，研发出一系列新产品。

2025年，高州市益丰健康产业科技有限公司建起了荔枝冰淇淋全自动化生产线，其生产的“贵妃荔枝冰淇淋”走进大型超市和景点、高校。“团队已有研究证明，乳酸菌发酵可有效改善荔枝汁风味。”程丽娜说，其团队创新研发了乳酸菌发酵荔枝冰淇淋，其中发酵荔枝汁添加量超40%，风味独特，而且有改变肠道菌群结构的作用。

据介绍，研究所团队一直致力于荔枝加工工艺技术升级优化，近年来建立了超高压协同多栅栏因子非热杀菌新技术。研究人员建立了用荔枝果渣（荔枝加工中产生的副产品）高效制备膳食纤维的技术，可溶性膳食纤维得率最高58.55%；以荔枝果渣为原料，应用乳酸菌发酵（脱糖）、低温烘干、超微粉碎、抗结等技术制备的果粉，可用作荔枝风味食品、饮品等的原材料。通过益生菌协助发酵，团队还研发出新型荔枝米酒产品，受到大众欢迎。

一颗小小的荔枝，凝聚着程丽娜与省农科院加工所一众同仁十余年的科研坚守。“未来，我们还要继续优化技术，研发更多贴合市场需求的产品，让更多广东荔枝走向全球，让果农的日子越过越红火。”程丽娜表示。

羊城晚报记者 全良波

2月4日上午，江门市新会区银洲湖、新会港。伴随着悠长的汽笛声，由南洋船舶新造的“太阳贸易”轮和由航通船业新造的“伊丽莎白”轮在珠海边检总站江门边检站民警的目送下，开启了首次远洋航行。与此同时，江门市各大码头船舶也迎来“春运”小高峰。

记者从江门边检站了解到，新年伊始，江门制造的各类新造船舶和海工装备就已经“爆单”，全球买家抢购江门“广货”，订单甚至已经排到2029年。

“国之重器”出口火热

1月以来，寒流时来侵袭，但南洋、航通船舶厂区始终是一派热火朝天的景象，巨大的龙门吊和大小吊车忙碌不停。“2025年，我们公司一共交付32艘，接近130万载重吨，产值63.53亿元，出口额9.19亿美元。2026年预计交付33艘，订单已经排到2029年。”南洋船舶董事副总经理朱继雷说。该公司自2005年成立以来，其灵便型散货船船型成为国际标准船型之一，被国际市场称为“南洋型”船，迄今已累计交付161艘，在现代节能型小灵便市场占有率全球领先，建造的船舶遍布亚洲、欧洲和美洲，20年间已成长为广东省规模最大的民营船

舶制造企业。

银洲湖畔的火热景象，远不止南洋船舶一家。在江门航通公司厂区，工人们正在加紧建造多台（套）大型海工装备。作为国家级专精特新“小巨人”企业，江门航通已成为江门市海工装备产业走向世界的一张亮眼名片。近年来，江门航通累计交付海工船舶超400艘，打造了一系列“国之重器”，在世界各地的超级工程中大显身手。

其中，国内首艘设备完全国产化的深层水泥搅拌船“四航固基”号、全球最大宽扁浅吃水型半潜驳“四航永兴”号，以及兼具海洋科考与深海工程作业能力的“海洋地质二号”科考船，均填补了相关领域技术空白；全球首艘自航式水体自然交换型养殖工船“湾区伶仃”号2025年已下水投产，独创的水体自然交换技术实现海水零污染循环。

“2025年公司出口10艘船，出口额约15亿元，同比增加328%。目前在手船舶订单42艘，工期排至2028年。”公司总经理黄红宇说。

“量身定制”服务清单

针对2艘新造船舶“交付即出境”的现实需求，江门边检站克服新造船交接流程多、要求高，以及交

付、出境衔接难度大等问题，积极响应、主动作为，为新造船舶“量身定制”服务清单，安全高效地为相关手续申办、船体检查、船员及船舶出境边防查验等提供“一船一策”的精细化查验举措，安全、高效助力新造船舶从交付到出境无缝衔接。

据了解，近三年，江门市船舶与海工装备产业规上工业产值的年均增速超60%，其中，出口主要集中在新区。数据显示，2025年新会区船舶与海工装备产业12家规上企业产值93.7亿元，同比增长20%；船舶出口67.3亿元，增长40.7%，拉动出口整体增长5.9个百分点。

记者了解到，一直以来，江门边检站坚持以企业发展需求为导向，主动回应港口和外贸企业对优化通关环境、降低企业运营成本期盼。“我们将继续紧贴航运企业和经济社会发展需求，不断优化边检服务举措，全面促进航运企业发展，为巩固我国进出口发展良好态势提供坚强有力的边检支撑，不断提高船舶出入境查验效率，为船舶更快办结各项口岸联检手续节省宝贵时间，切实为船企解决烦心事、忧心事、急心事，确保更多‘中国制造’走向国门、走向世界。”该站执勤一队负责人说。

羊城晚报记者 张璐瑶
通讯员 刘璐瑶

广东设立千亿战略性新兴产业投资引导基金

聚焦投早、投小、投硬科技

羊城晚报讯 记者莫谨榕报道：聚焦“投早、投小、投硬科技”，广东正加快构建覆盖全生命周期的政府投资基金体系。近日，由广东省财政厅全资设立的广东省战略性新兴产业投资引导基金有限责任公司正式成立，组建总规模1000亿元、首期规模500亿元的广东省战略性新兴产业投资引导基金（以下简称“引导基金”）。

据悉，引导基金主要投资战略性新兴产业、未来产业以及升级改造的传统产业等广东重点扶持的产业领域，服务“百千万工程”、绿美广东生态建设、海洋强省建设等省委、省政府重点工作部署。鼓励母子基金投早、投小、投长期、投硬科技，支持投资独角兽、专精特新、制造业单项冠军等企业。

引导基金采取永久存续期的公司制模式，建立省财政长期稳定投入和回收资金循环滚动投资机制，为广东现代化产业体系建设提供更多耐心资本。作为省级政府投资基金统一出资和管理平台，引导基金由省财政厅全资设立，通过搭建“引导基金—母基金—子基金”三级架构，预计未来撬动社会资本形成超万亿元级基金集群。

以设立产业投资类母基金为主，引导基金将分行业引入产业龙头和链主企业合作构建产业生态基金，引入银行、保险资金等长期资本合作设立具有专项功能的母基金；以因地制宜适当出资引导地市设立创业投资类母基金为辅，引导基金将支持地市与业绩领先的创投机构合作设立聚焦新兴产业和未来产业的创投母基金。

在运营管理上，引导基金公司委托广东粤财基金管理有限公司负责引导基金运营管理，省发展改革委作为业务主管部门，省财政厅作为出资人。引导基金建立战略咨询委员会、投资决策委员会，投资决策委员会作为引导基金决策机构，由引导基金管理人负责组建，负责审议引导基金的投资事项并作出决定。政府部门不干预基金投资决策，保留对引导基金违规违约等投资行为的否决权。

值得一提的是，广东省财政厅牵头发布的《财政金融协同惠企利民一揽子政策指引》还提到，将实施对广东省制造业和高新技术企业贷款实施贴息扶持政策。对符合条件贷款按贷款利率的35%进行贴息，最高可给予2000万元/年的财政贴息支持。贴息对象覆盖全省注册的制造业企业（国民经济行业分类“C制造业”）和有效期内的高新技术企业，贷款用途聚焦厂房建设、设备购置、技术改造、科技研发等实体经济领域。政策实施采取“银行代申报、企业零跑动”模式，由21家全国性银行在粤分支机构及地方城商行、农商行统一经办，每季度集中报送，确保贴息资金“直达快享”。

广州出台华南首个团体标准

聚焦直播间“放心消费”

羊城晚报讯 记者吴珊、通讯员穗市监报道：2月1日，《直播电商监督管理办法》正式实施。2月5日，广州率先发布华南首个《放心消费直播间建设与管理规范》团体标准。羊城晚报记者了解到，该团体标准聚焦直播间“放心消费”，突出消费者权益与未成年人保护，强调AI等新技术管理。

发布会由广东省市场监管局指导，广州市市场监管局联合广东省网商协会、广州市直播电商协会共同举办。广州市市场监管局网络交易监督管理处处长陈霄斌在接受采访时表示，这次举办直播电商新规宣贯活动，“目的就是让平台、直播间运营者、MCN机构、主播等各方主体清楚了解红线在哪、底线在哪，该怎么合规经营，从源头减少违法违规的情况，切实保障消费者与经营者的合法权益。”

广东省网商协会执行会长兼秘书长刘飞娜介绍，《放心消费直播间建设与管理规范》团体标准编制历时约10个月，由广东省的主要平台、MCN机构及品牌方共同制定，是《直播电商监督管理办法》出台后，华南首个系统性的团体标准。

值得关注的是，广州市“放心消费承诺直播间”的申报与培育工作已于去年启动。去年10月，广州市市场监管局发布《广州市放心消费承诺直播间申报指引》，相关企业可根据指引进行申报，符合标准的企业可获得由广州市消费者委员会发放“放心消费承诺”电子牌匾与广州市放心消费承诺直播间”电子标识。电子牌匾与标识可由直播间申报主体在其相应的平台直播间内展示，鼓励直播电商平台为直播间运营主体展示提供相关支持。