

未来
五年江门奋力构建侨都
高质量发展新格局文/图 羊城晚报记者 陈卓栋
通讯员 江宣 谭耀广

江门市第十四次党代会于12月27日至28日召开。记者从党代会报告中注意到，江门从经济、科技创新、侨务工作、区域平衡、社会治理、民生等方面提出了未来五年具体的奋斗目标，奋力构建侨都高质量发展新格局。

江门市委书记陈岸明强调，今后五年，江门将抢抓“双区”和两个合作区建设重大机遇，奋力构建新时代侨都高质量发展新格局。具体奋斗目标为：经济实力实现跨越提升，地区生产总值朝着5000亿元关口奋进，成为珠江西岸重要增长极；科技创新能力明显跃升，建设国家创新型城市，科技进步对经济增长贡献率大幅提升；新时代侨都享誉海内外，打造成为国内国际双循环重要交汇点；区域平衡成为全省示范，区域平衡发展取得显著成效，促进地区共同富裕；社会治理走在全省前列，成为全省最安全稳定、最公平公正、法治环境最好的示范区；人民生活品质显著改善，全力打造幸福宜居之城、低碳生态之城、人才友好之城。



经济：成为珠江西岸重要增长极

过去五年，江门地区生产总值迈上3000亿元台阶，工业总产值突破5000亿元。而在今后五年，江门要在经济实力上实现跨越提升，工业增加值占GDP比重超过45%，先进制造业增加值占规模以上工业增加值超过50%，地区生产总值朝着5000亿元关口奋进，成为珠江西岸重要增长极。

记者了解到，江门将坚持工业立市制造强市，深入推进“工业振兴”工程。巩固发展提升战略性支柱产业，筑牢工业规模化发展基本盘，重点发展壮大智能家电、现代轻工纺织、生物医药与健康、现代农业和食品四大战略性支柱产业集群；优化提升新一代电子信息、汽车、先进材料、

江门将优化提升汽车等战略性支柱产业集群



江门“双碳”实验室

江门中心区航拍图 杨兴乐 摄

科技创新：加快重大创新平台建设

报告提出，今后五年，江门要在科技创新能力上取得明显跃升，建设国家创新型城市，科技进步对经济增长贡献率大幅提升。

江门市科技局局长刘长虹表示，报告中详细提出了加快中科院(江门)中微子实验站、国家政法智能化技术创新中心江门市域社会治理孵化中心、江门“双碳”实验室、省科学院江门产业技术研究院等重大科研平台和设施的建设，既为国家战略科技力量做出江门贡献，又结合江门实际，围绕产业链部署创新链，为战略性产业集群发展做了超前布局。

他表示，围绕党代会的要求，科技部门将加快重大创新平台建设和高端创新资源的链接。如为中科院(江门)中微子实验站建设做好服务，帮助科研团队尽快出成果；加快推进与香港科技大学共建的江门“双碳”实验室建设，围绕低碳、零碳、负碳技术研发及成果转化，集聚一批高水平科研团队，努力建设成为服务全省的“双碳”领域重大科研平台；发挥院士之乡的优势，围绕大湾区产业发展需求，积极引进海内外院士团队落户江门开展科研和成果转化。

侨务：“侨都”定位“双循环”交汇点

报告提出，今后五年，江门要作为新时代侨都享誉海内外，打造成为国内国际双循环重要交汇点。记者还注意到，报告中首次确立了江门建设新时代华侨华人经济文化合作示范区的奋进目标。

记者了解到，江门将坚持发挥华侨华人资源优势，深入推进“侨都赋能”工程，打造国内国际双循环重要交汇点；建设华侨华人文化交流合作国家平台，提升侨都中华文化传播功能；建设华侨华人创新创业国家平台，提升侨都科技创新经贸合作功能；建设华侨华人公共法律服务功能；建设华侨华人公共法律服务。

区域平衡：实行江门东西部对口合作

报告提出，今后五年，江门将在区域平衡方面成为全省示范，区域平衡发展取得显著成效，促进地区共同富裕。

记者了解到，未来五年，江门将设立区域平衡发展基金，重点支持西部人才引进、基础和职业教育、产业园区建设等先导关键领域，引导国企和社会资本投入，增强造血功能和内生动力。江门市发改局局长胡其波表示，发改部门将抓紧制订实施区域平衡发

展综合试验区建设方案，建立系统的平衡政策体系。设立区域平衡发展基金，培育壮大西部优势产业集群，推动西部公共服务高质量发展，促进地区共同富裕。

此外，报告还提出，江门将建立东西部区域合作联席会议制度，“市四套班子领导+市直部门”牵头挂钩联系制度，统筹推进东西部区域合作。实行东西部对口合作，蓬江、江海与恩平、新会与台山，鹤山与开平结对协同发展。

社会治理：坚持和发展新时代“枫桥经验”

报告提出，今后五年全面依法治市和平安江门建设深入推进，突发公共事件应急处置和防灾减灾能力明显增强，社会治理体系和治理能力现代化水平显著提升，成为全省最安全稳定、最公平公正、法治环境最好的示范区。

江门市信访局局长陈军凯指出，他注意到报告强调要坚持和发展新时代“枫桥经验”，加快构建“信访超市+外送服务”网络化工作体系，健全矛盾纠纷多元预

防调处化解机制，及时依法维护人民群众合法权益。

他表示，按照市委的部署和要求，全市信访系统将坚持党的领导，坚持以人民为中心，坚持和发展新时代“枫桥经验”，加快构建“信访超市+外送服务”网络化工作体系，健全矛盾纠纷多元预

民生：促进“量”的扩大与“质”的提升

报告提出，未来五年江门人民生活品质显著改善，全力打造幸福宜居之城、低碳生态之城、人才友好之城。

其中，江门将从就业、教育、医疗、社会保障、精神文化、生态环境等方面改善人民生活品质，推动城乡公共服务优质均衡，努力推进幼有善育、学有优教、劳有厚得、病有良医、老有颐养、住有宜居、弱有众扶。

江门市人社局局长文丽指出，在稳就业方面，党代会报告提

出了“不断促进民生‘量’的扩大和‘质’的提升”。针对“量”的扩大，江门人社局将着重保障高校毕业生、地务工人员和困难人员等就业群体，深入推进“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程，以及“乐业五邑”创业创新大赛等，促进更充分的就业。针对“质”的提升，江门人社局将加快江门技师学院扩容提质，实施“园区技工”等项目，不断提高劳动者职业技能，实现更高质量的就业。

2021年12月29日/星期三/湾区新闻部主编
责编 黄铁安/美编 刘栩/校对 朱晓明

A14

都来认识一下它吧！



斗门大赤坎明火叉烧排骨：
独门技艺四代传承
非遗美食声名远播

叉烧是体系丰富多元的广东美食“本味”，它不仅历史悠久、流传甚广，而且是百家百味。在珠海斗门大赤坎，一家有着百年历史的本土品牌，传承了四代的独门技艺，2015年被列入市级非物质文化遗产名录，它就是斗门大赤坎明火叉烧排骨。

独门技艺 入味飘香

如今，如此繁复的烹调工艺，每天天没亮就在大赤坎村上演着。这家传承百年的老店有一个名字，叫“大赤坎肥仔强烧味餐厅”，“肥仔强”是第三代传承人赵自强的绰号。

据赵自强介绍，大赤坎明火叉烧排骨的加工工艺源于祖父赵池大。据传，民国初年，少年赵池大在南洋菲律宾的马尼拉做餐厅学徒，师从来自广东的擅长制作“叉烧”的老乡。几年间学有所成，便自立门户。他在继承传统技艺的同时，又独创了别具一格的酱料配方和加工工艺，确立了自己的品牌，在马尼拉华人中很有名气。后来赵池大归乡成婚，号名“佐修”，在大赤坎开始了自己的烧味生意。

历经近一个世纪，时至今日，赵池大的传统工艺已传承到他的曾孙——第四代传承人赵志文手中。经过多年的学习和锻炼，如今，赵志文也尽得真传，每一个步骤都练出了真本事。

“我们正在筹备斗门非遗特色综合体，预计明年建成。”据了解，年轻的赵志文不仅通过网络宣传这道本土美味，同时还将自家的叉烧烧排骨打造成手信，并融合非遗元素，打造特色非遗旅游体验，将斗门美食发扬光大。

文/图 杨雪薇

不久前，深圳某奶茶店1000元一杯的橄榄汁饮料上了热搜，引发了大家对橄榄的好奇：果汁而已，卖这么贵？也许有些人不太熟悉橄榄，它其实是广东潮汕一种非常常见的水果，如果按照种类来说，还真的能卖得出这个“天价”。

橄榄的种类多样

首先，我们需要分一下橄榄和油橄榄。平时大家常听说的橄榄油，用到的是油橄榄，是木犀榄科木犀榄属，果实成熟后是紫黑色。油橄榄的老家在地中海，几乎不会鲜食，除了拿来榨油，要么就是腌制后才吃。而潮汕吃的橄榄，是橄榄科橄榄属，老家就在中国，可以鲜食。

潮汕常见的橄榄主要分为香种和甜种两大类。甜种橄榄主产于广东潮阳，果实两端比较细长，个头较小，果皮为青色，咬开后果肉呈白色，脆且化渣，回味甘甜。其中较为出名的品种有“灵峰橄榄”。而香种橄榄，果实相对甜种橄榄而言比较饱满圆润，成熟时果皮颜色偏黄，香浓味甜，入口微酸，回味甘而不涩，纤维少，越嚼越香。其中最出名的便是金玉三捻橄榄，最高曾卖到3000元/斤的高价，是橄榄中的名贵品种。备受争议的千元橄榄汁，店家说用的就是金玉三捻橄榄。

金玉三捻橄榄产自汕头市潮阳区金灶镇，侧观有三条浅线贯穿橄榄使果身呈微三捻状，由此得名。果呈卵形，肉质爽脆无渣，榄香醇和淡雅，回味甘浓持久。金玉三捻橄榄可不是日常货，平时我们吃的也基本都是青橄榄，价格美丽很多。

橄榄的花式做法

除了直接鲜食，橄榄在潮汕还有多种食用和使用方式。

鲜榨橄榄汁色泽金黄，质地比较浓稠，榄香醇厚。如果怕味道苦涩喝不惯，也可酌量加入细砂糖。除了直接饮用，橄榄汁也可与椰果、油柑(也叫滇橄榄)进行梦幻联动，对初尝橄榄汁的初级选手来说比较友好。不过，其实大部分潮汕人平时很少喝橄榄汁，更多还是喜欢直接嚼着吃，或者拿来煲汤入菜。

橄榄在传统的凉果制作中，有用糖腌制的甜橄榄、盐渍的咸橄榄，还有酸酸甜甜的泡椒橄榄……这其中最普遍的是甘草橄榄，在大多数潮汕人的童年记忆中，甘草橄榄是用老竹叶包裹着，三四颗为一组，用麻绳扎成橄榄葫芦状。

把橄榄与煮好的甘草液倒入瓶子中，盖好盖子浸泡一天以上，让甘草汁慢慢渗入果肉中，等橄榄由翠绿色转成深棕色时，便可以开盖捞出撒上适量甘草粉，在太阳底下晾晒2-3天，甘草橄榄便做好了。甘草橄榄的苦涩全消，味道甘甜可口，果肉富有嚼劲。

对笔者个人来说，橄榄菜是配粥的一流选择。据说制作橄榄菜，主要用到的就是橄榄和芥菜两大原料。橄榄菜带着油亮的光泽感，汲取橄榄的馥香之味，味道咸鲜开胃，在潮汕人心目中绝对是“杂咸”中的第一位。

中山广发银行加大政采贷对中小微企业的融资支持力度
全力服务实体经济发展

广发银行中山分行积极响应《中国人民银行广州分行办公室关于中征应收账款融资服务平台与广东政府采购智慧云平台对接上线的通知》要求，迅速行动，加大“政采贷”对中小微企业的融资支持力度，全力服务实体经济发展。

“政采贷”业务是广发银行为政府采购中标企业提供特色的融资业务，其依托中征应收账款融资服务平台，以政府采购诚信考核和信用审查为基础，借力政府采购诚信保障，向政府采购供应商发放用于履行政府采购合同，并以采购合同财政拨付回款及借款人经营收入为第一还款来源的贷款业务。该产品程序简便、利率优惠、审批快速，真正解决了小微企业“融资难、融资贵”和普遍缺乏资产抵押的融资难题。

2021年6月21日，广东省政府采购智慧云平台(简称“智慧云平台”)与中国人民银行征信中心应收账款融资服务平台(简称“中征平台”)成功对接，有效解决了以往因采购合同真实性验证难、及时获得相关信息难、保障资金回到监管账户难等导致的线下办理业务难度大、效率低的问题。广发银行中山分行迅速响应，从2021年7月初开始，组织开展了《政采订单融资业务介绍和操作流程》培训，每天定时登录中征平台查询政府采购中标公告与采购合同的信息，把目标名单下发给支行，协助支行联系中标供应商，共同营销潜力客户。

中山市某餐饮公司通过招标方式承接多个政府和学校的食堂食材配送服务，但在政府采购过程中，需要预先支付政府采购投标保证金、履约保证金、标书制作等相关费用，同时还需要准备资金用于采购原材料、组织生产、运输等，日常资金需求较大。而由于企业成立时间不长，原始资本积累不够，缺乏银行信贷要求的抵质押物，因此企业在融资较为困难而导致在履行政府采购项目上存在资金困难的问题。广发银行中山分行在了解到该企业的融资需求后，迅速组织支行客户经理上门对接，了解企业经营情况，收集企业相关授信资料，并组成专项联合小组，拜访政府采购中心，了解政府采购预算、采购安排、采购流程、付款方式、付款能力、履约信用记录，及当地政府对于政府采购项目供应商准入标准及相关管理等情况，结合客户实际情况，为其定制合适的贷款方案，给予宽松的授信条件和优惠贷款利率并高效快速地审批通过。在客户提供贷款放款资料后，分行组织人员加班加点进行绿色通道审核放款，并于9月28日当晚顺利完成了首笔金额159万元的“政采贷”投放落地，及时帮客户解决了融资难题，使客户在履行政府采购项目上再无资金的后顾之忧。

广发银行中山分行坚定贯彻国家战略决策部署，将持续落实十九届六中全会精神，充分发挥金融力量优势，全力解决中小微企业融资难、融资贵难题，支持实体经济发展，积极履行金融国企社会担当，为推动我国经济高质量发展贡献广大力量。(刘琪)