

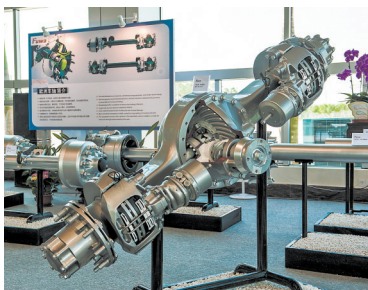
未来五年

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、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。



江门将优化提升汽车等战略性新兴产业集群



江门市第十四次党代会开幕

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新兴产业,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新兴产业集群;优化提升新一代电子信息、汽车、先进材料、

绿色石化、超高清视频显示等战略性新兴产业集群;加快发展战略性新兴产业,重点培育高端装备制造、智能机器人、激光与增材制造、安全应急与环保四大战略性新兴产业集群;前瞻布局半导体及集成电路、新能源、前沿新材料、精密仪器设备、数字经济等战略性新兴产业集群。

相应地,江门将优化完善“链长制”,大力推进制造业数字化改造工程,构建“大招商”格局,推动重大项目落地。江门市商务局局长冯一宁表示,江门将全力以赴招引行业领军企业和关键配套企业,努力在超百亿元产业项目引进上实现大的突破。

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子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,为战略性新兴产业发展做了超前布局。



江门“双碳”实验室



江门中心城区航拍图 杨兴乐 摄

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,提升侨都中华文化交流传播功能;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

国家平台,提升侨都维护华侨华人合法权益功能;建设全球侨务资讯政策研究和人才培养国家平台,提升侨都侨务智库功能。

江门市委统战部副部长韩志勇认为,报告进一步明确了侨务工作的主线和功能定位,为江门新时代侨务工作指明了方向。接下来,统战部门将重点推动华侨文化资源调查、侨情数据库建设,优化升级世界青年大会、少年中国说、“侨梦苑”等,办好华侨华人粤港澳大湾区大会,承办世界华商大会和华侨华人产业、人才交易会,举办国际性专业峰会。

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、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、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,全要素融合社会治理资源组成群众诉求服务“人才库”,进一步提升群众诉求服务的智能化水平、矛盾纠纷化解的专业化水平和汇集社情民意的精准化水平。

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、异地务工人员 and 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。



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

一种美食能够入选非物质文化遗产名录,必有其过人之处。有食客说过,最美味的叉烧,应该是肥肉和瘦肉适中。大赤坎的叉烧,就是肥瘦适中,肥肉甘脆不腻、瘦肉香软可口。而烧排骨则能做到肉质有嚼劲之余还能保持嫩滑。最重要是秘制酱,香浓的蜜汁外加荔枝木的阵阵清香,令人食过返寻味。

据介绍,大赤坎明火叉烧排骨的制作过程包括建造烘炉、选购原料、配各酱料、腌制晾干、果木烧烤、出品上桌等。其中,烘炉有着特殊的建造工艺。大赤坎明火叉烧排骨的烘炉是祖传的,外用红砖、水泥砂浆砌成,炉身内外用水泥砂浆批荡,是烤制时紧锁肉汁的秘诀。

选用的材料极为严格,据说该餐厅订购当地农家自养而且当天屠宰的幼骨猪中的枕头肉(猪肩肉)、水肋排(猪肋排中的上夹部分)作为原料。一头100公斤左右的农家自养猪,能用做叉烧的猪肩肉只有10公斤左右,能用做烧排骨的猪肋排也只有8公斤左右。

与众不同的还有独门酱料。除了常规的白砂糖、精盐、生抽、老抽、60度以上的高粱酒之外,还有特选的天然香料和天然甜味

料。将切成大小适中的斜纹条状的猪肩肉和块状猪肋排,腌制晾干,依次串起放入燃烧荔枝木的烘炉当中。荔枝木散发出的芬芳香味长时间熏到叉烧和烧排骨上面,并由表及里,以致柴香入肉,送上餐桌,令人齿颊留香。

四代传承 保护发扬

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,在马尼拉华人中小有名气。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,同时还将自己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,让斗门美食发扬光大。

文/图 杨雪薇

『天价』橄榄汁? 都来认识一下它吧!



橄榄炖汤

文图
梅尔

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,是木犀科木犀属,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汕,果实两端比较尖细,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,最高曾卖出过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,极香醇和淡雅,回味甘液持久。金玉三捻橄榄可不是日常货,平时我们吃到的基本都是青橄榄,价格美丽很多。

橄榄的花式做法

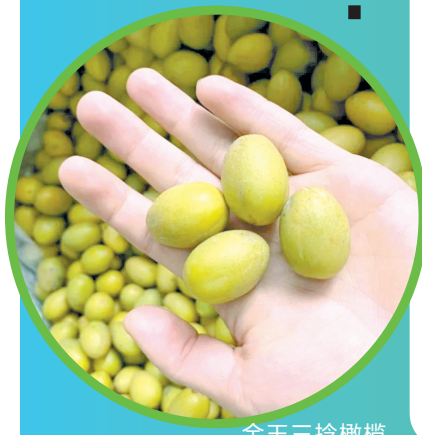
除了直接鲜食,橄榄在潮汕还有着多种食用和使用方式。

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,橄榄汁也可与鸭屎香、油柑(也叫流橄榄)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,或者拿来煲汤入菜喝粥。

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,还有酸酸甜甜的拷扁橄榄……这其中最普遍还是甘草橄榄,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,用麻绳扎成糖葫芦状。

把橄榄与熬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。甘草橄榄的苦甜味全消,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,及取橄榄的馥香之味,味道咸鲜开胃,在潮汕人心目中绝对是“杂咸”中的第一位。



金玉三捻橄榄