

江門開平

产品冠上“区域”名 强了经济 旺了产业

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋 通讯员 谭耀广



第一届区域品牌博览会上的开平优品馆

马冈的鹅、大沙的茶，参观者众多、购买者踊跃。日前，在江門开平市赤坎华侨古镇举行的第一届区域品牌博览会上，这些来自开平的特产与全国各地区域品牌产品同台亮相、交相辉映。

记者近日采访时了解到，2022年，开平市正式启动全国首个镇级行政区品牌培育建设工作，同年成功创建粤港澳大湾区首个县级行政区品牌，目前初步形成“1+N”的县、镇两级行政区品牌矩阵。开平将美景、特产、文旅服务等以“优品”招牌包装推出，对做强县域经济、壮大镇域经济、打造现代农业产业集群起到了积极的推动作用，也为“百千万”工程的推进打下坚实基础。

打“区域”牌推好产品

国家发展改革委等部门去年联合印发《关于新时代推进品牌建设的指导意见》，明确指出鼓励各地围绕区域优势特色产业，打造竞争力强、美誉度高的区域品牌，加强地理标志的品牌培育和展示推广，提升区域品牌影响力和产品附加值。

江門开平境内农副产品丰富、生态环境优美，并拥有世界文化遗产开平碉楼与村落。发挥上述优势，开平在打造区域品牌方面走在前列。2022年3月28日，开平市正式启动全国首个镇级行政区品牌“马冈优品”培育建设工作，随后相继启动建设“大沙优品”“塘口优品”“马冈优品”“赤水优品”“金鸡优品”5个镇级行政区品牌。同年12月12日，开平市成功创建粤港澳大湾区首个县级行政区品牌“开平优品”，目前初步形成“1+N”的县、镇两级行政区品牌矩阵。

记者注意到，开平的行政区品牌特色鲜明。如“马冈优

品”突出马冈鹅预制菜产品，以马冈鹅产品带动其他特产推广销售；“大沙优品”以茶为媒，探索出一条“茶旅融合”发展之路；“塘口优品”以侨文化为主题，讲好侨故事，做好侨文章，弘扬侨文化；“塘口优品”则突出了世遗景点的特色优势。产品体系中，特产、景点、文创产品、民宿等包罗万有，品类齐全、质优价廉。

广东省第三产业研究会会长李冠霖认为，行政区品牌建设有利于团结行政区内各方力量，整合属地优势自然资源、人文资源和原创科技成果，着力提升产品价值，促进企业做大做强，壮大优势产业集群，推动地方经济社会高质量发展。

文旅服务成优品“拳头”

日前印发的《江門市委关于全面推进“百县千镇万村高质量发展工程”促进城乡区域协调发展的行动方案》，提出实施千亿元级经济强县培育行动、镇域经济发展壮大行动、乡村

产业振兴行动。记者注意到，开平“1+N”县、镇两级行政区品牌矩阵为当地“百千万工程”的实施打下坚实基础，也为开平甚至江門实施“百千万工程”提供了良好借鉴。

据悉，截至目前，开平县、镇两级行政区品牌产品销售额超2000万元，“马冈优品”协议销售额超亿元。在行政区品牌建设带动下，今年第一季度，开平地区生产总值同比增长4.7%，增速排名江門第一。开平市还新创建了茶叶、丝苗米两个省级现代农业产业园，新增省级农业龙头企业2家、省级家庭农场5家、粤港澳大湾区“菜篮子”生产基地4家，入选全国农产品数字化百强县、全国休闲农业重点县。

值得一提的是，第一届区域品牌博览会在赤坎华侨古镇举行，凸显了文旅产品在区域品牌建设中的重要作用。开平塘口镇副镇长陶国智介绍，“塘口优品”名录囊括景点、民宿、文创产品、景点特产等旅游消费产品，该镇积极利用此次博览会及举办地赤坎华侨古镇客



博览会现场，马冈镇党委书记张诗存(左四)向游客推介“马冈优品”

流量大的特点，力争走进全国各地游客和消费者的视野。博览会期间，来自广州的游客谢小姐走进了“开平优品”馆，并购买了“塘口优品”文创产品，她说：“来到赤坎华侨古镇旅游正愁买手信问题，到博览会一看，我发现有很多侨乡特色产品，可以买点文创产品当纪念品，再买点土特产。”

据悉，按照相关计划，到2025年，“塘口优品”产值达10亿元。其中，以“碉楼旅游”“碉楼民宿”“碉楼民宿”“碉楼文创”的“碉楼服务”营收达到8亿元。

横琴生物医药龙头企业新获临床批件

继续推进临床项目不少于4个

羊城晚报讯 记者钱瑜报道：近日，联邦制药集团下属的联邦生物科技(珠海横琴)有限公司(以下简称“联邦生物”)接获中国国家药品监督管理局关于司美格鲁肽注射液体重管理适应症《药物临床试验批准通知书》，成为国内首家获得该生物类似药临床批件的企业。联邦制药方面表示，此次司美格鲁肽注射液的临床试验获批，将进一步丰富公司在糖尿病治疗领域和GLP-1靶点的产品布局。

据悉，联邦制药是国内领先集研发、生产、经营于一体的香港综合性制药企业，在全国范围内拥有六家生产基地、三个专业的化药和生物制品研发中心，产品涵盖医药中间体、原料药和制剂产品，销售网络遍布全球。

今年3月，横琴粤澳深度合作区(以下简称“合作区”)执委会与联邦制药签订合作协议，将其生物医药板块落户横琴。自落户以来，该企业建立了完善的生物药物开发产品管线，配备了

高水平的研发生产和质量团队，企业实力不断发展壮大，对合作区生物医药产业的发展起到龙头带动作用。

合作区经济发展局通过走访调研，了解企业政策诉求及发展需要，致力提供精准对接服务，并于去年出台了针对性强、扶持力度大的《横琴粤澳深度合作区支持生物医药大健康产业高质量发展的若干措施》，对生物医药产业企业设备购置、人才引进、研发创新等方面提供补贴支持，促进粤澳产业合作提升和产业创新转化，让更多生物医药大健康企业在横琴这片创新土壤上茁壮成长。目前，合作区注册医药健康企业已超4000家，涵盖新药研发、生物医药、医疗服务、药品贸易、大健康等领域。

目前，联邦生物在粤澳合作区中医药科技产业园租赁的2100平方米研发场地已建成使用，现有实体办公研发人员约40人。联邦生物总经理曹春表示，联邦生物聚焦内分泌及自身免疫



联邦制药配备了高水平的研发生产和质量团队 受访者供图

领域，拥有完善的糖尿病药物研发管线。目前利拉鲁肽注射液、德谷胰岛素注射液已进入临床III期，其他产品的研发进度也会加速推进，后续还有一些炎症、免疫相关的产品。据了解，联邦生物未来5年进入临床项目不少于4个，总投资预计不低于5亿元。

假汇款，真诈骗

农行中山分行成功堵截一起“伪造转账回执”诈骗事件

“没想到真的是骗子，幸亏你们提醒，不然我把货发出去了，后果不堪设想！太感谢你们了！”谈及事件经过时，江女士对农行中山东风支行的工作人员说道。

5月5日10时，农行中山东风支行冯经理收到客户江女士的微信信息，她表示有一位自称是当地某中学的教师打电话过来，声称其学校需要购置一批家具，订单金额较大且十分紧急，要求马上出货。突如其来的惊喜让江女士放下防备，与“新客户”互加微信好友后，对方方便把转账回执截图发过来。江女士虽收到了转账回执但未收到银行到账信息提醒，查询账户明细后发现“款项”仍未到账，故询问冯经理是否其银行账户状态异常导致“货款”未能及时入账。

冯经理仔细查看后，发现截图回执上的业务受理章与银行的签章略有不同，且“2小时内到账”的字眼与近期频发的“假回执”诈骗事件十分类似。出于

交易安全考虑，冯经理建议江女士确认资金到账后再发货。但江女士仍半信半疑，担心因此失去一位优质客户，损失大额订单。于是冯经理马上致电客户，将回执上的疑点一一告知，向其分析“假回执”诈骗案例，并解释，学校等单位一般会通过正式洽谈签订购买合同而不是直接转账要求发货。在冯经理的耐心劝说下，江女士答应确认到账后再进行后续交易。当天18时47分，冯经理仍然不放心，主动询问客户转账款项是否到账。江女士称至今仍未收到货款，明白了所谓的“新客户”只是骗子，并对冯经理严谨和负责的服务态度表示感谢。

近年来，新型诈骗手段层出不穷，反诈工作任重道远。农行中山分行将坚守社会责任，立足大行担当，持续加强员工反诈技能培训，定期开展金融知识宣讲、普及反诈知识、防范电信诈骗等金融知识，用实际行动守护人民群众的“钱袋子”。

(文/图 杨艺莹)



伪造的转账回执

文/图 梅尔

抹茶拿铁，抹茶蛋糕，抹茶味的珍珠奶茶……抹茶，似乎已经成为了网红店的基本操作。几乎所有的茶饮店、西餐厅、轻食店、咖啡店都不肯放弃抹茶元素，仿佛带上它就像掌握了潮流的密码。那么怎么辨别好的抹茶？抹茶是怎么做成的？你到底懂不懂什么是真正的好抹茶？来让我们一同看看，抹茶是如何给这个夏天带来一抹绿吧。



碾茶

传统抹茶

A 须有三大行业标准

都以为抹茶是潮流，其实它的历史可谓“悠久”呢。抹茶源于“末茶”，“末”就是把茶叶研成粉末的意思。传入日本后末茶在制作工艺上发生了许多改变，最终被接受和推崇。日本茶业中央会对抹茶的标准定义为：抹茶是将覆盖栽培的茶鲜叶，不经揉捻直接干制成碾茶，再经石磨研磨制成的极细粉末。于是，覆盖栽培、碾茶、石磨碾磨也就成了抹茶的三个关键词，也是抹茶有别于普通茶粉最重要的工艺特色。

第一个关键词是“覆盖栽培”。传统方法是在茶树嫩芽伸展2至3片时，使用苇帘或稻草等遮光材料(如今多用寒纸)将整片茶田覆盖起来，遮光率最高可达98%。20至30天后，这些茶树新生的叶片中会生成更多的叶绿素，形态上也比普通茶叶更绿、更大、更薄、更嫩。同时，叶片中以茶氨酸为主的氨

基酸含量增加而导致甜味和鲜味的增加，儿茶素含量减少而导致苦涩味的降低，还有另一些对茶叶风味有影响的成分含量也会变得不同。这一特殊栽培方式赋予了原料鲜叶独特的翠绿色，还有那种不同于普通绿茶的天然甜味和海洋香。

第二个关键词是“碾茶”。日本制茶工艺的主流方式是蒸气和汽蒸青，而不是我国常用的“炒青”工艺。采摘的茶树鲜叶在当日进行杀青与干制，每片茶叶的叶柄、叶脉都被剔除，只保留叶肉部分在恒温下蒸干。使用“蒸青”的方式，虽香气不及中国绿茶用炒锅杀青浓郁，但因杀青温度高、时间短而更好保留了叶绿素，使得茶叶和茶汤都更绿。

第三个关键词是“石磨碾磨”。碾茶最终再被研成颗粒极小的极细粉末，释放出深锁在与糖类分子结合的非挥发性物



刷泡抹茶

抹茶 给这个夏天一抹绿

B 如何分辨好抹茶？

提起抹茶，人们总是最先想起“宇治抹茶”。宇治是一个日本地名，隶属于京都府，因为盛产高品质抹茶而被世人熟知。其实除了宇治的抹茶，静冈县抹茶、福冈县八女抹茶、爱知县西尾抹茶等也同样出众。当然，不同茶种、不同产地的抹茶品质有别，可以从几个方面来分辨。

首先是茶粉颜色。真正的抹茶粉明显颜色鲜艳翠绿，覆盖栽培蒸青茶粉颜色浅且略带黄色，而普通绿茶粉则是带着暗黄的墨绿色。其次是茶汤颜色。刷泡后

的茶汤从颜色上看也有类似的差异。同时，其他两个样品由于颗粒大于纯抹茶，刷泡后粉易沉淀。最后是口感，这也是最大的区别。纯抹茶入口顺滑、清淡、微甜，略带海洋香，几乎没有任何苦涩味。覆盖栽培蒸青茶粉也可以尝到抹茶的特征风味，但由于苦涩味显著而使得这些风味被掩盖。同时由于茶粉颗粒大，入口后会在口腔中产生明显颗粒感。至于普通绿茶粉，除了颗粒感同样明显之外，能尝到的基本上就只有绿茶的苦涩味道了。

C 抹茶的传统“吃法”

抹茶的饮用实为“吃茶”，也就是将抹茶粉和水均匀混合后一同饮下——这的确是体会抹茶最真实、最初味道的极好方式。

要制作一碗日式抹茶，首先需要准备一套包括茶筴、茶碗和茶匙在内的日式抹茶茶具。日本抹茶道中使用的主要有两种刷泡抹茶的方式，分别称为薄茶和浓茶。浓茶中抹茶粉和水的比例高达约1:10，只有品质最好，苦涩度最低而甜度较高的抹茶才会被制成浓茶饮用；等级略低的抹茶，则更适合用于制成薄茶。

两者的制备方式也很类似——用茶匙取合适分量的抹茶，过滤后倒入茶碗中，加入70℃至80℃的热水，最后用茶筴沿“W”或“M”在茶碗中来回轻刷茶汤，使空气混入并在表面形成一层细腻的泡沫。

不过，如果你更喜欢的是抹茶巧克力、抹茶奶绿、抹

茶蛋糕，那或许上文中提到的这些高等级“茶道用抹茶”并不是最好的选择。适用于直饮的抹茶中那些微甜、微涩的茶香会被糖、乳品、巧克力等等浓烈的味道完全掩盖。而那些较低等级、苦涩味相对较重的“食品用抹茶”，反而可以将抹茶独特的风味突出重围保留在最后的成品当中。更何况，相比于直饮，烘焙和烹饪时候用的量可是多得多。

但话又说回来，如今肯静下心来传统品抹茶的人并不算多，人们喜欢抹茶味道的食品，一方面有着抹茶的幽香，但更大程度上是喜欢抹茶和高热量的甜品、饮料组合时发挥的化学作用，以及抹茶本身的高颜值清新绿色，所以才让抹茶成为了潮流密码。在珠海也有几家如森森等以抹茶为主题的甜品店，各种抹茶口味的食品，都备受欢迎。



抹茶甜品