

江门  
鹤山

# 打出特色“组合拳” 用心用情服务新就业群体

文/图 羊城晚报记者 陈卓栋  
通讯员 储盼盼 谭耀广

在江门鹤山市，快递员、外卖送餐员、网约车司机等新就业群体有近5000人。记者近日采访时了解到，鹤山打出一套特色“组合拳”，让新就业群体团结在党旗下、温暖在服务里、凝聚在治理中。

走进雁山社区红色驿站，只见一排排书架整齐排列，还配备了小冰箱、按摩椅、Wi-Fi、热饮水、微波炉、充电插座、便民药包等，让补给难、休息难不再成为快递小哥、外卖骑手的烦心事。

鹤山市委组织部相关负责人表示，在针对新就业群体开展的调查中，收到最多的意见是“希望城市有更多可以供我们歇脚休息的地方”。为此，鹤山

## 为新就业群体开展特色服务

行业、货运行业、外卖行业等行业成立党组织，越来越多新就业群体加入党组织。鹤山市委组织部积极与各新业态党组织联系，了解新就业群体需求，积极推动党群服务中心针对新就业群体开展特色服务。

“来鹤山四年多了，这是我头一次体检。”近日，外卖小哥阿郁拿到了自己的体检报告，满心欢喜。“我在一次‘微心愿’征集

活动中提到了体检需求，没想到真的得到回应，享受了免费体检，令我特别感动。”阿郁说。据悉，今年，鹤山市启动了“2023年新就业形态劳动者温暖行动服务月”活动，开展送思想文化、送身心健康、送温暖关爱、送法律服务、送工作岗位、送技能提升、送平安保障、送交友联谊“八送”活动，促进新就业群体体面劳动、舒心工作、全面发展。



鹤山有关部门深入了解新就业群体需求，做好服务

## 红色驿站解决“小哥”烦心事

相关负责人还介绍，鹤山市委组织部根据新就业群体职业特点，从基层组织体系和治理体系入手，推动新就业群体担任兼职网格员，并联动鹤山市总工会搭建“骑行侠·码上帮”共治平台。

平台集成在线报事、活动报名、诉求表达等功能，通过获取积分、兑换奖品，形成正向激励，引导新就业群体参与异常情况

预警、突发事件直报、社情民意传递，深度参与基层治理，构建群防群治新格局。

“我们在工作中，将多一分观察、多一分沟通，及时发现问题，迅速传达上报，为打造幸福美丽和谐鹤山贡献力量。”快递员韦顺敏说。近半年，韦顺敏在“骑行侠·码上帮”共治平台上报事件20多件。

## 江门长堤历史文化街区 入选广东省历史文化街区



位于江门市蓬江河畔的长堤历史文化街区

羊城晚报记者 陈卓栋，通讯员江讯、谭耀广摄影报道：记者从江门市文广旅体局等部门获悉，日前，广东省人民政府门户网站正式公布第四批广东省历史文化街区名单，江门市长堤历史文化街区上榜。

据介绍，长堤历史文化街区是江门城区发源地，承载着江门由商埠街到现代化城市600多年的发展历程。街区范围包括江门市蓬江区跃进路以南、胜利路以北，蓬莱路以东、蓬江河以西的区域，面积约0.8平方公里，是江门市保存最完整的近代城市街区之一。

据了解，该街区房屋建筑大多是民国期间修建，现有建筑5402栋，其中不可移动文物6处、历史建筑71处、具有保护价值的传统

建筑2000多栋，包括保存较好的骑楼超1000栋，规模之大、分布之集中，在岭南地区乃至全国罕见，是江门山水特色、侨乡文化、近代城市建设、商业发展的杰出代表。

近年来，该街区更成为众多影视作品的取景地，《除暴》《误杀2》《狂飙》等电影、电视剧中，均出现了长堤历史文化街区的身影。

相关负责人介绍，近年来，江门市坚持“民生为先、修旧如旧、活化利用、留住乡愁”的理念，通过“绣花”“织补”“微改造”等渐进方式，有效保护了长堤历史文化街区的古建筑、老街巷、传统村落和历史环境，为城市文脉注入新元素，塑造了融汇中西韵味、凝聚历史气息的“天然影棚”，提升了侨乡历史文化的感知度。

“出口货物只需要在支线港海关实施一次申报、一次查验、一次放行，就可以通过驳船运抵枢纽港，直接装运国际船舶离境。”外海海关物流监控科科长梁拥军介绍，以江门高新区至深圳蛇口港为例，传统“水水联运”中转模式下，货物中转平均需要5天，单个40英尺集装箱出口成本约2300元。如今，在大湾区“组合港”模式下，



江门海关所属外海海关对出口集装箱进行监管 黄天蕾 摄

货物中转平均只需要2天，同规格集装箱出口成本降低约300-400元，实现了提速和降费的“双赢”。

得知该模式在江门落地，海信国际营销公司物流组负责人张存荣表示期待：“新模式通关流程简单高效，还降低了整体物流成本，以后货物出海更

加便捷。”

据悉，此前，江门海关多次召开政策宣讲会，向关区企业推广大湾区“组合港”通关模式，同时加强与广州、深圳海关的联系沟通，理顺跨关区物流协同监管流程，推动企业进一步降低物流通关成本，提高港口整体国际竞争力。

## 青菜之于广东人的江湖地位

众所周知，广东人对于吃这件事，向来是有极致追求的。殊不知，在广东，人们对于一盘青菜，都会有极其严苛的评价标准和品质追求，所以一旦遇到品质好、产地佳的，恐怕在广东，一根菜心都不会给你留。最重要的是，广东人的餐桌里，青菜必须有一席之地，可见其江湖地位。

### 准入门槛很清晰

笔者另一半是北方人，他初来广东时是震惊的：明明桌上摆满了玉米马蹄排骨汤、牛肉炒凉瓜、干煸四季豆、咸鱼茄子煲，服务员还问他要点一个什么青菜。不仅如此，身边的当地人不仅没有反对，还赞许地点了点头。他不禁发问：怎么不同的水土之下，你的青菜，我的青菜，好像不一样？

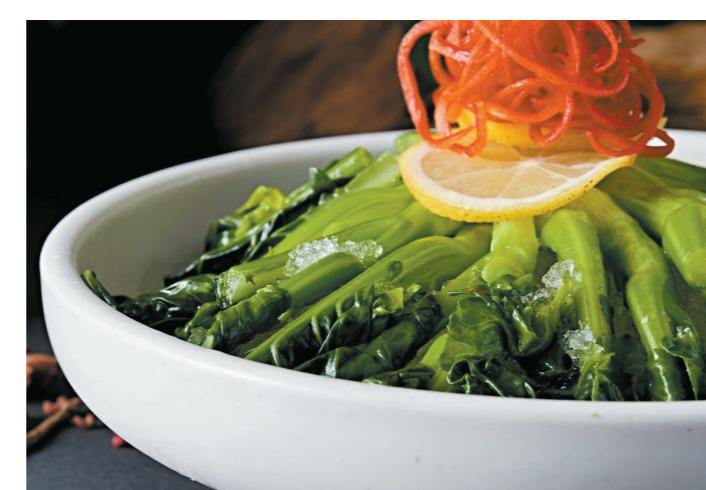
有道是“三日不吃青，两眼冒金星”，广东人口中的青菜，的确和北方人心目中的大不一样。在

### 无青菜不成席

在广东人心里，每餐饭都有一道青菜，那是必须的。

青菜之于广东人的胃，就如同漂亮的礼品包装上的那个完美的蝴蝶结，大有画龙点睛的效果。看看那道名震江湖的“黯然销魂饭”，是不是也得拿两条青葱的青菜来“点睛”？在广东人眼里，青菜可绝对不是点缀，而是每日生活的必需品。

北方人初来广东，每每看到餐厅食堂里常驻的那盘青菜，总



冰镇芥蓝



豆豉鲮鱼油麦菜



白灼菜心



在广州人眼里，青菜必须是翠绿、带叶的



上汤枸杞叶

烹饪手法多种多样

## 桂山妈祖文化旅游季闭幕 万山边检站全天候保障通关

羊城晚报讯 记者李旭，通讯员钟奕鸣、陈舒浩报道：近日，“桂山镇妈祖文化旅游季”闭幕，长达4个月的2023年万山群岛民俗文化季系列活动圆满收官。其间，珠海边检总站万山边检站持续为参加活动的200余艘港澳流动渔船、1200余名港澳流动渔民渔工提供全天候、零等待的通关服务保障，助力民俗文化活动顺利有序开展。

据了解，此次万山群岛民俗文化季活动包括东澳岛“大王宝诞”、外伶仃岛“北帝诞”、大万山岛“天后诞”和桂山岛“天后宝诞”，其中部分民俗文化活动曾先后被列入省市非物质文化遗产代表性项目名录。粤港澳三地渔民同根同源，基于共同的海洋文化信仰，对海岛民俗文化活动有着浓厚的情感，每逢民俗盛事活动开启，来自粤港澳三地的渔民、游客会欢聚在海上举行醒狮表演、非遗文化表演等大规模庆祝活动，祈愿新的一年风调雨顺、鱼虾满仓。

为确保参加活动的港澳流动渔船高效便捷办理通关手续，



万山站将检查点前移至渔民登岸码头 陈舒浩 摄

描绘新宁铁路之父陈宜禧传奇人生

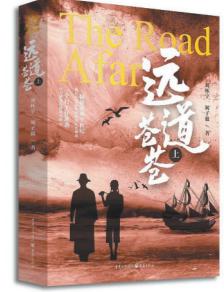
## 《远道苍苍》参评茅盾文学奖

羊城晚报记者 陈卓栋、通讯员谭耀广报道：记者12日从江门台山市委宣传部获悉，近日，茅盾文学奖评奖办公室公布了第十一届茅盾文学奖参评作品，共有239部作品参加本届评选，其中包括台山籍著名作家刘怀宇、刘子毅的原创长篇小说《远道苍苍》。

据介绍，《远道苍苍》以中国民办铁路“新宁铁路”的建设为背景，描绘了清末民初的华人企业家陈宜禧的传奇人生。陈宜禧被称为“中国创办民营铁路之父”。1904年，时任花甲的陈宜禧回到故乡台山，以“不收洋股，不借洋款、不雇洋工”为号召，倡建新宁铁路。这条贯穿台山南北的铁路，给当时五邑地区的经济、文化带来了巨大的影响。

《远道苍苍》以“中国第一侨乡”台山的华侨史为基底，以清婉的笔调、悲悯的视角刻画陈宜禧的传奇人生，绘就一幅横跨两个世纪、囊括中美两地的恢宏历史画卷。父亲刘子毅生前二十多年坚持搜集撰写关于陈宜禧和新宁铁路的史料、故事，在父亲去世后，女儿刘怀宇继承父亲的遗志，经过五年的调研和沉淀，共计50万字的小说。

据悉，《远道苍苍》自2021年出版后便频频获奖，先后荣获重庆第十六届精神文明建设“五个一工程”奖、第35届全国城市出版社优秀图书一等奖。作者刘怀宇凭借《远道苍苍》获得第八届当当影响力作家小说作家称号。



《远道苍苍》上部封面

## 珠中江·美食 A10

东北人其实也吃蔬菜。水灵的心里美、挺括的大青瓜，可以用来打饭的生菜叶、白菜叶，苏子叶，配上一碗新炸的鸡蛋酱，迅速就能“光盘”清空。再不然就来一份儿大大皮；北京人也吃青菜，芥末墩儿、乾隆白菜、麻酱拌菠菜，又是另一种好吃，又是另一种馋。不过你要是问问广东人，光是青菜的做法，他们就能列出一个长长的清单。

最常见的是白灼，这种做法近似于对食材的“烫伤”，烹饪起来速度极快。菜心和生菜是最适合白灼的，把菜去掉头尾，修剪成规整的模样，在热水中迅速地“过一下，断生即可。自己煮的青菜常常会变软变色，其实不要拖煮，快收快放才是关键。至于想“锁住”青菜原本的色泽和水分，则需要在水中落少许的盐，在盐水中滚过的菜心色泽更鲜亮，味道也更加清甜。出锅后，淋上调好的酱汁和热油，油亮诱人的快手菜就达到了它的最佳状态。

白灼之外，清炒也是常见的做法。蒜头拍碎、热油爆香，推入空心菜快速翻炒，只三两个来回，菜就做好了。也有加入麻乳汁做腐乳通心菜的，又是另一种奇香。油麦菜也可以用此法清炒，有些人还爱加入一些豆豉鲮鱼罐头，做成豆豉鲮鱼油麦菜。以至于一提到某些罐头，就会让多少广东人会心一笑。

想吃汤水做法的呢，青菜也可以做上汤的。豆苗、菠菜、枸杞叶、番薯叶、瘦肉，都很适合做上汤的。皮蛋和瘦肉的加入让汤汁更为鲜美，也让整道菜的口感更加舒缓，更加柔和，的确很难不让老饕们如此偏爱啊。

芥蓝除了冰镇外，还可以用牛腩急火炒，口感脆生。菜心则更适合白灼或者切成小段滚成菜粒粥，好味百搭，家常必备。菜粒滚粥，从热水到粥水，变的是介质，不变的是广东人一贯的，对食材和口感的追求。菜粒粥通常是咸的，或牛肉，或鱼蓉，都是极经典的搭配。

广东把菜牌翻久了，很多菜名总是自己“溜达”出来的。比如清远鸡、中山脆肉鲩，比如郊外油菜、增城迟菜心……每一个名字背后都是一种关于物产的骄傲，也是一种口口传颂的，对于品质的最高赞誉。或许由于地域和口感的差异，很难评判出哪里的青菜“最好”，但广东人对于青菜的热爱和偏爱，却一直是饱满的、充沛的，有所坚守的。