

1957年10月1日创刊

东莞27家企业总计收到2136份简历，完成校招目标

羊城晚报讯 记者余晓玲报道：近日，东莞市“百校千企万岗”校园招聘会茂名专场招聘活动顺利收官。10月27日—28日，东莞市人社局带领27家优秀莞企、126个工种、1197个岗位需求，走进广东石油化工学院，茂名职业技术学院进行秋招工作。27家企业总计收到2136份简历，顺利完成校招目标。东莞市若美电子科技有限公司、电邦新能源科技有限公司还分别与广东石油化工学院签订校企合作协议，建立实习基地。

招工和就业是东莞人社工作的重中之重。一方面，保障企业用工，尤其是制造业企业用工，为东莞高质量发

展提供人力、人才支撑；另一方面，提供就业指导，精准匹配岗位，助力高校毕业生高质量就业。“百校千企万岗”校园招聘会茂名专场活动，正是东莞人社搭建校企沟通平台，助力青年学生高质量就业，助推莞企高质量发展的一个缩影。

9月26日起，东莞市人社局抢抓“金九银十”就业黄金期，连续1个月，带领240家（次）优质莞企走出去，先后与韩山师范学院、汕头大学、南昌航空大学科技学院、南昌航空大学、华东交通大学理工学院（南昌交通学院）、湖北师范大学、湖北理工学院、广州华

商学院、仲恺农业工程学院、广东石油化工学院、茂名职业技术学院等11所院校开启了双向奔赴的就业之旅，企业总计收到高品质简历6214份。

东莞人社打造了“就莞用”广场，给在莞青年毕业生及所有市民朋友提供家门口的就近服务；并上线了“就莞用”一体化平台，为广大企业和求职者提供24小时不打烊的贴身服务。此外，还创新打造了“东莞云聘”系列直播间上活动，包括“莞聘云聘”“周四直播间”和各类主题招聘直播活动。截至2023年10月底，累计开展了20场直播带岗活动，共吸引43万人次观看。

深读东莞

2023年11月
<癸卯年九月二十>

3 星期五 | A9

一块饼 一杯茶

两岸创新 策划之 饮食篇

两代台商在莞耕耘“台湾味道”

台湾美食在莞寻常可见，舌尖上的美味拉近两岸同胞距离



东莞现有50多家天母蓝鸟烘焙面包店

策划、统筹/唐波 余宝珠
文/羊城晚报记者 文聪 石梦卓
图/林振烽

1998年，简永春从台湾来到东莞，筹备开设了天母蓝鸟在大陆的第一家门店。三年后，他的老乡陈振生带着高山茶，也在东莞开启了自己的创业之路。经过二十多年的传承与创新，东莞现有50多家天母蓝鸟烘焙面包店，而陈振生打造的“钧汉”商标通过台博会的加持，也已成为了知名的高山茶品牌。

如今，卤肉饭、高山茶、蚵仔煎……这些台湾美食美味在莞寻常可见，并涌现出了“台湾中坜牛肉面”“英子台湾美食店”等诸多由台商台胞经营的老字号。在简永春和陈振生看来，舌尖上的美味拉近了两岸同胞彼此内心的距离，相信不远的将来，“台湾味道”还将加速深耕大陆市场，也会有更多的台胞、台青愿意扎根东莞、筑梦未来。

弱，新鲜现烤面包存在着较大的市场缺口。”简暉哲说，台式菠萝包是天母蓝鸟最具代表性的产品之一，面包表面烘烤形成自然裂纹，口感酥脆。台式面包O款的口感、少油少糖的口味以及将酱料都放置在面包表面的方式，让当时东莞的消费者感到“耳目一新”。

将台式面包风味带到东莞的同时，天母蓝鸟在门店现场整型、发酵、烘烤的经营模式也为当时的烘焙市场注入了新的活力。2006年，天母蓝鸟率先把独立的面包烘焙门店进驻到东莞的购物商场内，进一步打开了天母蓝鸟的市场知名度。



天母蓝鸟董事简暉哲



陈振生(右)的馨芳茶业有限公司



陈振生在2008年申请了“钧汉”商标

“茶三代”推广台湾高山茶

都说味道是一种乡愁，陈振生的乡愁就是一杯家乡的高山茶。来莞二十二年，他一心只做一件事——在大陆推广台湾高山茶。

陈振生的馨芳茶业有限公司专营台湾高山茶，从店内的装修设计到物件摆设，都蕴含着一种浓浓的台湾风味，简约中又带点温婉。“我家乡台湾新北市是一个产茶区，我是标准的‘茶三代’，爷爷种茶，爸爸制茶，我卖茶，家乡的茶味如同方言一样深入我的血液和骨髓当中。”

陈振生之所以会选择来东

莞开拓高山茶市场，是因为当时他经常从朋友口中听到“东莞”，知道这是一座制造业发达的城市，有很多台湾老乡在此开厂。“台湾人从小就喝高山茶，无论去到哪里，心里都会想着这杯茶的味道，这是一种情怀，也是对家乡的思念。正是基于这个原因，我在东莞厚街镇开了一家茶叶店，专门销售高山茶。”

陈振生拿着一盒“阿里山1号”告诉记者，阿里山茶是台湾高山茶的代表，台湾高山茶是指海拔1000米以上茶园所产制

的半球型包种茶，高山气候冷凉，早晚云雾笼罩，平均日照短，芽叶柔软，茶汤滋味甘醇、香气淡雅。“上个世纪90年代，高山茶刚进入东莞市场时，外界对这款茶还不太了解。有些人在公司里看到台湾同事天天喝，于是抱着试试看的心理来店里试喝，从此就喜欢上了这个味道。一杯茶拉近了人与人的距离，二十几年来，很多人从顾客变成了朋友，他们现在就算去到其他城市工作、生活，回到东莞的话，还是会来找我喝茶、聊聊天。”

陈振生之所以会选择来东

莞，是因为陈振生清晰地记得，当时会场里的人特别多，采购商都是不认识的，有些甚至连高山茶都没接触过。那几天光是客户名片，他就收到了一两百张，现场卖了一千多盒茶叶，总计六百多公斤。也是从那时起，他就有了稳定的客源，“钧汉”高山茶也随之销售到了全国各地。

陈振生坦言，参展是一个很有效的营销方式，“首届台博会是我们公司第一次外出参展，在此之前都是自己出去跑业务，参展后则是客人拿着宣传单张主动找上门，当年的销

售额就增加了近三吨。随后几年，销量逐年增长，产品品种也从五六种发展到了十几种，把台湾常见产区的高山茶基本上覆盖了，年销售额稳定在十来吨。”

在推广台湾高山茶之余，陈振生还有一个身份——东莞市台商投资企业协会万江分会副会长。他表示，台商在东莞深耕发展，与东莞共荣共存。

东莞推进深化两岸创新发展合作，无疑为台商、台胞、台青在东莞长期发展争取了更多先行先试政策，也为两岸融合发展注入了新动能。

两岸食材融合推广更容易

如何才能更好地开拓东莞乃至国内市场呢？两岸食材的融合，这是今年东莞台博会上，一家从事乌鱼子加工的台资企业给出的答案。

什么是乌鱼子？乌鱼学名鲻鱼，乌鱼子是其经过晾晒加工后的水产加工产品，这种美味对于老一辈台湾同胞来说是一种“小时候的味道”。该企业展位负责人苏佩绮说：“刚开始大陆很多人并不了解乌鱼子，因此我们在这边推广的时候就想了一

个办法，把乌鱼子当成原料，加进广东人喜欢的腊肠里。”于是，乌腊肠由此诞生。苏佩绮还表示，“我们还将腊肠常用的汾酒换成了台湾的高粱酒。两岸食材的融合收获了意想不到的效果，推广起来也更容易了。”

除此之外，“抱团”参展也是台企进行自我展示的一个新途径。今年的台博会上设置了“台湾特色主题街”，台湾的高雄、台南、台中、花莲等20余个县市组团参展，金门的高粱酒、

桃园的野生蜂蜜、南投的茶叶……不少企业都是首次参加台博会，它们希望能像陈振生一样，借助展会，与粤港澳大湾区的企业进行深入交流合作。

据东莞市商务局统计，莞台贸易活跃，东莞去年与台湾贸易总额1419.3亿元，其中，出口额1674亿元，进口额1251.9亿元；今年1—7月，东莞对台湾进出口额为751.1亿元，其中，出口额为82.4亿元，进口额668.7亿元。

两岸食材融合推广更容易



保持台式口味的基础上积极创新各种产品

汇聚全国69种产茶省份原产地茶叶

第2届中国(东莞)茶产业博览会开幕

羊城晚报记者 李洪宝 通讯员 林秀萍

11月2日，第2届中国(东莞)茶产业博览会暨东莞藏茶文化节(以下简称“第2届东莞茶博会”)在广东现代国际展览中心举行。记者了解到，第2届东莞茶博会由中国国际贸易促进委员会东莞市委员会指导，中国国际茶文化研究会、深圳市华巨臣国际会展中心有限公司主办。本届茶博会为期4天，将持续至11月5日，来自全国各地的茶企、茶人、茶友齐聚东莞，共赴茶业盛宴，共品茶香美誉。

500多家优质企业参展

东莞，茶文化底蕴深厚，茶叶贸易繁荣，具有成熟的中老期茶市场，有着“藏茶之都”的美誉，是中老期茶市场极为重要的贸易集散地。据介绍，本届茶博会在继承往届成功经验的基础上，进一步优化升级，以“三茶统筹”理念为指导，以“藏茶之都，世界共享”为主线，规划展览面积25000平方米，设置展位1200个，筹划黑茶/普洱茶展区、干款莞藏老茶展区、老茶一条街、全国名茶展区、紫砂展区、茶器美学展区、茶文化活动展区等九大特色鲜明的展区，集中展出中老期茶、普洱茶、黑茶、白茶、乌龙茶、新式茶饮等数万件茶产业链展品，品牌阵容强大，优质产品云集，为参展企业带来更多的洽谈合作商机，激发消费市场活力，推动东莞茶业高质量发展。

据悉，第2届东莞茶博会集结了500多家优质参展企业，汇聚全国69种产茶省份的原产地好茶，全力搭建全国中老期茶一站式交易、仓储的展销平台。通过集中亮相、好茶现场冲泡、茶友观摩品鉴等方式，不断提升莞藏茶的文化品位，深化“藏茶之都·世界共享”的品牌影响力，打造独具莞藏茶特色的品牌展会。

值得一提的是，第2届东莞茶博会充分依托主办方的大联展资源，对全国高端买家进行重点邀约，同时积极建立及巩固与各地行业机构、商会的合作关

系，组织买家团前往展会现场参观、采购、洽谈，构建从“藏茶之都”到销区无缝对接的渠道网络，深化产销双方的交融互通，促进茶行业中下游的精准对接，进一步激发茶消费市场活力。

系列活动助推东莞茶产业发展

第2届东莞茶博会将结合东莞藏茶文化特色，聚焦茶艺、中老期茶、茶仓储等多个领域，通过举办系列活动，全面分享茶界新方向、新模式、新业态，展望行业未来，推动茶业文化思潮交流，指引行业发展方向。

11月4日，第2届东莞茶博会将特别举行“中国藏茶之都”授牌仪式，同时举办“藏茶之都”中老期茶发展趋势论坛。据悉，该论坛将邀请专家学者、企业家代表，通过四场主题演讲，围绕中老期茶发展趋势展开交流讨论，集聚众多智、汇聚众力，给予茶企管理者以及茶叶收藏家、投资者、消费者正面的方向指引，对充分发掘东莞藏茶精品，推动东莞茶企事业发展有着重要作用。

茶业是展示中华优秀茶文化的窗口，茶馆业需要持续推进高质量发展，紧抓消费机遇，推动茶叶消费提质扩容。11月5日，中国星级茶馆(东莞)高峰论坛暨2023中国茶馆业大会推介会将在茶文化活动区举行，据介绍，本次论坛将围绕中国茶馆业的发展进行探讨和交流，共同续写中国茶文化、茶馆业、茶产业发展的新篇章。

新茶饮作为茶行业的延伸产业，已经成为茶行业破圈的新窗口，而“调好一杯茶”是新茶饮研发者的基本功。11月4日，调茶师技能挑战赛将在茶文化活动区举办，通过“取茶”“取水”“猜茶”三个单项进行技能比拼，以赛代考、以赛带练，带动新茶饮学习了解中国茶，加深对茶的理解和运用，互相切磋并精进茶技，同时扩大新茶饮产业知名度，促进新茶饮产业健康发展。



展会现场 通讯员供图

“南麓处处饭瓜香”

东莞100多个南瓜品种将集中展示

羊城晚报讯 记者秦小辉报道：既有橙红、浅黄、深绿的南瓜，也有圆形、磨盘状、飞碟状等形态各异的南瓜。11月2日，记者从东莞市农业农村局获悉，东莞农科中心万江基地的100多个南瓜品种已经成熟。据了解，11月中旬，该基地还将举办南瓜品种展示会，感兴趣的市民朋友可预约参观。

近日，记者来到市农科中心万江基地的南瓜展示区看到，在一片青绿的稻田边上，一根根绿色的南瓜蔓爬满藤架，织成了一条绿色通道。一个个南瓜从藤架顶上悬垂下来，大小不一，形态各异，有圆形、椭圆形，也有葫芦状，显得生机勃勃，硕果累累。

“这次展示会将主要分为大棚和露地两个展示区进行展示。”据市农科中心工作人员介绍，在即将举行的南瓜品种展示会上展示的

南瓜均采用平架栽培，使用黄板或蓝板诱杀害虫。其中露地展示区有中国南瓜和美洲南瓜。中国南瓜主要有一些磨盘南瓜、蜜本南瓜等种类；美洲南瓜，也就是大家常吃的西葫芦。

而在大棚展示区，主要展示一些市面上不常见的南瓜。如龙鑫丹南瓜，它的果实呈扁圆形，果皮为橘红色，吃起来非常细腻，吃起来粉糯香甜。

除了好吃的南瓜，大棚展示区还将展示一些好看、好玩的南瓜。比如果实有一些翅膀状凸起的金色翅膀南瓜，果实像话筒、像钻石的南瓜等等，让人爱不释手。此外，本次展示会期间，由该中心种植的稻田瓜已经成型，图案是两个栩栩如生的南瓜和一句诗句“南麓处处饭瓜香”。

湾区新闻部主编/责编 牛智杰 / 美编 陈炜 / 校对 林霄