

56.7万株新苗扮靓侨乡

我市全面完成2025年乡村绿化植树计划



江门日报讯（黎禹君 江组轩）记者昨日从江门市委组织部获悉，我市认真落实省委乡村绿化三年行动计划部署，聚焦“提升绿美质量”主题，坚持党建引领、凝聚各方力量，深入开展“百村示范、千村提质”行动，推动乡

村绿化工作取得扎实成效。今年截至目前，全市乡村绿化植树56.7万株，完成年度计划的107%，全面完成5个乡村绿化景观带、110个绿美乡村建设。

为强化乡村绿化要素保障，我市构建起“政府引导、企业参与、社会支持”的多元投入机制，组织78支绿化技术服务队深入一线开展技术指导，推动3.2万名1056支民兵绿化先锋队参与义务植树和苗木管护，组织230多名驻村第一书记、7.2万多名村组干部和农村党员做到“五带头”，2.6万多名机

关、企事业单位干部职工到结对村开展义务植树，示范带动20多万名群众参与乡村绿化。

为降低苗木成本、提升苗木质量，加大对基层乡村绿化工作的支持力度，我市强化资金统筹，集中采购近10万株优质苗木，重点支持“百千万工程”典型村和集体经济相对薄弱村乡村绿化工作。

立足侨乡资源特色，江门突出绿美协同和示范引领，高标准规划建设一批具有侨乡特色的绿美乡村和乡村绿化景观带。通过广

泛发动江门籍海外侨胞、港澳台同胞、明星名人支持家乡绿化建设，今年以来全市营建“侨心林”“桑梓林”267片共200多公顷。台山市、开平市将景观带建设纳入整县推进农文旅融合示范区整体规划，以乡村绿化建设成果助力农文旅融合发展。

此外，江门还出台了“侨乡美丽庭院”建设三年行动方案，推动建设100个“美丽庭院”村和1万个“美丽庭院”，大力发展民宿、农家乐等庭院经济，示范带动2.3万个家庭参与“美丽庭院”建设。

“十城百校”带动全市掀起引才热潮

1—4月开展招聘活动127场次，达成初步就业意向2.68万人次



□文/图 江门日报记者 蔡昭璐
通讯员 江仁轩

今年以来，江门依托“百万英才汇南粤”2025年N城联动春季招聘活动，双线并轨开展“十城百校”人才招聘专项行动（以下简称“十城百校”），吸引优秀高校毕业生及广大有志青年选择江门、建设江门。以此为引领，1—4月，全市各级各部门累计开展招聘活动127场次，覆盖用人单位达4147家次，提供11.35万个岗位，达成初步就业意向2.68万人次。

激发引才内生动力

在“十城百校”启动前夕开展的各项筹备工作，为广纳英才奠定了坚实基础。

江门通过多渠道、多形式向用人单位深入解读“百万英才汇南粤”行动计划的深远意义，动员重点产业企业、高校、科研院所、医疗机构等各类用人单位积极参与，报送优质岗位，同步开通“企业需求直报平台”，为用人单位提供多项政策支持和服务保障。

此外，市人力资源社会保障局与市人才工作局协同市直相关部门，共同组建专业服务团队。该团队聚焦工业200强企业、15条产业链重点企业、专精特新企业，以及低空经济、人工智能等新兴产业领域企业，并开展实地走访工作。在走访过程中，服务团队与企业负责人进行了深入细致的交流，全面了解企业的经营管理现状、人才队伍建设规划等情况。同时，服务团队还面向企业负责人面对面宣传省、市专场招聘活动信息，通过前置服务，精准对接企业需求，切实激发用人单位引才内生动力。

为提升招聘岗位吸引力，增强人才竞争优势，江门为参与招聘的单位提供全方位岗位优化辅导。一方面，指导企业对岗位进行升级，从传统单一技能岗位向重点技术项目核心岗位转变，凸显岗位专业性与发展潜力；另一方面，鼓励企业结合自身特色，增设个性化福利待遇，让岗位更具竞争力与吸引力，为引才工作注入强劲动能。

精准对接提升效能

作为“十城百校”首站，北京站率先释放“强磁场”效应。江门组织20家重点企业亮相，广东优巨先进新材料股份有限公司成立北京研发中心，打造“北京研发—江门转化”双城联动模式，成为全场焦点。

随后，各站点紧扣产业需求靶向发力：上海站中，江门双碳实验室与外籍博士后



江门“十城百校”人才招聘专项行动累计收到简历近3500份，其中研究生学历人才占比41.43%。图为北京站江门企业招聘现场。

Naveed Ahmad 达成就业意向，成为“以才引才”典范；西安站推出台山市精诚达电路有限公司120万元年薪科研岗位，吸引了众多学子驻足咨询；长沙、成都站，部分单位采用“一把手”带队直聘模式，实现“快招快签”。

据统计，江门“十城百校”累计收到简历近3500份，其中研究生学历人才占比41.43%，达成初步就业意向近700人次，用人单位现场签约7人。

招才引智的同时，我市积极拓展合作朋友圈，主动深化对接北京大学、武汉大学、四川大学等50多所高校，面向北京工业大学、西安交通大学等17所高校开展专场宣讲，与北京科技大学签署人才合作项目，并与100多名在外就读的五百籍高校学子开展对接交流，凝聚引才合力。

此外，我市招才团队同步赴上海、杭州、武汉、长沙等地国家级人力资源服务产业园考察交流，借鉴园区运营管理、机构扶持政策等先进经验，推动我市人力资源服务业生态升级。

打造城市展示舞台

在此次招聘之旅中，江门打破传统招聘局限，将招聘会巧妙转化为全方位展示城市魅力

的立体舞台，深度融合侨乡文化、人文景观、乐业氛围与宜居环境，为招才引智注入全新活力。

在宣传推广上，江门升级城市招才引智短片《门赢天下才》，匠心制作“高校学长喊你来江门”系列短视频，向高校及广大学子全面展示了江门蓬勃的发展活力与满满的引才诚意。

走进招聘现场，沉浸式的城市感知场景令人眼前一亮。江门精心创设城市印象章、手冲咖啡、茶艺制作等互动环节，让求职者感受城市魅力。其中，广州专场的手冲咖啡公益培训项目受到求职者热烈追捧，这种“人才招聘+咖啡文化展示+咖啡技能培训”融合模式获得省人社厅高度肯定。

展位设计同样别出心裁，侨乡文化、人文风光等元素巧妙融入其中。现场，身着“中国侨都 湾区江门”马甲的“人才政策速递员”向人才派发文创礼品、offer礼包，赢得一致好评。

据统计，“十城百校”系列专题报道超140篇次，被国家、省、市各级媒体广泛转载传播，宣传覆盖人次突破100万，充分彰显了江门聚天下英才而用之的开放姿态与独特魅力。

构建立体化引才矩阵

在“十城百校”的带动下，江门通过政府

部门与用人单位协同联动，构建成“1+7+N”招聘活动格局，构建立体化引才矩阵。

各县（市、区）、职能部门等多领域用人单位各展所长。其中，江海区走访西北、西南、华中片区47所高校，提供“代招”服务；高新区创新“局长直播带货+人社访企探岗+人才自我推荐”模式，延续与湖南高校合作；开平教育部门“一把手”带队赴6所外地高校引才。

同时，市级部门协同发力，构建全链条服务体系。市工业和信息化局牵头开展专精特新企业校园招聘及直播带岗活动，助力“六稳”；市工商联组织开展民营企业专场招聘会，聚焦中小微企业需求。政策层面，人才、人社、工信、科技、住建等部门联合出台支持创新和产业人才发展政策，面向高校毕业生等青年人才推出涵盖实习、就业、保障等方面的政策清单。团市委则以青年就业服务促进行动等“六大行动”，强化“百万英才汇南粤”保障。

江门以多维协同的创新实践，推动人才招引从“单打独斗”向“全域联动”升级，实现政策、平台、服务深度融合，逐步构建起近悦远来的人才生态高地。

香港扩展“长者医疗券大湾区试点计划” 江门市中心医院入选

江门日报讯（记者/邓榕 通讯员/廖欣）日前，香港特区政府公布扩展“长者医疗券大湾区试点计划”（以下简称“试点计划”），新增12家位于粤港澳大湾区内地城市的医疗机构，进一步便利符合资格的香港长者在大湾区内地城市使用长者医疗券。此次扩展后，“试点计划”医疗机构实现大湾区内地九市全覆盖。江门市中心医院作为江门首家且唯一一家医疗机构入选“试点计划”，预计今年下半年将陆续开展服务。

据悉，长者医疗券计划是香港特区政府从2009年开始推行的福利制度，符合要求的年满65岁或以上的香港长者每年可获发2000元港币的医疗券（累积上限为8000元港币）。2024年，“试点计划”正式推行，扩大医疗券适用范围至大湾区内合适的医疗机构。今年，“试点计划”医疗机构由7家大幅扩展至19家，并覆盖大湾区全部九个内地城市，惠及超过178万名符合资格的香港长者。据了解，香港特区政府医务卫生局和卫生署现正与各新增的医疗机构开展后续工作，包括人员培训、财务安排、系统对接等，预计在今年下半年各医疗机构可陆续开展服务。

作为百年名院，江门市中心医院在粤港澳大湾区具备良好的声誉，长期吸引大量港澳市民来院就医。近年来，该院积极响应粤港澳大湾区医疗融合发展政策，深化与港澳地区在医疗合作、学术交流、人才培养等方面的合作，全力推进医疗服务与港澳标准接轨。2024年，该院获批成为“港澳药械通”指定医疗机构，率先引进使用港澳已上市的先进医疗药械。同时，设立“粤港澳特需门诊”，引进港澳医生来院坐诊，持续提升区域医疗卫生服务质量。

江门市中心医院党委副书记、院长阮晓红表示，江门市中心医院入选“试点计划”，将为香港长者就诊带来极大便利。未来，该院将持续优化就医流程，以优质的医疗和保健服务，为香港长者提供全方位健康保障。

江门金羚日用 MES管理系统上线运行

预计2025年整体生产效率提升35% 运营成本降低20%

江门日报讯（记者/张浩洋 通讯员/张奕维）近日，江门金羚日用电器有限公司（以下简称“江门金羚日用”）MES管理系统上线运行，标志着该企业在数字化转型与智能化生产管理方面迈出关键一步。该系统将全面优化生产流程，提升生产管理效率，为企业高质量发展注入新动能。

据了解，此次投入使用的MES管理系统采用分布式边缘计算架构，从三大核心维度实现技术跃迁：一是生产管理方面能实现生产数据的实时采集、分析和反馈，可以运用数字技术构建三维可视化车间生产模型，动态映射生产线状态、订单排序、目标产量、完成进度、实时单产UPH等多种生产要素。二是在产品检验方面实现智能化操作，借助数字技术提升产品质量，通过5G网络实现现场数据快速实时化，自动将检验数据推送给相关技术、工艺人员，全方位高效把控产品生产环节。三是MES系统与ERP系统数据互联互通，全面收录生产全过程关键数据，每一种产品在线上那刻，即赋予专有身份识别码ID，从关键部件绑定，到生产、维修、销售去向等全流程建档，通过实时收集各个生产环节样品的质量检验数据，进行过程质量分析及追溯，自动采集不合格原因，快速反映影响生产线效率的真实问题，实现了质量管理的精细化。

该系统目前已完成智能电视产品线的数字化移植，后续将对电风扇、智能烤箱等6大产品生产实施工艺数字化改造，实现全线产品生产指标可控化、状态数据可视化、操作数据自动采集化、生产环节信息透明化，推动公司向数智化工厂转型。

江门金羚日用数字化中心负责人表示，下一步，将构建“顾客—设计—工厂—顾客”协同的智慧工厂生态体系。预计2025年该公司整体生产效率提升35%，运营成本降低20%。

形成全社会 关心下一代工作的强大合力

☞上接A01版

凌传茂强调，关心下一代工作是全社会的共同责任，各级各部门要统一思想、提高认识，以更高的政治站位、更强的责任担当，坚持问题导向、目标导向、结果导向相统一，把握关心下一代工作正确方向，奋力谱写关心下一代工作高质量发展的崭新篇章。要聚焦重点任务，充分利用侨乡红色资源，丰富活动形式内容，在潜移默化中提升青少年思想觉悟；落实落细各项资助政策，加强心理健康教育，广泛激发科学兴趣，持续帮助青少年健康成长；组织“五老”参加家庭教育指导服务，加强法治文化建设，净化网络环境，共同为青少年成长创造良好环境。要加强组织领导，充分发挥联席会议成员单位职能作用，加强“五老”队伍建设，讲好关心下一代工作故事，营造良好社会氛围，形成关心下一代工作的强大合力。

会上，联席会议成员单位和各县（市、区）关工委负责同志作交流发言。

以奋进姿态推动 新时代人大工作持续守正创新

☞紧接A01版

要在服务地方经济社会发展大局中发挥更大作用、体现更强担当，紧扣市委“1+6+3”工作部署，自觉融入蓬江奋进千亿经济强区工作大局，找准人大工作的切入点和着力点，充分发挥人大职能作用，更好实行正确监督、有效监督、依法监督，切实做到党委工作重心在哪里，人大工作就跟到哪里。要以奋进姿态推动新时代人大工作持续守正创新，更加出新出彩，进一步全面深化改革，因地制宜打造更多基层人大工作特色品牌，不断丰富全过程人民民主的蓬江实践，让新时代县乡人大工作动力更强、活力更足、潜力更大。

《三餐四季》烹香“侨味” 侨乡厨师以匠心和创新解锁“留量”密码

□江门日报记者 黎禹君

当央视《三餐四季》的镜头聚焦岭南侨乡，江门的美食故事便随着街巷烟火飘向全国。古井烧鹅的油亮焦脆、恩平簕菜的清苦回甘、金山火蒜的辛香醇厚、杜阮凉瓜的甘凉如玉、台山青蟹的肥美鲜甜……这座“中国侨都”以味觉为纽带，串联起非遗传承与时代创新的文化脉络。

节目热播后，订单激增、游客涌入、话题刷屏的背后，是一群既坚守匠心又拥抱时代的侨乡厨界先锋。如何越过初尝流量滋味的兴奋期，将瞬间的“流量”转化为持久的“留量”？记者走进后厨与田野，探寻答案。

非遗匠心：在守艺与创新中“出圈”

当流量如潮水般涌来，最坚固的锚点始终是技艺的传承与革新。

凌晨5时的古井镇，荔枝木的清香已在天成街的烤炉间弥漫。省级非遗（古井烧鹅）代表性传承人吕日新将马冈鹅挂入炉膛，麦芽糖与秘制酱料在200℃高温下交融，渗入每一寸鹅肉肌理。这道始于南宋官廷的烧鹅技艺，历经700余年传承，在《三餐四季》镜头下被赋予新的生命力。

“很自豪也很光荣能参与节目拍摄，希望

能让全国观众认识我们侨乡特色美食。节目播出当晚，线上各平台访客量、订单量同比增长了10倍。”吕日新抚摸着祖传的酱缸感慨。顾客的追问让他既惊讶又感动：“有人甚至问烧鹅分左右腿的典故，这在过去只有本地老饕才会讲究。”

“非遗不能只活在历史里。”面对热度，60岁的吕日新异常清醒，坚守技艺的同时，也主动创新，拥抱流量。他带领团队推出“央视同款套餐”，线上联动节目片段持续引流，线下门店则结合节目内容（明星就餐餐桌、左腿、烧鹅汁拌面等）进行全方位宣传推广。

侨味烟火：以美食为媒唤醒文化基因

当味蕾记忆与文化基因相遇，美食便升华为穿越时空的情感密码。

开平潭江半岛酒店的厨房里，行政总厨伍立更将金山火蒜拍碎入锅，蒜香与鲢鱼鲜香交融的刹那，重现了《三餐四季》镜头下的经典画面。不少本地居民和外地游客慕名而来，点名要试节目中同款菜品。他本人研发的創新菜式火蒜焖鲢鱼、金山火蒜牛肉也是供不应求，广受好评。

“开平是侨乡，节目中呈现的不仅是美食，更是碉楼旁的烟火气、潭江畔的乡音、侨

胞记忆中的‘阿嬷味道’。我想让全国观众知道，这座小城不仅有世界文化遗产的底蕴，也有街头巷尾的人情味。”这位广东省四星级“粤菜师傅”名厨，谈起节目效应时更看重文化价值。

伍立更表示，接下来将研发创新菜式、周边文创、美食书信等，将饮食从地方风味转化为文化消费，以美食为媒推动农文旅融合发展。

在杜阮凉瓜种植基地，厨师曾梅泳手持苦瓜如捧珍宝，现在连北方客商都来谈合作。这位40岁的厨师表示，参与《三餐四季》节目拍摄感到无比幸运，希望通过节目向全国观众传递江门美食的独特魅力和侨乡情怀，让江门杜阮凉瓜面向全国，走向世界。

青春力量：年轻厨师的破局与传承

当青春力量接过传承火炬，守正创新便迸发出令人惊喜的化学反应。

“撒老师（撒贝宁）尝簕菜奶茶的表情包，现在是我们的‘招牌’！”“85后”恩平市簕菜文化创意园负责人李劲新笑着展示手机里刷屏的节目花絮。镜头中，撒贝宁被簕菜的清苦激出“痛苦面具”，却又在回味甘甜时瞪大眼睛连呼“真香”。这种曾长在山野、少人问津

的苦菜，因节目效应一夜之间成为美食界的“顶流”。

李劲新表示，节目播出后，线上流量明显增多，部分网友表示要来现场品尝。但他深知，要让簕菜跳出“猎奇尝鲜”的短期效应，必须打造完整的体验链条。

“我们要让簕菜的苦，变成让人回甘的文化记忆。”李劲新表示，接下来将重点推介恩平簕菜的特色菜式，比如节目同款的簕菜鲫鱼汤、特色茶饮簕菜奶茶，还有簕菜冰粉、簕菜烧饼等创新菜式。另外，计划深度开发“野外生存体验营”等研学课程，让游客亲手采摘带刺簕菜、学习古法炒茶技艺。

“烹饪青蟹是与海洋对话的艺术。”节目中，26岁的台山小伙李勇声展现出Z世代（新时代人群）厨师的活力，为大家介绍台山青蟹，以青春活力重新定义粤菜传承。节目播出后，他目睹外地游客循着炭屏美味而来，更坚定了挖掘侨乡食材宝藏的信念，“台山青蟹、咸肉粽、黄鳝饭……江门还有无数‘隐藏菜单’等待破圈”。

从非遗工坊到创意厨房，从田间地头到四海餐桌，侨乡厨师们正以味觉为舟，载着文化记忆驶向更远的世界。当“网红”变“长红”，烟火气里升腾的，终将是跨越时空的认同与共鸣。