



正在制作过程中的腊肠。

消费者在超市选购江门腊味。

江门腊味国内主要物流方向

从五邑“乡愁”到“出圈”年味

——江门腊味的传承与飘香之路



说起江门的年味，总绕不开那一缕腊味的清香。它从农家屋檐下的手作风干，一路走向标准化生产的产业之路，既是侨乡年夜饭桌上不可或缺的美味，亦成为畅销全国的特色佳品。百年匠心，凝结于腊香之中。江门腊味依托“线下扎根+线上扬帆”的双轨模式，既留住巷陌间的温情，也开拓了四方市场的天地，连缀着故乡的烟火与远方的生意，成为侨乡递给全国的一张飘香名片。

文/江门日报记者 陆陆任

从农家檐下到产业重镇

作为广式腊味的重要发源地之一，江门腊味的故事，蕴藏着侨乡人民的生活智慧，更串联了跨越百年的传承与革新。其制作工艺可追溯至清代，彼时岭南地区秋冬干燥少雨、风力适中，得天独厚的自然条件，成为腊味自然风干的绝佳温床，而西江沿岸丰饶的物产，为腊味制作提供了源源不断的优质原料——本地散养的麻鸭肉质紧实、油脂均匀，土猪肥瘦相间、肉香浓郁，这些带着乡土气息的食材，成为江门腊味的根基。

最初，农家百姓为解决食材保鲜难题，

用盐、糖、酒简单腌制猪肉、家禽，悬挂于檐下任秋风自然风干，久而久之，便形成了咸甜适中、油润醇香的独特风味，成为冬日餐桌上的朴素慰藉。后来，远渡重洋的江门华侨将这份家乡味道带到海外，腊味成为他们漂泊异乡时寄托乡愁的重要载体；同时，华侨也将海外先进的饮食理念与生产经验带回故乡，让江门腊味在坚守传统手工艺的同时，融入新的制作思路，为产业发展埋下了最初的种子。

历经百年发展，江门腊味从零散的农家

小作坊，逐步走向规模化、产业化发展之路，诞生了一批兼具历史积淀与市场活力的品牌——荷记腊味、南兴腊味、华联腊味、鹏中皇食品等成为行业标杆，撑起了江门腊味的产业版图。而从地域来看，江门腊味也是各有特色。早在20世纪，礼乐街道便成为江门腊味的核心产区，街巷之间腊香漫溢，制作腊味成为当地百姓的传统营生；新会双水腊味依托当地优质食材，传承古法腌制技艺，风味愈发醇厚；鹤山址山腊味深耕本土，跻身“鹤山优品”行列，亮相白云机场等重要

平台，让更多人领略到江门腊味的魅力；恩平那吉腊味制作工艺更是入选市级非物质文化遗产，以独特的制作手法留住了侨乡风味的精髓。由此，江门也成为名副其实的广式腊味产业重镇。

如今，江门腊味早已超越食品本身，成为江门人刻在骨子里的年味。对江门人而言，每年腊月，家里备上腊肠、腊肉，蒸上一碗香气扑鼻的腊味饭，便是最地道的年味。腊味腊肠、腊鸭煲冬瓜、一道腊味菜肴，承载着团圆的喜悦，也延续着侨乡的饮食文化。

标准化生产与品牌化崛起

说起江门腊味，不得不提礼乐。在位于江海区礼乐街道的武东村腊味工业园，一辆辆运载礼乐腊味的货车络绎不绝，从礼乐发往全国各地。每年，这里产出3万多吨的腊味，占据全市腊味生产量的9成。

在工业园的华联腊味生产车间，记者看到，车间内整洁明亮，工人正在流水线上有条不紊地忙碌着。肠衣灌肉、捆肠、烘烤……这里每天大约有3000公斤的腊味产出。曹焯荣是华联腊味负责人，也是礼乐腊味行业协会会长，他向记者介绍，中秋节后到春节前是最为忙碌的时期，腊味的生产量以及销量占据一年的五成。

早在20世纪，礼乐街道便成为江门腊味的核心产区，街巷之间腊香漫溢，制作腊味成为当地百姓的传统营生。到了20世纪80年代，礼乐腊味在全国肉制品评比会上

获得了金牌奖，从此闻名遐迩。如今，江海区礼乐腊味行业协会已有80多家会员单位，1家获评全国质量500强、6家为卫生A级企业，所有会员均获食品生产许可证，协会会员企业年生产总值近4亿元，形成了抱团发展的产业格局。

为持续打响“礼乐腊味”品牌，2003年，礼乐腊味行业协会成立，所有会员企业生产腊味所需的盐、糖、酒、酱料等原材料均由协会到无公害生产基地统一采购，严把质量关口，确保食品安全。“以前，礼乐腊味厂多以小作坊为主，环境简陋，条件有限，且生产效率低，难以确保产品质量稳定。”曹焯荣表示。为了改变这种状况，礼乐腊味行业协会积极采取措施，加强腊味行业自我约束，规范各企业内部管理。同时，团结协会会员进行设备设施升级改造和厂房内外环境改造

等，推动礼乐腊味行业发展逐步走向规范化、制度化。

如今，低矮潮湿的腊味工厂不见踪影，取而代之的是整洁明亮的现代化工厂。从碎肉到包装，礼乐腊味制作的每个环节都实现了机械化，大大提高了生产效率和产品质量。以南兴、华联为代表的礼乐腊味企业，更是深耕市场，成为江门腊味远销全国各地的重量级力量。

除了礼乐腊味，来自新会的荷记腊味同样为消费者所熟知。荷记腊味是江门腊味的百年代表，更是市级非物质文化遗产。“荷记腊味是几代人的味觉记忆，我们从一开始就坚持用料唯精、技艺唯纯。”荷记腊味执行董事何家满介绍，在坚守传统的同时，荷记腊味结合新会陈皮之乡的特色，在原料与口味上持续创新，研发出陈皮腊肠、瑶柱腊肠

等创新口味，还严控生产过程中的盐糖添加量，使其更符合健康标准，让百年腊味焕发新活力。

鹏中皇作为省、市两级重点农业龙头企业，始创于1982年的鹏中皇食品走出了养殖、种植、深加工及销售“一条龙”的发展之路。“我们有自营生猪养殖基地，从源头把控原料品质，主打纯猪肉制作的广式腊味，把食品安全放在第一位。”江门鹏中皇食品集团有限公司副总经理陈玉映表示，企业建成了产供销服务体系，还研发出仙草猪系列腊味等高端产品，自去年11月以来腊味产销量基本稳定，尤其是精装腊味礼盒很受欢迎。

不难发现，这些品牌既守住了老祖宗传下来的匠心技艺，又紧跟时代潮流进行创新升级，让江门腊味在岁月长河中始终保持生机与活力。

从“家乡味道”到畅销海内外

面对春节庞大的市场需求，江门腊味企业可以说是早部署、早发力，开足马力赶订单。在礼乐腊味的各大生产车间，工人们忙着挑选原料、灌装腌制、打包装箱，一条条腊肠、一块块腊肉新鲜出炉，然后装上物流车发往各地；荷记腊味的生产基地同样一片繁忙，工人协同作业，兼顾传统工艺与生产效率，满足市场需求。

那么，江门腊味一般销往何处？曹焯荣告诉记者，以礼乐腊味为例，可以说是畅销

全国各地，远的到黑龙江，近到的大湾区周边城市。“外省销量占据超过一半的份额，尤其是以四川、云南、浙江等地居多。”曹焯荣说，一方面当地有不少广东人，逢年过节他们会买上一份广式腊味，另一方面，随着江门腊味企业研发，生产出越来越多迎合全国各地不同人群口味的新产品。

而荷记腊味、鹏中皇食品则以本地客户为主。陈玉映告诉记者，他们的产品在江浙地区很受欢迎，因为当地饮食习惯跟广东有

点相似，喜欢偏甜口味。何家满表示，除了本地，不少产品销往北京、上海、福建、浙江以及港澳地区。

依托侨乡基因与过硬品质，江门腊味不仅在国内外市场站稳脚跟，更借着“侨”字东风，远销海外，成为海外侨胞心中最地道的“家乡味道”。2025年，江门海关监管出口腊味产品128批，货值3639万元，货重517.8吨。

为帮助腊味等农食产品顺利出口，江门

海关所属外海海关实施“一品一策”个性化帮扶措施，精准提供技贸措施应对服务，支持企业使用“提前申报”“预约查验”等通关便利措施，货物到港后能快速通关放行，仓储、物流成本可以降低约10%。

“我们顺应健康饮食的市场需求，研发低糖、低盐的腊味产品，在海外市场深受欢迎。从腊味协会的统计数据来看，出口腊味的订单持续增加，市场反馈良好，这两年销往港澳的腊味有几百吨。”曹焯荣说。

电商直播让传统腊味焕发新活力

随着数字化时代到来，江门腊味企业也紧跟潮流，重点布局网络电商销售模式，构建“主流平台+直播带货”的线上矩阵，打破地域限制，让侨乡腊味持续飘香。目前，许多主流腊味品牌均已入驻天猫、京东、抖音等传统电商平台，开设官方旗舰店，上架腊肠、腊肉、腊鸭等全品类产品，搭配节日礼盒装、组合装，满足消费者送礼、自用等多元需求。

2021年，曹焯荣的女儿曹家宝决定回

到家乡发展，全身心投入腊味生产行业。这些年，她不仅继承了父辈的传统手艺，更大胆创新营销策略，为礼乐腊味注入了新的活力。作为年轻人，曹家宝不仅在传统手艺上精益求精，更在营销策略上大胆创新。她利用电商平台进行直播带货，将礼乐腊味推向更广阔的市场。近年来，原本主打线下销售的华联腊味线上销量不断提升，如今已经占据其三分之一的销售份额。

去年以来，直播带货成为江门腊味线上销售的重要抓手。不少腊味企业均组建电商直播团队，在抖音等平台开展直播带货，讲解腊味制作技艺、烹饪方法，现场展示产品品质，搭配限时秒杀、满减优惠等活动，吸引不少消费者下单。

礼乐腊味行业协会还组织会员企业抱团入驻电商平台，统一打造“礼乐腊味”区域公共品牌，提升线上知名度和影响力。

2025年，协会会员企业线上销售额超6000万元，成为行业增长的新引擎。

从农家檐下的一缕腊味香，到产业园区的标准化生产，从侨乡餐桌的年味，到全国市场的特色佳品，江门腊味以匠心守初心，以创新谋发展，走出了一条传承与创新并举、国内与海外并重的发展之路。未来，江门腊味将继续以品质为基、深耕电商赛道、拓展市场，让侨乡腊味飘香向更远的地方。

江门金融监管分局召开2026年监管工作会议 防风险强监管 促高质量发展

江门日报讯（记者/傅雅蓉）2月3日，国家金融监督管理总局江门监管分局（以下简称“江门金融监管分局”）召开2026年监管工作会议，深入贯彻落实上级相关工作部署，总结2025年工作，部署2026年重点任务。

会议指出，2025年，江门金融监管分局落实全面从严治党主体责任，牢牢把握防风险、强监管、促高质量发展工作主线，锚定方向、突出重点、狠抓落实，各项工作取得积极成效。

会议强调，2026年是“十五五”开局之年。江门金融监管分局要锚定目标，顺势而为、乘势而上，全力以赴抓好防风险、强监管、促高质量发展各项工作，将江门金融监管工作放在全省全市发展大局中谋划推进，推动各项工作再上新台阶。

会议要求，要对照上级工作部署，主动作为、锐意进取，扎实推动监管工作取得更大成效。一是严密防控重点领域风险。前瞻盯防农村中小金融机构风险，牢牢守住“不爆雷”底线。常态化防控房地产金融风险，建立健全房地产风险监测研判机制。二是聚力提升行业高质量发展支撑能力。深入推进中小金融机构减量和提质增效和布局优化工作。科学规范行业发展秩序，持续深化无序竞争专项治理，健全全面成本管控体系。三是多措并举提高金融监管质效。着力提高执法水平，增强执法效能，提升现场检查“科技”含量。深化监管数字化赋能，全面推广“一表通”系统。夯实消保工作，持续深化金融消保协调机制建设，推进调解组织体系建设。四是精准高效服务经济社会。聚力服务扩大内需，强化对有效需求的融资保障。落实金融顾问机制，助力“百千万工程”。持续强化科技金融服务，深耕科技支行“四化四专”建设。持续服务民生，更高标准做好普惠金融服务，更大力度提升应急救灾服务水平，更好满足养老健康需求，更好服务新就业群体。五是纵深推进全面从严治党。始终坚持党中央对金融工作的集中统一领导，完善“第一议题”制度闭环管理。坚持不懈正风肃纪反腐，锻造忠诚干净担当的监管铁军。

建行鹤山支行“健君安”养老金融特色网点成立 优化养老金融产品与服务

2月4日，中国建设银行鹤山支行营业部“健君安”养老金融特色网点正式挂牌成立。中国人民银行江门市中心支行相关领导、建行江门市分行相关领导及相关职能部门负责人出席活动，共同见证鹤山养老金融服务迈入专业化、特色化发展新阶段。

此次“健君安”养老金融特色网点的落地，是建行江门市分行深入贯彻中央金融工作会议精神、落实养老金融“五篇大文章”部署的重要实践，也是践行建行集团“专业专注、建养老”理念、落实养老金融“十大行动”的具体举措。作为建行在江门市打造的首家养老金融特色网点，该网点紧扣地方养老民生需求，以建行“1314”养老金融服务体系为核心，实现了适老服务设施、专属金融产品、全流程贴心服务的全方位升级。

走进网点，爱心窗口、助老设备、无障碍通道等适老化设施一应俱全，大字版操作界面、专席服务让老年客户办理业务更便捷；网点内还配备了应急药箱、老花镜、轮椅等便民物资，从细节处彰显金融温度。除了硬件升级，网点更整合了个人养老金账户办理、养老贷款咨询、专属养老理财规划等一站式金融服务，同时联动周边社区融入居家养老生态圈，为老年客群提供覆盖“未老、备老、养老”全生命周期的金融解决方案，真正实现“养老无忧，金融相伴”。

活动现场，嘉宾们实地参观了网点适老化设施及服务专区，详细了解了“健君安”养老金融服务体系的特色与优势。建行江门分行相关负责人表示，建行江门分行将以该网点为阵地，持续深化“金融为民”初心，不断优化养老金融产品与服务，一方面加大对当地养老产业的金融支持力度，助力地方银发经济发展；另一方面持续开展金融知识宣教、上门便民服务等活动，把专业、暖心的养老服务送到客户身边。

（陈倩婷）



广发银行“跨境支付通”正式上线 助力湾区金融互联互通

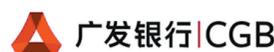
近日，广发银行“跨境支付通”正式上线服务。作为广东省首批推广上线该服务的银行，广发银行紧跟粤港澳大湾区发展步伐，落实跨境金融互联互通政策要求，依托金融科技实力顺利完成系统搭建，为广大客户带来“一键跨境汇款，资金秒级到账”的全新体验，让内地与香港的资金往来更便捷。

“跨境支付通”是内地与香港快速支付系统直接联通的便民成果，由中国人民银行联合香港金融管理局推出，通过内地网上支付跨行清算系统与香港“转数快”（FPS）系统直接连接，打通了两地跨境支付的壁垒。通过这项服务，两地居民无需办理繁琐手续，就能享受高效、安全的小额跨境转账服务，覆盖日常生活场景。

广发银行落地的这项便民服务，为内地居民推出“南向汇款”（内地汇往香港），支持人民币汇出，对方可收到港币或人民币；为香港居民推出“北向汇款”（香港汇往内地），支持港币或人民币汇出，到账均为人民币。

无论是子女留学缴费、跨境医疗结算，还是出境旅行消费、亲友跨境转账，日常小额跨境资金需求都能得到轻松满足。办理无需额外证明材料，流程简便，内地居民通过广发银行手机银行即可查询详情、办理南向汇款，单日单笔交易限额1万元人民币，能覆盖大部分日常使用场景。

未来，广发银行将持续深化金融互联互通机制，丰富跨境消费、跨境理财等多元化服务，满足湾区居民跨境金融需求，积极构建“湾区居民金融生活圈”，为推动区域经济一体化和“双循环”新发展格局贡献力量。



（傅雅蓉）