鹤山新闻

24小时报料:4008 4567 88
江门新闻网 www.jmnews.com.cn
邮箱:jmrb@163.com
江门日报 鹤山微事 微信公众号

鹤山市党政代表团到蓬江、新会考察交流

对标先进找差距 学习经验促提升

江门日报讯（记者/张舜同 通讯员/黄森）10月21日，鹤山市委书记梁明建，市委副书记、代理市长张欢率鹤山市党政代表团到蓬江区、新会区考察交流，对标先进找差距、学习经验促提升，并就进一步强化联动发展、深化务实合作进行深入交流。蓬江区委书记李志坚，新会区委书记陈钊，新会区委副书记、代理区长李志分别参加有关活动。

在蓬江区，代表团走进蓬江产业园会客厅，察看“蓬江－鹤山”片区规划总图和园区建设成果展示，学习当地在推动产业空间统筹、加速万亩千亿园区建设、提升五大产业集群发展能级等方面的经验做法，并围绕产业协同错位布局、基础设施互联互通、园区配套服务、熟地整理储备等方面深入交流探讨。代表团还来到棠下镇周郡村，听取“百千万工程”典型村建设等情况介绍，实地了解“三线”整治、绿美生态建设等工作经验。

在新会区，代表团来到珠西新材料集聚区管委会，学习园区规划建设、产业导入、安全环保治理等方面的先进经验，并实地考察天赐新材料（江门）有限公司等企业，为提质升级三大省级产业园区、高标准建设江门（鹤山）精细化工产业园提供思路。代表团还来到大泽智能装备产业园，走进广东亿科智能家居科技有限公司，了解园区连片开发、上下游企业协同集聚、企业自主创新等方面的有益做法，并前往新会（大泽）万洋众创城，学习借鉴当地依托专业产业载体精准招商、深化“产城人”融合的有力举措。

代表团成员认真学习蓬江区、新会区在产业发展、“百千万工程”、城乡建设等方面的好经验好做法。大家表示，要以此次考察交流为契机，深入践行“六比”要求，持续昂扬拔头筹、争上游的奋进姿态，项目化、清单化推进党代会确定的目标任务，把学习成果转化为“建设智造新城、幸福鹤山，争当广东县域高质量发展排头兵”的具体举措与实际成效。要树牢“大项目大发展、小项目小发展、没项目没发展”理念，加快构建“3+3”新型工业体系，在招商引资、项目建设、企业服务等重点工作上持续发力。要着力提升城乡风貌，统筹推进新型城镇化与乡村全面振兴，持续完善城市功能品质，一体抓好绿美生态建设、爱国卫生运动、“五边”环境提升、“三线”整治等工作。

鹤山市领导刘德贤、孙通、温启胜、曹伟平、刘健明，蓬江区领导吕文光、李然，新会区领导梁沃威、练庆铭等参加活动。

文脉鹤山 非遗“守”艺

一块柚皮承载“老味道”与“新滋味”

——记共和柚皮加工技艺县级非遗代表性传承人陈醒能

在鹤山市共和镇平汉缘合村，藏着一道传承百年的非遗美食——共和柚皮。作为共和柚皮加工技艺县级非遗代表性传承人，陈醒能也是该项技艺的第三代传承人。一块沙田柚皮本是寻常物，经过他的巧手烹制，从家常餐桌上的小菜，到声名远扬、食客慕名上门寻味，成为一道独具特色的鹤山风味菜式。

文/图 江门日报记者 陈佩筠


陈醒能自幼耳濡目染，对共和柚皮加工技艺早已熟稔于心。

传承技艺
守护儿时家乡味道

共和柚皮加工技艺的源头可追溯至清代，陈醒能的奶奶杨格好是第一代传承人。在物资匮乏的年代，当地人惜物善用、变废为宝，将柚皮仔细清洗、蒸煮去涩，再辅以酱油、食盐等简单调料腌制入味，制成清爽解腻、咸香适口的地道美食。此后，陈醒能的父亲陈心良是第二代传承人，传到陈醒能已是第三代，目前其子陈江逵开始接力，代代深耕古法技艺。

陈醒能自幼耳濡目染，对共和柚皮加工技艺早已熟稔于心。“小时候，我常吃奶奶做的柚皮。长大后，每次想起来都特别怀念，舍不得让这个味道消失。”陈醒能说。

2006年，陈醒能创办鹤山市八景山庄餐饮服务有限公司（以下简称“八景山庄”）。他在坚守传统制作方法的基础上，对共和柚皮加工技艺进一步改良创新，既保留传统本味，又顺应现代人的饮食口味，使腌制好的柚皮风味更佳，能够适配各式菜品。

守正创新
时光酿就柚皮陈香

“共和柚皮加工技艺一般选用本地种植的优质沙田柚，我们每年的柚子用量达30至40吨。”陈醒能说。

共和柚皮的独特风味，藏在选材、开皮、清洗、蒸煮、飞水、腌制、陈化等多道工序里，每一步都凝聚着共和人的匠心与智慧。开皮需使用特制弯刀，顺着柚子弧度轻轻划开，确保柚皮完整且厚薄均匀，开好的柚皮再用流动清水反复冲洗，去除表皮杂质。

接着，便进入“蒸煮去涩”的关键环节，这是让柚皮褪去青涩的第一步。“和其他地方的做法不同，我们会完整保留柚子的青黄表皮，其中蕴含着柚子的核心香气，这正是奠定共和柚皮风味的关键。新鲜柚皮清洗干净后，放入蒸锅蒸煮焯水，以去除苦涩味。”陈醒能介绍。

传统腌制柚皮口感偏软、风味较为单一。为了使柚皮更贴合现代人的口味，陈醒能历经数年反复摸索改良，新增“飞水”与“陈化”两道工序。蒸煮后的柚皮送入滚筒“飞水”，沥干水分，使柚皮爽口有嚼劲；随后放入秘制腌料浸泡长达三年，其间每季度开盖翻动一次，让柚皮均匀吸收酱汁，静待苦涩味随时间自然褪去。“经过三年陈化，腌好的柚皮既有清新的果皮香气，更沉淀出醇厚绵长的陈香。”陈醒能说。

化“皮”为肴
一片柚皮烹出百味香

在坚守传统的同时，陈醒能深知，要想让共和柚皮在新时代立足，必须与时俱进，大胆创新。他结合现代消费者的口味需求，将共和柚皮加工技艺与多元饮食场景相结合，开发出柚皮炒饭、柚皮扣肉、柚皮鱼饼、柚皮腊味、柚皮鸡仔饼、柚皮月饼等一系列特色柚皮美食。

“起初，我抱着什么都试一试的想法，把共和柚皮切成丁加入炒饭里。柚皮不但丰富了炒饭的口感，还消解了油脂的厚重感，深受广大食客的欢迎。”陈醒能说。除了柚皮炒饭外，柚皮扣肉、柚皮禾草扎肉同样是人气菜品。将处理好的柚皮切粒，与五花肉同烹，柚皮饱吸肉汁的醇厚滋味，变得软糯鲜香，其独特的清新气息恰好化解了油腻，让整道菜品的风味层次丰富、口感独特，成为八景山庄的招牌美味。柚皮入点心，更是一绝。柚皮月饼中，柚皮的咸香中和了月饼的甜腻，使口感更富层次；柚皮鸡仔饼则将柚皮果香与冰肉油脂融合，既消解了传统鸡仔饼的厚重感，又平衡了咸甜风味，成为远销各地的特色伴手礼。“广东人饮食讲究‘色香味’俱全，我们的柚皮美食则做到了‘味香色’俱全。柚皮之味，恰是这些美食的点睛之笔。”陈醒能笑道。

2025年，共和柚皮加工技艺入选鹤山市第六批县级非物质文化遗产代表性项目名录。这份“官方认证”对于陈醒能而言，既是认可，也是责任。“未来，我们希望开发出更多柚皮特色产品，让共和柚皮成为鹤山面向湾区的一张美食名片。”陈醒能说。

鹤山市供销社打造“鹤供优粮”品牌

助力本土好粮“出圈”


工作人员从多款成品大米样品中取样蒸煮，把控品质、检验口感。


鹤山市供销社以科技赋能农业，优化田间管护。

揭开饭煲，一缕温润清甜的米香随着蒸腾的热气漫溢开来，煮熟的鹤山小农粘外表晶莹油亮，米粒修长饱满。这一缕地道的岭南米香，正是鹤山市供销社深耕本土农业生产、用心打造“鹤供优粮”品牌的匠心底色。

鹤山市供销社依托科学统筹部署、全链条农事服务与深度“社村”合作等方式，对“鹤供优粮”品牌建设进行布局，以品牌赋能乡土好粮“出圈”，在持续推动粮食生产标准化、优质化的同时，助力农户增收。

文/图 张舜同 冯楚楠 马淑欢

打造拳头产品
擦亮“鹤供优粮”品牌

走进位于宅梧镇的鹤山市新供销粮食产业化服务中心，一缕大米蒸熟后特有的清甜米香扑面而来，广东鹤供优粮农业发展有限公司业务经理黄海通过试吃的方式，直观把控大米的品质、检验口感。“这些大米都是‘鹤供优粮’品牌旗下产品，我们想把高品质的大米送到市民手上，每一款都要试吃把关，务求推出优质产品，打响‘鹤供优粮’品牌。”黄海说。

“目前，‘鹤供优粮’品牌旗下共有6款大米产品，涵盖小农粘、丝苗米等品类，鹤山小农粘作为拳头产品，于今年中秋节上市，供应至宅梧镇周边餐饮店及企业、学校食堂，市民对产品品质反馈良好。”广东鹤供优粮农业发展有限公司法定代表人梁颖翔说。

好水土孕育好粮食，鹤山市供销社依托区域生态环境优良、土地开阔连片的优势持续发力，以全流程的严格管控筑牢产品品质防线。今年完成鹤山市新供销粮食产业化服务中心建设，配建烘干车间、标准化碾米生产线、专用仓储、分选棚及冷库等设施，打通粮食“种植一烘干一仓储一加工一销售”全链条闭环。同时，持续加大投入，对标国家粮食和物资储备局颁布的《粮油质量安全风险监测管理办法》，优化升级生产线的加工设备及检测设备，以食品级标准打造无尘车间。

鹤山市供销社深度介入“鹤供优粮”产品生产全流程，落实“三重筛选”机制筑牢品质防线。“我们将品控前置到育秧环节，从源头抓起。稻谷收仓前，先检测农药残留、重金属指标，剔除不合格原料，再依托高标准碾米车间的色选设备，对稻谷进一步精细筛选。整个生产流程实现全程实时监控，检测数据同步上传至溯源监管平台，确保每一粒端上餐桌的大米安全可靠。”鹤山市供销社党组成员、理事会副主任任振健说。

值得一提的是，鹤山小农粘成功入选“鹤山优品”首批入库选品名单。依托“鹤山优品”区域公用品牌的赋能，这款本土稻米将被更多人熟知，持续擦亮鹤山粮食名片。

全产业链服务
带领农户增收

打造“鹤供优粮”品牌，既是鹤山市供销社擦亮本土粮食名片的有力举措，也是夯实粮食安全根基、筑牢粮食保障防线的重要一环。

要更好地打造“鹤供优粮”品牌、夯实粮食安全根基，关键在于保障种粮收益、激发农户种粮内生动力。“过去，鹤山本地农户多采用传统零散种植模式，耕作方式粗放、标准化程度低，存在种植效益不高、销路不稳定、溢价空间小等问题，优质粮食难以卖出优价，不少农户的种粮积极性受到影响。”任振健说。

对此，近年来，鹤山市供销社立足为农服务主责主业，通过整合土地托管、田间管护、机械收割、稻谷烘干、仓储加工、产销对接等全链条服务资源，扎实做好粮食生产、收获等各项工作。同时，创新推行“供销社统筹运营+农户联产分红”合作模式，搭建起“耕、种、防、收”全链条托管服务体系，由鹤山市供销社统一调度农机作业、集中采购优质农资、对接农业保险、落实专项服务补贴，通过规模化运营降低种植成本、规避生产风险。此外，健全“联农带农”分红机制，激励当地农户参与日常田间管护，依规享受种植收益分红，实现耕地盘活、粮食稳产、农户增收多重成效。

为了让好粮走出田间、卖出好价钱，鹤山市供销社依托县、镇、村三级供销服务网络，打造标准化“供销农场”，在保障水稻全周期社会化服务的基础上，兼顾本地特色农产品仓储流通需求，搭建全域农产品直供配送平台，串联种植户、购销主体、农业企业，健全利益联结机制，延伸粮食产业增值链条。

任振健表示，接下来，鹤山市供销社将持续严抓粮食品质管控，稳步推进“鹤供优粮”品牌提质升级。同时，常态化推进田间精细化管护，持续优化农业社会化服务，不断盘活耕地资源、优化种植模式、提升种粮质效，以供销实干力量守护良田、保障丰收。



第140届广交会第一期结束

鹤山参展企业订单收获颇丰


鹤山企业展位吸引客商前来咨询了解。

江门日报讯（文/图 记者/张舜同 通讯员/温志冰）第140届中国进出口商品交易会（以下简称“广交会”）第一期已圆满结束。10月22日，记者从鹤山市科工商务局了解到，鹤山参展企业在本届广交会第一期收获颇丰。

据悉，鹤山参展企业紧扣“先进制造”主题集中展示重点出口产品，通过展位洽谈、客商赴厂考察、产能核验等多种形式，持续深化与海外采购商的对接，推动意向订单转化为实质合作。

其中，金环电器凭借智能化改造的产品，与日本客商现场签订实际订单，成功叩开日本市场大门；瑞星新能源已锁定4个确定订单，9个意向订单正在跟进；格莱仕车业吸引五批次新客商到鹤山工厂实地参观，新客商意向订单预计200万美元；天喜电器收获较多意向订单，客商赴厂实地考察档期已排至11月中旬。

本届广交会有效展示了鹤山产品的实力，拓展了海外市场渠道，推动鹤山参展企业的“展位流量”转化为“订单留量”。“本届广交会，我们带来20多款新产品，涵盖电饭煲、多用锅等。近年来，海外客商对咖啡类产品关注度较高，我们也带来了多款新咖啡机产品，吸引了较多客商前来了解情况。”天喜电器总经理董守才说。

值得一提的是，鹤山市科工商务局同步做好参展组织和服务保障，推动鹤山外贸在稳住基本盘的同时提升质量效益，使“量稳质升”的要求进一步落实到企业订单和海外市场拓展的实际成效中。

四大项目签约落户鹤山龙口

超11亿元投资注入新材料赛道

江门日报讯（记者/张舜同 通讯员/李高东）近日，龙口镇招商引资工作再结硕果，四大项目正式签约落户，计划总投资超11亿元。此次签约项目聚焦精细化工、新材料赛道，壮大该镇精细化工产业集群，夯实新材料产业发展底盘，为区域经济高质量发展注入强劲新动能。

其中，环保功能型胶粘材料项目总投资约5亿元，拟选址江门市（鹤山）精细化工产业园，产品可广泛配套于美纹纸、包装胶带、标签等下游产品制造，达产后预计年产值约4.5亿元；投资方深耕环保功能型胶粘材料领域，并拥有多项发明专利和实用新型专利。高端包装印刷新材料项目总投资约3亿元，拟选址江门市（鹤山）精细化工产业园，核心生产工业涂料，达产后预计年产值约4亿元；投资方是一家专注于高端包装印刷新材料研发及生产的精细化工企业，主要生产工业涂料等产品，发展势头强劲。工业新能源产品项目总投资约2.1亿元，拟选址江门市（鹤山）精细化工产业园，达产后预计年产值约2.2亿元；投资方是一家综合性工业新能源产品供应企业，主要产品广泛应用于工业焊割、金属热加工、气雾剂推进、有机合成等众多领域，是五金加工、钢结构、精细化工、户外装备等行业不可或缺的配套物料。功能性高分子薄膜项目总投资约1亿元，拟选址龙口镇兴龙工业区，主要生产功能性高分子塑料薄膜，可应用于妇婴卫生用品，达产后预计年产值约1亿元；投资方是一家专注于功能性高分子薄膜的新材料企业，产品先后通过多项质量管理认证，供应国内多家知名妇婴用品厂商，业务规模稳步增长。

龙口镇相关负责人表示，四大项目顺利签约落地，是该镇持续优化营商环境、做实企业服务成效的生动缩影。接下来，该镇将全程跟进项目建设进度，全力促项目早开工、早投产、早见效，为龙口经济高质量发展积蓄长效动能。

更多鹤山新闻请登录 jmnews.com.cn 江门新闻网 www.jmnews.com.cn