

化州立足空港门户 带着“清单”去敲门 产业招商“链”上突围

■记者 王霞
通讯员 董天忠 黎巧丹

本报讯 近日,化州市泰谷产业园一期首批厂房顺利封顶,从拿地到封顶不到100天。“每个环节都有人跟进,审批速度远超预期。”项目负责人感慨道。这个总投资超亿元的工业地产项目,是化州市首个“妈妈式服务”招商的生动实践,也是该市产业招商“链”上突围的一个缩影。

立足“粤西空港门户、特色产业强市”定位,化州市主动衔接省市产业布局,统筹存量迭代与增量引育双向发力,以精准招商撬动产业结构提质升级。2025年,该市精准引进超千万元项目40个,计划总投资100亿元;2026年作为“工业园区提升年”,产业招商精准度持续走高,智能制造、生物医药、临空产业正聚链成势。

拉“短板清单”打“确定性”牌

化州曾面临产业结构偏重的难题。如何破局?化州以推动多元协同为抓手,重点培育智能制造、生物医药等新兴产业,做优做强红、建筑等特色产业。化橘红纳入“药食同源”目录后,全产业链产值突破126亿元,带动35万乡亲就业增收。

蓝图落地,招商不能“撒网捕鱼”。化州市绘制动态更新的“产业链骨图”,围绕香雪制药、华润广垦等“链主”企业,逐条梳理配套“短板清单”。招商人员带着“真实采购需求”上门谈判,企业落地即获稳定订单,

“确定性”成为化州招商的核心竞争力。

以商引商、链式裂变同步提速。依托泰谷产业园等平台牵线搭桥,化州精准谋划导入二、三级精密配套企业。截至目前,该市签约项目中,契合化州“四群八链”产业导向项目占比近七成。

服务好现有企业 “二期现象”竞相涌现

外引活水,更要内育动能。在化州,服务好现有企业也是招商引资。今年,化州深入开展“增资扩产专项行动”,对区内重点企业建立常态化对接机制。市属国资总资产从2024年的94.55亿元跃升至255亿元,规模位列茂名首位,实现跨越式增长,为县域发展注入澎湃“活水”。

数据显示,化州多个本土骨干企业增资扩产项目加速落地,技改提能、扩产增效的“二期现象”在食品加工、绿色化工等领域竞相涌现。这种“老树发新枝”的逻辑,把工业技改投资作为传统产业焕新的主抓手,存量根基被“服务+要素”双重激活,释放的能量不亚于招来一个新项目。

聚力四个“懂” 系统推进招商量质提升

新形势下,招商引资正从“拼资源”向“拼专业、拼服务”加速转变。化州市研究制定招商引资“量质系统提升”行动计划,按照市场化、专业化原则,推动形成“市级统筹+园区主阵+镇街联动”的招商格局。在队伍建



化州市招商大会现场。



杨梅镇工业园区中通快递粤西总部。



化州市林尘镇下车村通过招商引资引进的制衣厂。



化州市泰谷产业园一期首批厂房。

通讯员 杨礼圣 摄

设上,构建培训体系,让招商人员真正“懂产业、懂资本、懂政策、懂服务”。

今年,化州还创新探索“场景招商”,将城市管理、民生服务等领域的真实需求转化为“机会清单”。依托临空经济区位优势

和化橘红特色产业,一批“生物医药+食品加工”解决方案企业正加速集聚,以真实的市场订单吸引高成长型企业落地生根。

眼下,化州市正以“项目攻坚提升年”为抓手,深入实施“化商回归”工程。市级重点盯紧超

亿元项目,镇街重点招引“微园区”“微工厂”项目。万洋众创城、扬韬科技产业园等标杆项目加速推进,奋力推动园区“一年基本成型、两年显著变化、三年根本改变”。橘州大地,一幅产业强市的崭新画卷正徐徐展开。

端午节·我们的节日

千年非遗古粽闯市场

信宜“粽子经济”飘香万里

■文/图 记者 周燕红 通讯员 高干

本报讯 端午佳节将至,节日消费持续升温,信宜市非遗古粽产业迎来产销旺季。信宜各大古粽生产企业及手工作坊开足马力赶制订单,车间生产有序繁忙,线上订单量持续走高,线下客商采购热度不减。有着1400多年历史的信宜古粽制作技艺,起源于洗夫人时期行军干粮,是茂名市非物质文化遗产。如今,这项千年古法技艺走出乡土,走向市场,从传统农家小食蝶变为特色产业,成为拉动节庆消费、带动群众增收、助力乡村振兴的特色新引擎。

近年来,依托“百县千镇万村高质量发展工程”,信宜市古粽产业加速提档升级,稳步迈向标准化、规范化、品牌化发展轨道。目前,信宜市多家标准化古粽加工厂、规范化手工作坊升级为SC认证食品厂。其中,“李

欣古粽”是信宜市较早发展起来的古粽生产企业,深耕市场多年,目前已经在全国发展有200多名代理商,并在全国各地搭建起销售渠道和网络。“李欣古粽”相关负责人介绍,五月份以来,全国各地订单蜂拥而来,工人每天各司其职,洗粽叶、浸泡糯米、切肉馅、包粽、煮粽、打包等工序紧张而有序地进行,快递员(客户)上门收件,加速将这些新鲜出炉的古粽送至客户手中。这段时间,要赶制一批发往珠海、深圳、北京、上海、海南以及新疆、香港的订单,部分顾客直接将其带往北京甚至海外,这些顾客十分怀念家乡信宜的老味道,他们的亲朋好友也喜欢信宜的古粽。“七婶古粽”坚守手工制作匠心,持续优化、丰富产品口味,除了传统的猪肉粽,还推出了虾米、蛋黄、腊肠等多种口味,凭借地道风味畅销全国各地。

随着产销模式不断创新,信宜古粽市场覆盖面持续扩大,实现从“本地特产”向“全国热销”的跨越。当前,信宜古粽畅销大湾区、海南、北京、上海、香港、新疆等地。无论是端午、春节、冬至等传统节日还是乔迁新居、企业开业、小孩满月等喜庆日子,信宜古粽成为“标配”,礼盒包装古粽成为群众走亲访友、商务馈赠、乡贤寄托乡愁的特色礼品。行业销售模式迭代升级,形成直播带货、进驻商超、企业团购等多元渠道,配合真空、冷链保鲜包装技术,有效突破运输半径限制,解决长途保鲜难题,让信宜非遗古粽飘香全国各地。

一条条古粽,串联起一条完整的富民产业链,释放强劲民生效益。东镇、丁堡、镇隆等镇(街道)依托本地古粽产业资源,吸纳大量留守妇女、富余劳动力就近务工,通过计件薪酬实现就地增收、顾家创收两不



李欣古粽生产现场。

误。不少企业、手工作坊推行“集中生产+居家分包”灵活模式,进一步拓宽群众增收渠道。粽叶及粽带采收、糯米种植、畜禽养殖等上游产业同步联动发展,本地原材料就地收购、就地加工、就地增值。

非遗活化赋能,让传统老味道焕发文旅新活力。信宜古粽外形酷似照明电筒,被群众亲切称为“电筒粽”。“电筒粽”以草木灰水浸泡糯米、箬叶包裹,勒古带捆绑为核心的古法工艺,地域

辨识度极高。2023年,粽子制作技艺(信宜古粽制作技艺)被列入茂名市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。信宜市持续深挖千年粽俗文化,常态化开展非遗展示、手工包粽体验、端午主题研学等活动,将古粽传统技艺融入民俗节庆、乡村旅游、文旅消费场景,推动产业从单一食品销售,向“美食+非遗+文旅”融合业态升级,让传统技艺活起来,特色产业旺起来。

粽叶飘香迎端午 邻里温情共安康

东岸镇社工站开展端午节主题活动

■记者 周燕红
通讯员 邱惠 龙土狄

本报讯 为传承中华优秀传统文化,拉近邻里距离,营造温馨和谐的社区氛围,在端午佳节来临之际,东岸镇社工站岑山社工点的社工在旺村村委会组织开展“粽叶飘香迎端午,邻里温情共安康”端午节主题活动,辖区居民齐聚一堂,沉浸式体验传统端午习俗,共度浓情佳节。

活动现场,社工、志愿者提前布置活动场地,备好粽叶、糯米、猪肉、花生等包粽子的食材。活动开始前,先进行一个端午节问答小游戏让大家说说端午节的历史渊源、屈原的爱国故事以及一些挂艾草、佩戴香囊、吃粽子等传统习俗,引导大家感悟传统文化底蕴,厚植家国情怀。

最受欢迎的包粽子环节正式开始了。手艺娴熟的居民长辈

主动担任老师,一步步食饭折粽叶,装米放馅、缠绕捆扎(如右图)。其他年轻的居民认真模仿,虽然包出来的粽子大小不一、造型各异,却满满都是心意。社工全程穿梭其间,协助居民补齐物料、指导操作,现场欢声笑语不断,邻里之间在协作互动中拉近了距离。

此次活动,以民俗文化为载体,既丰富了居民的精神文化生活,也切实发挥了社工兜底



服务,凝聚社群的作用。下一步,岑山社工点将持续依托传统节日节点,策划更多接地气、有温度的

惠民服务活动,聚焦“一老一小”和困难群众需求,持续提升辖区群众的获得感与幸福感。

省人民医院粤西医院中医馆正式开馆

■通讯员 韩盼盼

本报讯 为进一步弘扬传统中医药文化,丰富医疗服务体系,满足广大群众多元化、高品质的中医诊疗及康养需求,广东省人民医院粤西医院(茂名市白区人民医院)中医馆于6月15日正式开馆接诊。馆内

由广东省人民医院资深中医科詹锋教授领衔坐诊,携专业中医团队,为辖区群众带来标准化、专业化、精细化的优质中医诊疗与康养服务。

中医药是中华优秀传统文化的瑰宝,也是守护人民健康的重要支撑。该院深耕中西医结合诊疗领域,此次全新启用的中

医馆,立足传统中医精髓,融合现代康养理念,聚焦群众常见亚健康调理、慢性疾病预防、日常养生保健等核心需求,开展多项特色中医适宜技术。

本次开馆运营的中医馆,核心诊疗团队由广东省人民医院中医科詹锋教授带领组建。詹锋教授深耕中医临床多年,拥有丰富

的中西医结合诊疗经验,擅长运用传统中医技法调理各类亚健康问题、骨关节不适、脏腑失调、体质偏颇等病症,诊疗技术精湛、临床经验丰富。

依托省医优质的医疗资源与技术体系,团队将秉持“辨证施治、因人施策”的中医诊疗原则,以专业、严谨、温情的医疗

服务,为广大市民的身心健康保驾护航,让群众在家门口即可享受省级优质中医药服务。

所有项目均由专业中医师辨证评估,规范操作,精准适配不同体质的康养需求。未来,广东省人民医院粤西医院将持续深耕中医药事业,不断完善中医服务体系,提升中医诊疗水平,以国粹医术守护群众身心健康,为辖区医疗卫生事业高质量发展注入中医力量!

茂名市青少年机器人竞赛在市区举行

■记者 文华春 通讯员 刘洲

本报讯 近日,由茂名市科协、茂名市教育局联合主办的2026年茂名市青少年机器人竞赛在茂名市祥和中学举行,来自全市各中小学校的119支队伍参加了比赛。

近年来,茂名市科协、茂名市教育局高度重视青少年科技创新教育工作,切实加强组织领导,采取有效措施,为青少年科技竞赛活动的开展提供必要的条件,今年4月份举办2026年茂名市青少年科技辅导员培训,组织和引导科技老师更新观念、充实知识,掌握先进的教育方法,积极探索参与面广、操作性强的活动模式,提升青少年机器人教练员的总体水平。2024年,我市首次成功举办了全市青少年机器人竞赛,全市32支队伍参加角逐;举办2025年茂名市青少年机器人竞赛,有58支队伍参加竞赛比拼,组织推荐30支队伍参加第25届广东省青少年机器人竞赛获得省一等奖2项、省二等奖5项、省三等奖23项,展现了我市青少年学生良好的竞技状态和精神风貌。2026年茂名市青少年机器人竞赛参赛队伍达到119支,比去年翻了一番,首次突破3位数字,是继茂名市青少年科技实践能力挑战赛外又一项市级品牌赛事。

广东省青少年机器人竞赛活动是一项集动手动脑、技能培养、探究性学习为一体的科学普及活动,是省教育厅公布的2025—2028学年面向中小学生的30项全省性竞赛活动之一。我市举行的此次竞赛,主要目的是选拔优秀的队伍参加省赛,也是对各校参赛队伍的一次练兵,以赛促训,进一步提高我市机器人竞赛参赛队员和教练员的水平,推动机器人赛事活动更广泛深入开展。这次竞赛共设立智慧城市、机器人绘画、道路工程、楚汉争霸、重装机甲和AI时代——智慧仓储等六大赛项,分为高中、初中、小学三个组别,各赛项各组别分别设立一、二、三等奖,市赛优秀参赛队将推荐参加7月中下旬在河源市东源县举行的第26届广东省青少年机器人竞赛。

非遗盛会耀茂名 丽登饼香传文脉

两代传承人同台亮相省“文化和自然遗产日”主会场



陈衍广向市民讲述化州拖罗饼文化故事。

■文/图 记者 梁郁文 通讯员 陈宜汝 郑舒予

本报讯 6月12日至14日,2026年“文化和自然遗产日”广东主会场活动在茂名栢桥服务区美荔天地盛大举行。活动以“广行天下,非遗乐万家”为主题,集全省21个地市百余项非遗项目,融合民俗展演、手作体验、优品展销和数字光影秀等形式,为市民游客呈献了一场沉浸式的岭南非遗盛宴。作为省级非物质文化遗产传承保护单位,茂名本土知名企业丽登饼业受邀入驻非遗美食展区,两代省级拖罗饼制作技艺传承人同台亮相,成为活动现场的一大温情亮点。

活动期间,洗夫人舞、鳌鱼舞、高州木偶戏等传统节目轮番上演,夜间水幕非遗秀更吸引大批市民驻足。在丽登饼业展位前,拖罗饼的香气引来众多游客排队品鉴。此次丽登饼业携非遗拖罗饼,以及金腿五仁、橘红、荔枝等多款特色月饼集中展出,让市民在一饱口福的同时,近距离感受传统制饼技艺的魅力。

令人关注的是,第十五代化州拖罗饼制作技艺省级非遗传承人、丽登饼业董事长陈衍广受邀出席开幕式,其父、第十四代省级非遗传承人陈寿也同时参展。父子两代传承人同台亮相,以实际行动守护和推广非遗技艺,吸引不少游客驻足交流、拍照记录。

据了解,化州拖罗饼始创于唐代贞观年间,相传为饼师罗罗首创,因售卖时敲击铜锣招揽食客而得名。其风味独特而广受喜爱,历代文人多有赞咏。2012年,丽登饼业《化州拖罗饼制作技艺》入选广东省级非物质文化遗产名录,拖罗饼更获“中华名小吃”等荣誉,已成为代表茂名风土人情的一道文化名片。丽登饼业深耕制饼行业三十年,是该项技艺的省级法定保护单位。

陈衍广表示,此次参与省级文化和自然遗产日主会场活动,是企业践行非遗传承使命的又一次实践。借助全省联动平台,传统制饼技艺得到了更广泛的传播,也让越来越多的人认识到茂名非遗和岭南饮食文化的独特价值。未来,企业深挖非遗文化内涵,讲好茂名月饼故事,推动非遗技艺在新时代焕发活力、代代相传。

茂名日报社常年法律顾问

梁中梓 律师	陈韦露 律师
黄国凤 律师	刘沛东 律师

广东粤茂律师事务所 电话:0668-2282302
地址:茂名市新福三路69号财富大厦19楼