



慕尼黑工业大学在江苏南京落户创新中心签约仪式。



阿曼中国批发城开业剪彩。



李昌洪（左）和以岭药业代表签订合作协议。

看好中国未来发展 期待分享更多红利

海外华商抢抓“十四五”新机遇

本报记者 李嘉宝

侨界关注

3月19日上午9时，位于阿曼巴尔卡市的阿曼中国批发城迎来开业第一天。占地3万多平方米的批发城内，人头攒动，热闹非凡。来自中国的服装、家具、灯饰、建材等产品琳琅满目，吸引大批当地民众前来采购。“400多家店铺营业，1.7万人次的客流量，1300多万元人民币的销售额……”阿曼中国批发城董事长包有增兴致勃勃地向记者盘点当天的业绩。

阿曼中国批发城千万销售额背后，是中国作为制造大国的强大产能。“批发城销售的商品中，95%是‘中国制造’。我们不愁货源！”包有增说。

过去一年，不少海外华商从祖（籍）国扩大开放的铿锵足音中寻找商机，闯过疫情难关。站在“十四五”开局之年的新起点上，他们踌躇满志，期待从中国迈向高质量发展的过程中分享更多红利。

好消息接连不断

中国海关总署公布数据显示，今年1—2月中国外贸进出口总值达到5.44万亿元，同比增长32.2%。其中，出口同比增长50.1%，进口同比增长14.5%。“在‘十四五’开局之年，中国外贸实现‘开门红’。阿曼中国批发城顺利开张，也交出一份亮眼成绩单。”包有增说。

2020年，新冠肺炎疫情突如其来，对供应链造成严重冲击。筹备已久的阿曼中国批发城项目不得不暂时搁置。包有增一度在货源上犯了难。

“令人惊喜的是，中国迅速控制国内疫情，企业开足马力复工复产，在很短时间里恢复了供货能力，给商人们吃下‘定心丸’。”包有增说，“稳定供应的‘中国制造’及时满足了海外消费者对优质产品的需求，这才有了阿曼中国批发城的开业盛况。”

今年以来，肯尼亚亦善农业种植有限公司董事长李昌洪那里同样好消息不断。作为在肯从事农产品生产及出口的海外华商，他对中国消费市场的澎湃活力赞叹不已。“拿芦荟这一项来说，来自中国的订单已经排到了今年年底，出现‘爆单’。我们不愁销路，反而要考虑如何扩大产能，满足中国市场需求。”

李昌洪津津乐道的还有近日的一次签约活动。“经过6个月的努力，中国以岭药业生产的连花清瘟胶囊获准在肯尼亚上市销售。这是第一款在肯注册成功的中药产品。”李昌洪说，“我有幸成为该产品在肯尼亚的代理商，与以岭药业代表在上海签订合作协议。我们将以此为契机，为肯尼亚人民带来更多有中国特色的好产品。”

德国华裔唐志红忙着为中德科技交流牵线。在她的奔走努力下，不久前，德国慕尼黑工业大学携手中国科技企业，在江苏南京建立了创新中心，双方还计划成立合资公司。“创新中心将整合中德校企创新资源，在大数据、人工智能、网络安全领域打造技术合作平台，推动更多德国科技企业进入中国市场。”唐志红说。

新机遇令人振奋

“十四五”规划和2035年远景目标纲要近日发布，全面擘画了中国未来五年乃至十五年的经济社会发展蓝图，引发海外华商高度关注。

“阿曼中国批发城中，70%是华商店铺，30%是外商店铺，基本都从中国进货。中国的外贸政策是我们最关心的话题。”包有增说。

“完善出口政策”“优化出口商品质量和结构”“引导企业深耕传统出口市场、拓展新兴市场”……规划纲要中的这些内容，让包有增对未来信心十足。“中国在世界产业链和供应链中的地位日趋重要。我们把握机遇，顺势而为，建起阿曼中国批发城，这条路子踏对了！”

李昌洪更关注中国送出的降关税“大礼包”。“近年来中国大大降低了芦荟进口关税，给我们带来了实实在在的利好。”李昌洪说，“规划纲要释放出了更多积极信号，中国提出降低进口关税和制度性成本，扩大优质消费品、先进技术、重要设备、能源资源等进口，促进进口来源多元化。未来几年，更多肯尼亚的优质农产品有望进入中国市场。”

作为中德科技创新中心的创始人，唐志红一直致力于为两国间的科技合作架桥铺路。规划纲要提出“实施更加开放包容、互惠共享的国际科技合作战略，更加主动融入全球创新网络”，让她深受鼓舞，“德国在人工智能、大数据、网络安全等领域具备一定的技术优势，这些也正是规划纲要提出应培育壮大的新兴数字产业。中德科技合作大有可为。”

澳大利亚华裔曹佩青携公司旗下的高端文创品牌“Space18”，连续3年“打卡”进博会。

“‘十四五’时期是中国全面建成小康社会后的第一个五年。随着人们生活水平的不断提高，个性化的文创产品将成为人们的时尚新追求。我对中国市场很有信心！”曹佩青表示。

谋布局踌躇满志

在海外打拼多年后，包有增说自己“仍在中国做生意”。一段时间来，他密切关注中国各地的招商引资政策，在地方政府的大力支持下，他与山东、浙江、广东等地的多家企业开展“云洽谈”“云签约”，大大拓展了阿曼中国批发城的供货名单。

“规划纲要提出，鼓励建设海外仓，保障外贸产业链供应链畅通运转。这个发展思路很有远见。”包有增说，“批发城是前店，海外仓是后仓，二者缺一不可，必须密切配合。目前，我们已经建起了储存面积达3万平方米的海外仓。要充分发挥海外仓的作用，发展跨境电商，降低物流成本，提高发货速度，进一步增强中国商品在中东、北非和东非地区的竞争力。”

和包有增一样，许多海外华商紧抓新机遇，锚定新目标，摩拳擦掌干起来。

“肯尼亚位于热带地区，农产品资源丰富，与中国经济互补性很强，能够为中国消费者提供更多选择。”李昌洪说。接下来，他计划继续扩大芦荟等农产品种植面积，提高产能，让订单再上一个新台阶。同时，他还在筹划建立一个农产品出口加工区，通过深加工延长产业链，为中国市场带来品类更加多元的绿色食品。

5月参加首届中国国际消费品博览会、11月参加第四届中国国际进口博览会——这是曹佩青2021年日程表上的两件大事。“中国以实际行动向世界展示出促进国际合作、推动互利共赢的诚意。我们将一步一个脚印，继续加码对中国市场的投资。”曹佩青说。

唐志红表示，欧洲当前正处于经济复苏的关键时期。德国学术界、企业界对开展中德经济、科技和人文合作有迫切需求。“慕尼黑工业大学在中国落地创新中心后，不少德国高校对这一合作案例表现出浓厚兴趣。未来，我们要继续加强与德国高校和企业的交流，为中德合作创造更多机会。”

(本文配图均由受访者提供)

浙江省湖州市吴兴区
数字化赋能「为侨服务」

施紫楠 邵剑波

为适应疫情防控常态化形势，落实数字化改革要求，浙江省湖州市吴兴区在该市率先打造为侨服务智能零跑平台——“吴兴侨事通”，把贴心服务送到家，为广大华侨华人、归侨侨眷、留学生提供便利。

在湖州市侨联的指导下，吴兴区侨联一直聚焦为侨服务改革创新。“吴兴侨事通”构建起精准高效、智慧联动的长效服务机制，线上线下深度融合，以数字化赋能推动“最多跑一次”向纵深发展。

吴兴区侨联专职副主席、侨办副主任陈芸介绍，该平台通过完善工作机制，优化平台信息数据，积极推动数字为侨服务和政务软件“浙政钉”“浙里办”相结合，更好赋能新时代侨务工作。

据悉，该平台开发“在线服务管理”“政策法规管理”“关爱服务管理”等6大功能模块，以数据嫁接为手段推动平台与侨联、公安、民政、司法等涉侨服务重点部门的线上办事平台智慧化联合建设。其中，“在线服务管理”作为平台推动为侨服务“最多跑一次”改革的核心模块，可同时提供11个区属部门共35个涉侨高频事项的线上办理及审批服务。

“现在，申请人只需进行一次登录操作，提供一份证明材料，就可在线轻松办理需跨部门联合审批的复杂事项，平均办事时间较之前缩短近3天。”陈芸说。

此外，该平台还调取分析10年来辖区侨务窗口办事信息，梳理汇总高频、重点审批事项，将原有的48项为侨服务高频事项缩减为35项。如华侨回国户口恢复问题，通过事项调整，办理环节从7项压缩为2项，审批时间从5天缩短为1天。近期，吴兴区某侨企高管拟回国定居，急需办理户口恢复手续。通过“吴兴侨事通”平台，他仅花了1天时间就顺利恢复了户口。

“办事成本高、来回跑远、花费时间久等，是涉侨事务一直以来的堵点、难点问题。”陈芸说，通过数字化赋能为侨服务工作，这些问题将逐步得到解决。此外，吴兴区侨联还依托浙江省首个“南丁格尔助侨服务站”，发动社会组织力量组建“智能为侨服务”联盟，广泛开展暖侨助侨行动。

(据中新网)



“南丁格尔助侨服务站”工作人员慰问归侨侨眷。虞建平摄

侨乡新貌



踏春

近日，福建省泉州市德化县上涌镇辉阳村梨园内，梨花在春风春雨滋润下竞相绽放，游客沿着乡村步道在花间游玩。德化县以全域旅游为抓手，通过“旅游+”，推进生态文明与旅游发展相融

合，推进特色农业与产业旅游发展相融合，走出了山区县“产旅融合、城乡协同”的转型之路。2020年11月，德化县获评国家全域旅游示范区称号。许华森摄（人民图片）

侨乡传统美味 一解游子乡愁

擦亮“广海咸鱼”金字招牌

肖欢欢 吴迪诗

在侨乡广东省江门市，广海咸鱼美名远播，这是江门籍海外侨胞心心念念的家乡美味。一口咸中带香的咸鱼，寄托着浓浓游子情。在台山广海镇，年逾六旬的林锦胜制作咸鱼已经有43年了，当地人都喊他“林师傅”。2017年，“广海咸鱼制作技艺”入选台山第二批市级非物质文化遗产，林锦胜也成为该技艺的代表性传承人。

餐桌上的必修课

在林锦胜的记忆里，咸鱼一直是台山人餐桌上的必修课。最近20年，靠海吃海的广海人充分利用广海渔港的有利条件，发展起咸鱼加工业。当地的咸鱼加工厂家一度发展到100多家，年加工量近1万吨，销往全国各地乃至海外。

在广海，咸鱼制作技艺代代相传。早在1978年，19岁的林锦胜就加入广海供销合作社学习咸鱼腌制。林锦胜说，人们最初腌制咸鱼是为了方便保存。他至今仍记得那童年的美味：一块咸鱼干，上锅蒸上10多分钟，再放一点姜、葱去腥，味道鲜美极了。

改良传统技艺

如今，腌制咸鱼依旧是林锦胜每天的工作，他也乐在其中。在林锦胜的咸鱼加工车间，依次排列着几十个大大小小木桶，桶里盛满了白色或黄色的粗盐。林锦胜将清理好的鱼头朝下插进木桶里，然后用铁

铲铲起粗盐，将黄鱼盖了个严实。“用大木桶来藏盐，这样鱼的咸度就比较均匀。”林锦胜边说边拿起铁锹，将木桶中的盐压实，不让空气进去。藏鱼20多个小时之后，就可以拿到外面晾晒了。林锦胜需要根据日照温度、空气湿度的不同，选择咸鱼日晒时间的长短，这也决定了咸鱼的味、色泽和口感。这些技艺，全凭千百次的经验习得。

这些年，林锦胜对祖传的咸鱼工艺进行了改良。过去腌制咸鱼偏咸，如今的咸鱼以淡鲜为主，具有“鲜”“香”“甜”的特征，更加健康。

把家乡味留住

广海咸鱼不仅在广东颇有名气，还风靡海外。小时候，林锦胜曾听父亲说起祖上一辈人的故事。当时因为家贫，他的爷爷漂洋过海到加拿大谋生。在异国他乡找不到家乡的黄鱼、马鲛鱼，就只能捕捉当地的活鱼，用家乡的腌鱼技法腌制，味道虽不正宗，但也能寄托游子的乡愁。

这些年，林锦胜一直坚持用传统技法腌制咸鱼，尽管制作周期长，质量却有保障。在2020年第七届江门市农业博览会上，一位90岁高龄的老华侨来到广海供销合作社的展位前，拉着林锦胜的手说：“你的咸鱼让我想起了小时候母亲做的咸鱼味道，这手艺可要传下去呀！”这让林锦胜感到重任在肩，他说：“我们要珍惜广海咸鱼的金字招牌，让这道风味一直流传下去。”

(据《广州日报》)