

僑鄉廣東

主辦：廣東省人民政府僑務辦公室

開平深入推進“僑都賦能”工程，探索“網格+僑”新模式

“網格+僑”新模式

“網格+僑”新模式



在蜆岡鎮僑心廣場，中堅樓、家國故事僑心館、旅南美僑心館成群矗立。楊興樂攝

方嬌是土生土長的開平市塘口鎮強亞村人，這裏承載着她讀書成長、結婚生子的所有記憶。正因為如此，幾年前兒子阿章決定要出國做廚師時，她和老伴選擇了留下，成為了僑眷。

開平素有“華僑之鄉”的美譽，祖籍開平的港澳同胞、海外僑胞超過78萬人，像方嬌、方伯這樣的僑眷數量更加龐大。在這樣的背景下，基層治理面臨着不小的壓力：大多數祖籍和戶籍人口外流，農村勞動力空心化、老齡化問題如何解決？僑眷僑屬的親人常年在海外難以回國見面，老人的生活起居誰來照料？華僑華人新生代逐漸長大，如何增強他們對家鄉的歸屬感和認同感？

直面難點和痛點，開平聚焦基層社會治理，深入推進“僑都賦能”工程，探索出“網格+僑”新模式。依托“僑網格”，一系列凝聚僑心、發揮僑力、匯聚僑智的舉措在開平各地落實見效，用心用情寫好僑鄉基層社會治理的“僑”文章。

一片真情換僑心

出國之前，阿章曾經在國內多座城市工作，因為燒得一手地道粵菜得到老板賞識，一直有不錯的收入。幾年前，阿章嗅到了在國外開中餐廳的商機，決定帶上家人遠赴加拿大。然而，方嬌和老伴婉拒了兒子的邀請，決定留在村裏頤養天年。“村裏的環境越來越好，在這裏生活了幾十年，不想離開了。”

這樣的故事常常在強亞村上演。強亞村是世界遺產“開平碉樓與村落”的所在地，這裏戶籍人口1730人，海外僑胞超5640人，分布于30多個國家和地區，為僑服務是基層治理的重要課題。

今年以來，開平市將為僑服務納入網格化服務管理，積極發揮基層社會治理中的“僑力量”。在科學劃分475個智慧網格的基礎上，開平通過僑團群、同鄉會等載體同步建立“僑網格”，在每個網格安排1名兼職僑務聯絡員，全面加強對僑胞僑眷群衆的關愛。兼職僑務聯絡員定期聯系上門走訪了解相關情況，妥善及時幫助僑屬僑眷解決煩惱，實現為僑上門服務常態化、僑情信息掌握精準化、僑事僑難解決及時化。

“我不會用手機，你們教教我吧！”得知阿章出國工作，網格員便成了方嬌家裏的常客，三天兩頭上門看望他們。一次閒聊中，方嬌提到想學習使用視頻電話，網格員立刻手把手教學。現在，方嬌隔天就跟6歲的孫子打視頻電話，“聽着孫子講國外遇到的趣事，一家人還像以前一樣親近。”

阿章與家鄉的聯系除了隔天一通的視頻電話，還有塘口鎮自主開發的“僑之家”“德鄰匯”綜合服務平臺和百年僑刊《古宅月刊》。打開“德鄰匯”APP，海內外的村民可以獲取強亞村政務、村務、財務和“三資”管理等動態信息，參與本村公共事務。《古宅月刊》今年復刊發行了第100期，海外僑胞通過“一紙家書”看到家鄉巨變，架起一道天涯若比鄰的“連心橋”。

目睹家鄉變得越來越好，不少僑胞向強亞村捐出善款，也吸引一批僑胞、村民和社會資本前來投資發展旅遊產業。塘口家宴方老板是香港人，看中了家鄉碉樓的文旅潛力，6年前回來投資民宿。“網格員指引我們落實防疫規定，幫我們解決經營過程中各種問題，讓人安心。”

一腔赤誠顯僑力

“以前這裏是僑園賓館，像大花園一樣，很多華僑華人回來探親都住這裏。”聊起小區所在地在上世紀80年代的“威水史”，歸國華僑陳碧秀和長沙街道僑園社區黨支部書記吳偉權滔滔不絕。

僑園賓館由華僑捐建而成，取名“由華僑興建的園林式賓館”。後來賓館拆除，在原地建起了小區，社區也保留了賓館的名字，叫僑園社區。這個社區不僅承載了開平人對僑園賓館的記憶，也成為了不少華僑華人回鄉購房置業的首選。據不完全统计，心系社區的海內外華僑華人約有1500多人，每到僑胞回鄉探親的時節，小區總會特別熱鬧。

歸國華僑陳碧秀就是其中的一員。2008年，陳碧秀退休，從美國回到了家鄉開平，住進了僑園小區。因為熱心公益事業，陳碧秀一回來就加入了義工組織。幾年下來，“秀姐”成為了社區無人不知的紅人，在她的帶動下，社區專門設置成立

了義工服務站，義工隊伍不斷壯大。

今年，開平在推動網格員下沉“僑網格”的基礎上，發動僑胞僑眷走進網格，參與到社區議事協商、基層社會治理、民生服務保障、困難結對幫扶、公益慈善活動等工作中來。

陳碧秀成為了當之無愧的帶頭人。無論是在扶貧濟困、平安建設，還是在文明城市創建活動中，總能見到她的身影。疫情防控期間，她還主動加入社區網格員隊伍，在樓棟裏入戶走訪、在採樣點維持秩序，參與社區疫情防控工作。

更多身處海內外的僑胞加入到了“僑網格”的治理中。開平全市各鎮（街）和職能部門以“僑網格”為單元，收集了76個慈善募捐項目，編制出《開平市慈善募捐地圖》，項目涵蓋教育、醫療、社會治理等方面，累計收到慈善捐贈共2932.08萬元，為開平市鞏固脫貧成果、助力鄉村振興提供了有力支撐。在今年的“廣東扶貧濟困日”活動中，開平市通過“僑網格”創新宣傳方式，開展“獻愛心小程序捐款”活動，海內外近3萬人次累計捐贈資金181.47萬元。

如今，僑園社區計劃打造一個僑務工作站，為心系社區的華僑華人提供房產處置、法律諮詢、公證認證等服務。如果僑務工作站落地，陳碧秀有望成為第一任站長。吳偉權很期待：“秀姐明白僑胞們的需求和難處，能夠找準矛盾關鍵點，是我們社區處理僑務工作的得力幹將！”

一呼百應聚僑智

在蜆岡鎮僑心廣場，新建成的蜆岡優品館開門迎客。周圍的中堅樓、家國故事僑心館、旅南美僑心館成群矗立，向後人講述着碉樓背後的家國故事。

“一開始村民也沒有信心，我們能不

能把這些常年空置、日久失修的碉樓給利用起來。”蜆岡鎮黨委書記劉飛介紹，該鎮統籌實施“僑心工程”，計劃以中堅樓僑心廣場及其周邊由海外僑胞托管的碉樓、洋廬為展示載體，講述海外僑胞愛國、愛鄉、愛自己的家人的故事。“當經過修葺的中堅樓亮起燈來，以全新的面貌重新出現在世人眼前時，村民和僑胞都感慨萬千。”

中堅樓的成功點燃了大家參與家鄉建設的熱情。在網格員的發動下，僑胞捐出僑房26間，激活了農村的閒置僑房、土地等經濟要素，不少海外僑胞還四處奔忙，為僑心館提供了大量展品和史料。劉飛如數家珍：“這些展品都是僑胞從國外一件一件收集回來，再寄回家鄉的。”

“以前鄰裏之間都不怎麼親近，現在大家有空就到家門口的僑心廣場溜達，不僅有了散步下棋的去處，也加深了村民對家鄉華僑史的了解。”黃健文在村裏住了40年，去年春節的場景讓他印象最深刻。“鄉親們從五湖四海趕回來，都說要看看新建成的僑心館。現在鄉親們一呼百應，一聽到僑心廣場有新計劃新活動，都很積極參加支持。”

如今，越來越多僑胞僑眷加入到開平的基層治理中，他們或返鄉創業，或出資出智出力；塘口鎮強亞村廟邊村民小組僑胞僑眷捐資超250萬元推進鄉村振興建設，祖宅村民小組在僑胞和村民的大力支持下實現人居環境蝶變，引入了大型民宿項目提高收入；赤坎鎮緊抓赤坎古鎮項目建設和籌辦第二屆華僑華人粵港澳大灣區大會的良好契機，進一步凝聚僑心僑力……一幅幅僑資源與基層治理共建共融的生動畫面在各地不斷上演。

（南方日報 李靄瑩 肖建成）

廣州南沙口岸：跨境電商進出口總值首破千億

11月23日傍晚，廣州南沙綜合保稅區跨境電商企業倉庫內，百餘種商品有序上架，成千上萬個包裹從多條傳送帶上滑過，等待裝車運往全國各地。廣州南沙跨境電商蓬勃發展，今年前10月跨境電商進出口交易額首次突破1000億元人民幣，同比大幅增長3.7倍。

目前，南沙擁有外貿航線150條，輻射全球400多個港口城市，發展跨境電商優勢明顯，已聚集天貓、京東、菜鳥、唯品會等166家電商平臺。今年6月，國務院印發《廣州南沙深化面向世界的粵港澳全面合作總體方案》，提出將南沙打造成為立足灣區、協同港澳、面向世界的重大戰略性平臺。南沙建設高水平對外開放門戶步伐加快，跨境電商發展再迎重大利好。

“海淘”進口持續“井噴”。“在南沙開展跨境電商業務，最大優勢就是時效快。”杭州菜鳥供應鏈管理有限公

司華南關務經理曾盼說，今年前10月，該公司在南沙通過網購保稅進口的跨境電商貨物近2000萬單。

“國貨出海”不斷提速。今年前10月，南沙口岸出口跨境電商商品覆蓋116個國家和地區。其中，出口至“一帶一路”沿線國家超390億元人民幣，同比增長7.5倍；出口至RCEP國家303.6億元人民幣，同比增長9.1倍。

（南方日報 陳曉 關悅）



海關關員在跨境電商倉庫巡倉監管。廣州海關供圖



制作魚疍要先和好粉漿。

上洋魚疍：烟火出美味 香氣寄鄉愁

了具有濃鬱地方特色的美食。

一口沸騰的油鍋，一祇陶瓷大盆，盛裝着和好的粉漿，再把切好的長條形魚塊，在粉漿裏裹一下，魚疍就可以下鍋炸制了。祇見師傅用兩祇特制的長筷子夾起魚塊，貼在鐵鍋的邊緣，按壓固定，接着在魚塊的兩側補上粉漿，一個魚疍的最初形狀就呈現出來。魚疍是不規則的長方形，如同成人手掌般大小，中間的魚塊略微隆起。

貼在油鍋邊煎烤後，魚疍在鍋壁熱力的作用下，粉漿由乳白色逐漸變得半透明，粉漿開始凝固，質地也逐漸變硬。這時用一祇薄薄的小鏟子，在魚疍上澆幾下熱油，輕輕地鏟一下魚疍，就“哧溜”一下滑到鍋中沸騰的滾油中，開始在鍋中與熱油共舞。

隨後，在滾油的煎熬下，魚疍粉漿變硬、變脆，顏色變黃，裏面的魚塊散發着誘人的香氣。魚疍出鍋後再灑一下油，晾一下就成為食客的美味。表面是誘人的金黃色，裏面則是魚肉的血白色，魚疍翻開後熱氣和香氣一起迸發出來，許多人都顧不得燙嘴，就送進嘴裏大快朵頤。

除了魚塊之外，上洋魚疍還以香葱、魷魚、生蚝等食材作為原料，逐漸形成了一套完整的美食品類。如今，上洋鎮每家魚疍檔口都有自己的秘方，來上洋鎮吃魚疍已成為廣大遊客到陽西旅遊的“必選題”。（南方日報 赫鵬翀 供圖：陽西縣文化廣電旅遊體育局）



上洋魚疍還以香葱、魷魚等食材作為原料。



魚疍在油鍋裏進行炸制，香氣四溢。



一名女士在店家的指導下嘗試制作上洋魚疍。雖然制作過程看似簡單，但要長年累月才能熟練掌握技巧。

上洋魚疍是陽西特有的飲食符號。作為陽西地道的民間小吃之一，上洋魚疍是第三批縣級非物質文化遺產代表性項目。上洋魚疍雖然物美價廉，却有機融合了地域飲食特色，成為了陽西特有的飲食符號。許多在外打拼的陽西人，每每想起香氣四溢的上洋魚疍，思鄉之情也油然而生。

上洋鎮是陽西縣的一個依山傍海的鎮子，俗話說“靠山吃山，靠海吃海”，上洋魚疍的原料就是當地出產的新鮮魚塊。用水和澱粉漿裹後，魚塊經煎、炸後形成