



广州首家来穗人员服务区级示范中心揭牌

# 来穗业务+融合服务 “一站式”护航

羊城晚报记者 丰西西 鄢敏

9日,天河区来穗人员服务示范中心揭牌运营。

作为全市首家集来穗业务办理和融合服务于一体的区级示范中心,该中心将通过设置“来穗党员之家”为流动党员学习交流以及提供党务咨询和教育等服务,确保流入党员“流动不流失”。此外,示范中心还能为来穗人员办理各种政务业务,并提供图书杂志借阅、就业创业扶助、妇女权益保护、青少年发展教育、社会心理咨询等服务。



天河区来穗人员服务示范中心还设置了图书馆 受访者供图

## 越秀进一步探索残疾人就业形式 众志成城 以残助残

文/图 羊城晚报记者 谭铮 通讯员 李莹妮

沿着繁华热闹北京路步行街往万福路方向走,在一条小巷的路口,有一家颇具文艺气息的小店。一家主营花艺,另外一家则售卖时下年轻人喜爱的饮品与蛋糕。店铺小而精巧,店内的员工认真地接待着附近的街坊来客。

如果不特别指出,很难觉察出这两家小店的员工大多为心智障碍人士。他们经过一系列的康复训练等项目,在越秀区康园工疗站示范站的引导下,通过一系列的工作恢复与社会的正常接触。

近日,越秀区康园工疗站示范站正式揭牌。成立于2007年8月的越秀区康园工疗站服务中心,指导着越秀区18条街道共23个康园工疗站开展工作。今年,广州在越秀区先行开展康园工疗站服务升级试点工作,以残疾人需求为导向,在残疾人托养照料、康复训练、社会融合、辅助性就业等方面谋求改革。

据介绍,越秀区康园工疗站示范站按照残疾人实际情况分级分类提供服务,打造2.0版康园工疗机构,深化残障人士友好型城区建设。



## 为己为人激发潜力提供服务

广州市康社会工作服务中心工作人员李淑恩告诉记者,2013年起,他们与来自香港的社工团队合作,为心智障碍的人士提供园艺治疗的项目。“合作至今,这个园艺治疗项目已经有8年了。”李淑恩说:“有专家了解了我们的园艺治疗项目后给出建议,可以把项目进行提升,不仅仅是治疗,而是可以参与项目的人士,走入实际的就业岗位,为自己也为社会提供服务。”

经过思索与评估,得益于“众志成城,爱路相伴——以残助残就业培育项目”的两家花艺店与饮品店应运而生。

据了解,这一项目为轻度残疾人提供家政生活技能训练和就业技能培训,激发残疾人潜力,组建服务团队,为社区内有需要的重度残疾人及家庭提供居家服务,进一步探索残疾人新型就业形式。

其中,“乐活花园园艺治疗康复项目”为促进社区精神康复者就业创业进行的新尝试,以园艺职业康复训练为主,在专业的园艺治疗师及职业康复师指导下,通过色彩搭配、花束技巧、组合盆栽、开业花篮等课程内容,让康复者掌握一技之长,实现就业增收。

在另外一边的饮品店,则从初创就有康复人员参与其中。一名工疗站的工作人员告诉记者,饮品店的一名员工原来从事设计相关工作,人生突然遭遇重大变化,使得精神状态出现了问题。“随着治疗,他也在恢复当中。当我们讨论要做这个饮品店时,他给店面的装修、蛋糕的设计等提出了自己的专业意见,我们觉得这也是一种有益的尝试。”

## “五大中心”服务来穗人员

为了帮助来穗人员更好地融入城市,实现共享发展,该示范中心从打造来穗人员“公共服务”“就业创业”“标准化服务”“共建共治共享”“融合关爱”五大中心任务着手,让越来越多的来穗人员变成自家人。

其中,“公共服务中心”旨在为破除来穗人员与户籍人口在医疗、教育等公共服务领域的无形屏障,来穗人员可以在一站式办理居住证等多种业务,示范中心还提供子女教育、社会保障、卫生健康、住房保障、福利救助、权益保障、文化体育等基本公共服务的咨询业务,逐步实现来穗人员市民化。

“就业创业中心”则通过链接区人社、市场、科工信等职能部门服务资源,为他们切实解决工作、住宿、交通等起步问题,同时引入市

场化创业就业服务,开展就业技能培训,增强他们融入社会生活的竞争能力,确保人才“引得来”“留得住”“用得好”,示范中心还配备了互联网直播基地,贴合当前年轻人的创业潮流,以此进一步打造良好的人才生态环境。

同时,示范中心积极探索推进社会心理服务工作,设置了社会心理咨询室,最大限度地凝聚社会正能量,让来穗人员获得幸福感。

示范中心还通过“来穗党员之家”提升党组织的组织力,解决来穗人员的政治参与、利益诉求、法制保障等问题,以党建带社建,孵化来穗社会组织和社会志愿团队,拓展来穗人员参与社会治理途径和方式,让他们更好地融入天河区。

“标准化服务管理中心”建立起一套标准化的服务管理流程,并将相关机制推广到各街镇,进一步提升基层治理服务效能。还将通过“融合品牌培育中心”不断深化来穗人员融合服务体系,创新天河特色融合服务,以点带面推进“一街一品”培育。

## 精准对接群众所需

目前该示范中心已加载16个区级党政部门职能项目和引进数十家合作单位服务项目,中心还进驻了人民调解、公证、中立法律服务等公共法律服务。让来穗人员从起步、成长、融入到圆梦都将得到“一站式”护航,让他们切身感受到这方热土的亲切和活力,促进来穗人员“个人融入企业、子女融入学校、家庭融入社区、群体融入社会”,让城市更有温度。

天河区政法委(区来穗局)相关负责人表示,示范中心的运营将有效推进天河区来穗人员和出租屋网格化管理工作上台阶,为夯实天河经济社会发展建设和更高水平“平安天河”作出积极贡献。下一步,天河区将进一步健全来穗人员融合服务长效机制,着力构建党委领导、政府负责、民主协商、社会协同、公众参与、法治保障、科技支撑的社会治理格局,将示范中心打造成一个天河区百万来穗人员知晓和信任的综合服务平台,并进一步实现融合服务“一街一品牌”,精准对接群众所需,以更大魄力、更高起点引导来穗人员更快更好地融入广州社会生活,全面增强来穗人员的获得感、幸福感、安全感和城市归属感,形成社会治理人人参与、人人尽责的良好局面,有力推动“共建共治共享”从蓝图变成现实。

羊城晚报记者 柳卓楠 侯梦菲

## 白云区首个非遗展示空间 落户空港文旅小镇 来!“沉浸式”体验非遗

羊城晚报讯 记者符畅,通讯员云宣、冯耀波报道:9日,白云区非遗展示空间在广州·空港文旅小镇揭牌成立。据悉,这是白云区首个专门的非遗展示空间,今后将通过系列展览与论坛等精彩纷呈的活动,向公众全方位展示白云区非遗的独特魅力与保护成就,打造“沉浸式”非遗体验中心。

### 将非遗文化体验融入乡村旅游线路

记者现场看到,除了广州硬木家具、广州根雕、手工钩针编织、广式老婆饼等传统项目的实物展示,市民还可通过VR影像、互动游戏等感受非遗的魅力。此外,广州·空港文旅小镇内还有“粤菜师傅”一条街、非遗购物中心等集合了吃喝玩乐多种功能的“非遗套餐”,让市民拥有“沉浸式”的白云非遗体验。

“非遗展示空间不仅聚焦白云区内非遗项目,同时也将积极邀请全市、全省乃至国家级的非遗项目进驻,为市民提供更丰富多元的体验。”白云区非物质文化遗产保护中心主任姚月华说。

她透露,接下来,白云区非物质文化遗产保护中心将联手空港文旅小镇,建设非遗(美食)博物馆群落、非遗创意工坊、非遗小剧场、非遗图书馆、非遗实训中心等,承担非遗相关的研发功能,提供非遗创新的投融资服务,打通非遗产品线上线下交易链,打造白云非遗文化创新创业平台。同时,结合乡村旅游,将非遗文化体验融入入和镇乡村旅游景区线路当中,打造具有白云非遗特色的精品乡村美食旅游线路。

### 白云已有区级非遗代表性项目17项

当天,“云想花开 白云印记”2021年白云区非物质文化遗产保护工作总结会也同步举行。现场,主办方为市级非遗传承人、白云区第七批区级非遗代表性项目、白云区优秀非遗传承人授牌,并为白云区第三批区级非遗代表性传承人颁证。

记者了解到,目前白云区已拥有区级非遗代表性项目17项,市级非遗代表性项目10项,省级非遗代表性项目3项。随着非遗代表性项目总数的迅猛增长,白云区积极引导非遗代表性项目保护单位推荐传承人参与各级非遗代表性传承人申报,拓宽了全区非遗代表性项目代表性传承人名录。截至目前,白云区共有非遗代表性传承人16人,其中省级代表性传承人3人,市级代表性传承人4人,区级代表性传承人9人。

“非遗传承正面临青黄不接的困境,我们也在进行抢救性的保护工作,这需要从年轻人甚至小朋友开始,培养他们对传统文化的兴趣,并从中选拔非遗传承人,逐渐形成非遗传承的人才梯队。”姚月华指出,为此,近年来白云区积极推进非遗进校园、进社区、进企业、进工作室等参加广州市非遗传承基地申报,目前全区共有11个市级非遗传承基地,13个区级非遗传承基地。

## 未来你的周边 有这些商圈 @黄埔街坊

八大商圈、56个社区商业中心规划出炉



中新广州知识城 贾自豪 摄

近日,万达广场落户黄埔区茅岗的消息引发不少街坊关注。从萝岗、南岗再到茅岗,6年间黄埔区内已有三家万达广场落地。这背后释放着一个信号:坐拥广州第二CBD的黄埔正紧拉消费这驾马车,提速向前。

日前,黄埔区印发《广州市黄埔区、广州开发区商贸服务业发展“十四五”专项规划(2021—2025年)》(以下简称“规划”),规划指出,未来五年黄埔将构建由高端商圈、社区商业中心两个层次组成的现代商业网点体系,其中包括1个都市级商圈,黄埔湾商圈;2个市级商圈:科学城商圈、知识城商圈;5个区级商圈:大沙地商圈、南岗商圈、西区商圈、长岭商圈、云埔商圈,以及56个社区商业中心。

### 人口驱动消费 目前核心商业集聚区不突出

第七次全国人口普查数据显示,黄埔区常住人口达126.44万人。而黄埔区工业和信息化局的数据显示:2020年,广州市人口净增50万,其中三分之一流入黄埔,而且大多是高学历、高素质、

高品质的年轻人。人口增长背后,是强大的经济支撑,2020年黄埔区、广州开发区GDP达3662.67亿元,广州开发区综合排名连续三年稳居全国第二。

人口和经济的飞速增长,催生了强大的消费力和购买力。但与高消费需求不平衡的是,黄埔区核心商业集聚区不突出,缺少都市级高端商圈以及档次高、功能齐、配套好的地标性商圈,中高档酒店和高端休闲娱乐场所不足。

### 商圈蓝图锚定 重点打造八大高端商圈

今年,黄埔区出台“建设国际消费中心城市10条”,重金扶持高端消费、新零售、首店经济、美食餐饮、便民生活圈等领域。而日前出台的“十四五”专项规划则更细化了未来五年内的商贸服务业发展布局,明确了商圈规划和社区商业中心建设。

专项规划指出,黄埔区将重点打造八大高端商圈——包括一个都市级商圈:黄埔湾商圈,其核心区是指临港经济区内中西部区域,包括黄埔街道、鱼珠街道,涉及红山街道、大沙街道、文冲街道,建设3家以上五星级酒店、5座以上大型商业综合体、1个博物馆、1个会展中心、1条特色风情商业街。“黄埔湾商圈依托区位优势及规划优势,未来将联合金融城及琶洲商圈互补发展,带动广州

东部市场的发展与升级,将成为黄埔未来商业品质发展的最高地。”第一太平戴维斯物业顾问(广州)有限公司董事张宸豪说。

两个市级商圈指:科学城商圈和知识城商圈。科学城商圈主要指以萝岗万达广场为核心约3平方公里范围的商业集中区域,定位生产服务业集聚区和生活服务型商圈。知识城商圈主要包括沿九龙大道两侧自镇龙社区至九龙湖约10公里范围内,是知识密集型产业配套的生产服务业和区域型生活服务型商圈,主要服务知识城片区居民以及广州北部外来消费者。此外还包括五大区级商圈,大沙地商圈将打造吸引大量流动人口消费的区级商圈;南岗商圈将打造黄埔东部商业新高地;长岭商圈将打造以生态养生为特色的新商圈;西区商圈打造未来广州版的香港尖沙咀商圈;云埔商圈打造商产深度融合发展示范区。其业态结构主要以“特色商业街+多个中小型商业综合体(购物中心)+综合农贸市场”模式为主。

除了高端商圈外,“专项规划”还对社区周边的商业网点进行布局,“十四五”期间将布局新建31个社区商业中心,到2030年共建成56个。社区购物中心、超市、社区生鲜店、便利店、专卖店、专业店、折扣店、无人商店、网络零售等零售业态、零售新模式不断发展,逐步形成以城区、街镇为中心以及各级商业中心组成的商业网络。

## 拓展新型“职业康复就业”模式

记者了解到,越秀区康园工疗站示范站拓展新型“职业康复就业”模式,通过残疾人职业能力评估,建立完善康复档案,搭建就业平台,促进社会力量参与,树立康复工匠,开展职业康复培训,搭建就业支持网络,由职业康复师+就业指导员+社工+志愿者+家属多方联动,推动残疾人就业实训,完成残疾人康复就业。

此外,为保障残疾人精准康复服务,越秀区康园工疗站示范站采用多元

化、综合团队的模式,促进残疾人身心健康、调节情绪、自我发展与社会融入。他们在生活训练营中派驻资深家政培训师,让学员掌握基础生活能力,减轻家属照顾负担。在专项康复训练营中,则由康复师对学员进行运动干预治疗,维持良好的身体机能,延缓能力退化;为学员开展自我管理、人际交往能力和职业技能训练等小组社交技能训练,以稳定病情,提高认知功能、社会功能和生活质量。

## 粤讲粤有古

羊城晚报记者 李焕坤 谭铮

唔知大家有冇听过咁嘅一句话——无一只鸡可以活着离开广州。广州人有“无鸡不成宴”嘅俗语,佢哋对鸡的烹调方法已经超过了二百种,蒸、浸、焗、焫、炒、煎、卤一应俱全。不但色香味形俱佳,而且形成各自的风味特色。其实广州食鸡嘅文化历史已经难以追溯,但根据有限的文字资料,我们找到一些几乎消失在历史长河中的一代名鸡。本期粤讲粤有古,带你用耳朵品尝咁啱宜家好难搵到嘅著名鸡肴。

## 那些几近失传的一代名鸡

不知道大家有没有听过这样一句话——没有一只鸡能活着离开广州。广州人有“无鸡不成宴”的俗语,他们对鸡的烹调方法已经超过了二百种,蒸、浸、焗、焫、炒、煎、卤一应俱全。不但色香味形俱佳,而且形成各自的风味特色。广州吃鸡的历史已经难以追溯,但根据有限的文字资料,我们找到一些几乎消失在历史长河中的一代名鸡。本期粤讲粤有古,带你用耳朵品尝那些如今难以寻到的著名鸡肴。

首先要提的是被誉为“广州第一鸡”的清平鸡。清平鸡始创于上世纪60年代,其实是白切鸡的“变种”。据资料记载,一般白切鸡的制法都是用清汤浸熟的,在浸熟过程中不免要损失一点原味。为了尽量减少原味的损失,并增加香味,当时清平饭店的厨师和经理几经研究,创制出一种浸鸡的白卤水。这种白卤水经过反复使用后,鸡味会越来越浓,因此浸鸡时不仅使鸡的原味不会流失,而且可以增添一种卤香,吃起来特别可口。当时食客一致称赞,清平鸡“连骨都有味”。可惜的是,清平饭店因经营不善,在2002年关门大吉,清平鸡就此消失。虽然后来陆续出现自称“清平鸡”创作者真传的大厨,但由于食客各有各说法,谁是真的清平鸡就不得而知了。

聊完清平鸡,我们说下另一款做法复杂的名鸡——江南百花鸡。上世纪二

三十年代,文园酒家有道招牌菜叫做“江南百花鸡”。这道菜先将鸡项(即未下过蛋的母鸡)剖净,去骨、肉、翼、足,小心翼翼地起出一块完整无缺的鸡皮。再以淡水鲜虾胶酿进鸡中,压扁约一寸半厚,隔水蒸熟斩件上碟,淋上汤芡。装盘时也别出心裁,以江南名花来伴边,春夏秋冬初夜来香,秋末冬初用白菊花,时令分明,造型别致,故称为“百花鸡”。

最后聊的一道名鸡就是大三元茶香鸡。茶香鸡是创建于1919年的大三元酒家的一道名菜。大三元制作茶香鸡的方法是:取去内脏洗净后,先在精卤水中浸至九成成熟起。另烧热镬,放入三两只油,一两半上好的水仙茶叶,用中火炒至起黄烟,续放入三两粉,炒至粉粒溶化,随即用竹条或木条两根,将焯过的鸡架在茶叶上,用锅盖盖严,焗三四分钟后,端镬离火再焗一分钟,即可起镬斩件上碟,砌回鸡形或“孔雀开屏”等形状,再取少量卤水浇面上。此鸡用精卤水焗过,又经茶香焗焫,外观色泽金黄鲜亮,吃时皮甘肉嫩、茗味芬芳,没有肥腻感。这道菜随大三元酒楼的消失而销声匿迹。这些鸡肴虽然可能没有机会品尝,但从遗留下来的菜谱的字里行间,我们能感受到广州人对鸡的烹饪,吃法一如以往地精细,可以说是将鸡这味食材做到了极致。

