

# 中山市阶段性降低水电气价格

羊城晚报记者 林翎  
实习生 刘淳  
通讯员 曾毅峰 李多辉

4月20日上午，中山市政府新闻办举行第55场全市疫情防控工作新闻发布会。中山市发展改革局副局长赵湘介绍，为支持中山企业和个体工商户应对疫情影响，保持平稳发展，根据省有关规定，中山市发展改革局出台了阶段性降低水电气价格政策措施。



## 用气 为非居民用户降低用气成本约 7500 万元

赵湘介绍，近日，《中山市发展和改革局关于阶段性降低非居民用气成本支持企业复工复产的通知》印发，要求在2月1日至6月30日期间，中山公用等三家城镇燃气企业把上游气源价格、省内管道运输价格及购销差价三方面降价空间全部让利给终端用户，各非居民管道天然气销售价格在1月份终端结算价基础上下降相应金额执行。其中，中山公用降价不低于0.44元/立方米、中山港华不低于0.50元/立方米、小榄港华不低于0.47元/立方米。经测算，可为非居民用户降低用气成本约7500万元。



## 用水 为用水户减轻负担约 6334 万元

赵湘介绍，用水方面，中山通过综合措施积极帮扶企业复工复产和发展，据初步测算，可为用水户减轻负担约6334万元。

今年中山暂不启动自来水价格与水资源费同向联动定价机制（原计划今年启动）。据测算，可为企业和居民减轻负担

5334万元，其中涉及非居民用水户约3000万元。

中山公用燃气有限公司副总经理张志明介绍，中山公用燃气有限公司所有非居民管道天然气用户将按1月结算价格下降0.44元/立方米，惠及所有餐饮、酒店、工业及学校等1300余家用户，已知2—3月为企业退费超1300万元，预计2—6月期间累计让利金额超5000万元人民币。

中山公用水务有限公司副总经理苏澎介绍，目前，中山公用水务已在营业收费系统中设置违约金免收时间范围，从2020年1月24日起至10月31日，并将会根据疫情实际结束日期即时调整。



## 用电 减少全市电费支出约 2.87 亿元

赵湘介绍，在疫情防控期间至6月30日，对暂不能正常开工、复工的企业，放宽容（需）量电价计费方式变更周期和减容（暂停）期限，可申请减容、暂停、减容恢复、暂停恢复。申请变更的用户不受“暂停用电不得小于15天”等条件限制，减免收取容（需）量电费。

对因满足疫情防控需要扩大产能的企业，原选择合同最大需量方式缴纳容（需）量电费的，实际最大用量不受合同最大需量限制，超过部分按实计取。

对中小企业在疫情防控期间的用电实行“欠费不停供”措施，可在疫情结束后3个月内由企业补缴缓缴的各项费用，缓缴期间免收滞纳金。

阶段性降价电价为除高耗能行业用户外，现执行一般工商业电价和大工业电价的电力用户（含参与电力市场交易用户）。自2020年2月1日起至6月30日止，电网企业在计收上述电力用户电费时，统一按原到户电价水平的95%结算。

赵湘表示，经匡算，以上四项政策措施，将惠及超过22万户企业，减少全市电费支出约2.87亿元。

## 中国人民银行珠海中心支行 充分发挥移动支付作用 助力 1 亿元消费券落地



制图:张江

近期，为进一步释放居民消费潜力、激发大众消费活力，降低疫情对消费市场的影响，各地政府推出了消费券项目。中国人民银行总行高度重视，出台了《关于优化服务支付复工复产促进消费扩容提质的通知》，其中特别要求银行、支付机构与地方政府合作，配合开展政府消费优惠券的电子化、便捷化发放和使用，激发消费活力。

在中国人民银行广州分行指导下，人民银行珠海中心支行（下称“人行珠海中支”）快速响应，充分发挥移动支付作用，助力地方政府消费券项目安全、方便、快捷地开展，积极投入到地方经济复苏工作中。人民银行珠海中支推动中国银联广东分公司与珠海市政府合作，组织各商业银行和支付机构制订方案，实现通过“云闪付APP”发放珠海市消费券。

4月20日，“珠海消费券”活动正式启动，消费券申领从4月下旬持续到5月底，活动期间将向广大珠海市民派发1亿元电子消费券，行业覆盖餐饮、购物、文化、旅游等，惠及千家万户。

据了解，此次消费券发放将通过“云闪付APP”“最珠海APP”“观海APP”或最珠海微信公众号进行预约报名方式，只需预约登记一次，可多次参加摇号。珠海市民摇号中签后即可领

取“云闪付APP”消费券，申领成功后，市民持消费券在珠海家用电器销售专门店、书店、餐饮企业、景区门票、酒店住宿、美容美发等行业的指定商户用“云闪付APP”支付，即可享受满额立减的优惠。在特约合作商户使用“云闪付APP”支付或银联银行卡单笔消费金额满500元，还可再次领取一个50元的消费券包。同时，珠海市内多家银行也推出了相应的优惠活动，助力本次“珠海消费券”活动顺利开展，让更多市民受益。

据人行珠海中支相关负责人介绍，珠海消费券活动既是一个促进消费、利民惠企的民生工程，也是该行推进移动支付便民工程的一项重要举措。本次珠海“消费券”活动，“云闪付APP”提供重要支撑，提供消费券发放安全、便捷支付服务，让市民享受实实在在的优惠的同时，也可以享受到免费还信用卡、免费转账、免费余额查询等金融服务。前期，人民银行珠海中支在广州分行的指导下，按照总行的工作部署，积极推动珠海市一系列移动支付便民工程的落地实施，加快建设移动支付应用示范镇，不断优化完善全市移动支付应用环境建设，为此次珠海市消费券活动的开展提供了良好的受理环境支持，让更多人享受到了消费券红利。

（何叶舟）

## 直播解读琴澳 QFLP 政策 逾 4 万名观众在线收看

近日，粤澳跨境金融合作（珠海）示范区以“澳珠项目与跨境股权投资”为主题，开展了“琴澳金融直播间”线上直播活动，帮助创业者和投资人更深入了解澳珠创业投资环境及港澳投资者如何通过QFLP政策参与粤港澳大湾区建设。澳中致远投资发展有限公司投资研究部副总监秦源、礼达联马（珠海）股权投资管理有限公司基金市场部总监闫语等五位大咖分别从两地的创业投资经验切入，详细介绍了QFLP政策、珠澳的创业环境及横琴金融部门在推动QFLP政策落地的一些举措，精彩的分享引来逾4万名来自包括港澳在内的全国观众在线观看。

线上直播活动中，澳中致远投资发展有限公司投资研究部副总监秦源从澳门创业现状出发，介绍了澳门现有的创业扶持政策 and 创业的基本情况。秦源表示，当前，澳门的创业者70%分布在服务业，26%在文创产业，4%在制造业。“在澳门的创业成本比较高，人力、水电、租金对于创业初期的创业者都是不小的支出，大部分人需专业指导。”

为此，澳门特区政府开设了澳门青年创业

孵化中心，并为创业者提供了相关的优惠条件和顾问服务，该中心设有创业空间、专业咨询、路演推介、投资对接等，给创业青年提供了很好的创业土壤，让他们有更多机会走出去，了解不同的市场，并进行对接，开拓出更多的商机。秦源介绍道：“在澳门，政府会为创业者提供一个60万元澳门币的低息贷款，分8年偿还。”

横琴新区金融服务局私募部业务主管曹博川则对QFLP试点政策进行了介绍，并就企业申请QFLP试点的流程、QFLP可以投资的项目等方面进行了详尽阐述。针对《珠海市外商投资股权投资企业试点管理暂行办法》总结了三个要点：“第一，办法明确规定了参与QFLP试点的条件，其中放宽了港澳资个人或企业的认缴出资和净资产要求；第二，办法阐明了整个QFLP试点运作流程和试点申请手续、申报材料；第三，建立了试点的监管规则。”

据了解，“琴澳金融直播间”是粤澳跨境金融合作（珠海）示范区打造的重点服务品牌，本次活动由横琴新区金融服务局指导，珠海市珠光集团控股有限公司、珠海市横琴新区琴澳金融服务有限公司等联合主办。（艾琳）



## 江门“双龙天著”九境园林示范区开启

4月18日，位于江门市蓬江区的“双龙天著”九境园林示范区开启。与此同时，“龙门书院”正式启幕，该书院配合“学府大城”的项目定位，为具有广府文化和侨乡文化的江门增添了色彩。

据悉，龙光龙湖联合打造的东方九境实景示范区，分别是：归一·大宅

礼序、月园·社区茶客厅、流水·度假式泳池、赏心·邻里入户花园、花好·果蔬花园、悦目·森林探险、行云·环式慢跑道、秋实·老人活动区、春华·全龄儿童乐园，面积逾8000平方米，融汇当代文化内涵，构筑现代城市生活图景。

（文/图 谭耀广 周雪萍）

## 春秋时期或有馄饨出现

其实，不管是云吞，还是抄手都可以算是馄饨的亲戚。馄饨这种食品，很可能在春秋时期就已经出现：用谷物的粉包着馅，在春秋时代的薛城遗址墓葬中就有出土过和馄饨很相似的食物，但在那时这种面粉做皮，裹着馅的食物应该只有贵族可以享用，因为当时石磨还没有出现，只能采用春粉的方式制面粉，而这种方法费时费力，也就很难普及了。

而到了汉代，石磨的出现就让获得面粉变得非常容易，

类似的食品在民间也就多了起来。四川忠县涂井蜀汉墓中出土的陶瓦甗厨俑，身边就有一堆类似于馄饨的物品。到了魏晋南北朝时，馄饨已是民间常见的食物，三国时期张辑所著《广雅》中已经有“馄饨，饼也”的记载。

南北朝和唐代的馄饨已经有了和现在差不多的样式了，在北齐颜之推《颜氏家训》中有记载：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也。”而这种偃月型的馄饨，经过发展演变成了今天的饺子。

## 各地馄饨演化各有特色

馄饨是一种历史悠久并广受人们喜爱的食物，面皮包馅、佐汤食用是其鲜明的特征，而经过两千多年的发展，各地的馄饨也演化出各自的特色。

唐代《酉阳杂俎》中有记载：“长安肖家馄饨，漉去汤以煮茶”，这种馄饨的汤清澈，倒出甚至可以泡茶用，而西安的馄饨就保留了唐代肖家馄饨的特色：馄饨的面皮在和面时要加入鸡蛋清，这样面皮可以做得即薄又韧，馅选用精猪肉剁成茸再多加清水搅匀，馅吃起来嫩而滑，而汤用猪骨和老母鸡一同熬制，熬出来的汤是清亮的透汤，皮薄馅嫩，口味鲜美。

北京的馄饨主要是喝汤，一般是用猪大骨熬汤，馄饨皮薄，馅不大，包馄饨的时候用筷子尖挑一点馅即可。碗里放上酱油、虾米、紫菜和冬菜，先盛入热汤把佐料沏开，再放入馄饨，撒上茼蒿段和少许胡椒粉，白黄绿紫相映色味俱佳，以前北京卖馄饨的多是挑子摆摊当夜宵，吃馄饨就着芝麻烧饼，烧饼酥脆馄饨汤香醇，很是美味。

以前天津的馄饨和北京馄饨的风味差不多，天津馄饨会往汤里甩个鸡蛋，打成蛋花让汤更丰富，叫“甩果”。另外天津有一种素馅馄饨也是别有风味，馅是用绿豆芽、笋片、粉皮、香干油面筋切碎先煸炒熟，再包馅，吃着香而不腻，别有风味。

上海的馄饨一般分小馄饨和大馄饨，小馄饨一般使用鲜肉做馅，汤一般用浓汤，而大馄饨多是菜肉馅，馄饨个大，汤也更清淡。江苏的馄饨皮则多用碱面，比较有名的有无锡的王兴记馄饨，这是一种菜肉馄饨，馅里加入青菜叶和榨菜，汤则用肉骨汤加熟猪油。

江苏淮安有一种小馄饨，也叫“淮饺”，个头不大，馅选用精猪肉加韭黄、荸荠和冬笋，汤则用猪皮骨汤；常州地方则有名师王绍兴所创的三鲜馄饨，这种馄饨的个头较大，馅里包括鱼肉、猪腿肉和活河虾仁，汤与其他有所区别，使用清鸡汤，能够更好地将三鲜馅的鲜美体现出来。

杭州的五彩汤馄饨用鲜肉做馅，鸡骨熬成清汤，汤底加猪油、虾米、虾子、蛋皮丝、紫菜和香葱末，盛出的馄饨汤中有五种颜色，故称为“五彩汤”。

湖州大馄饨也是用精猪肉做馅，但多用猪骨汤，而且湖州大馄饨有煮和炒两种吃法：煮的吃法与其他地方的馄饨无异，而炒馄饨需要先煮，不等全熟捞出摊晾，晾干表面水分，炒的时候下素油，再下晾好的馄饨，两面炒黄后淋酱油再炒至金黄色，撒葱末起锅。

安徽安庆有江万春水饺也叫江毛水饺，虽然名为水饺，其实为馄饨，这种馄饨调料中使用虾籽酱油，吃起来是别有滋味。



红油抄手

# 聊聊 馄饨这家人

文/图 梅尔

资深吃货都知道，每个城市总会有一些司空见惯的日常美味是“通用”的。它们外貌相似，但叫法却不尽相同，就如我们今天要聊的馄饨一家人，不同的地方还有着云吞、包面、抄手、肉燕、包袱、扁食等叫法。这些东西到底有什么相似之处，又有什么不一样的地方呢？



广式云吞面



大部分地方馄饨的模样



深渡包袱

## 馄饨模样不同叫法各异

安徽歙县深渡镇有一种馄饨，因其形似包袱，故而得名深渡包袱。这种馄饨馅除了猪瘦肉，还加入虾米、香菇与笋片，汤中则加熟猪油、油渣及酱油，且酱油多放，汤味道和颜色都极其厚重。深渡包袱很特别，是用圆形面包皮的。

新疆维吾尔族人民也有一种馄饨，当地人称为曲曲。新疆菜羊肉居多，曲曲也不例外，大多使用羊肉馅，拌馅的时候也有加大葱或者洋葱末的，经常还加羊油，汤也是羊汤，加入西红柿熬制出亮红的酸汤，滑嫩可口、肥而不腻、味道丰厚、酸甜鲜香，完美地体现了新疆菜简单粗暴的美味。

包面是湖北方言中的馄饨，黄冈新洲县的新洲包面久负盛名，其选用鲜猪肉，先剔除筋膜，将其剁成茸泥，剁时要一边剁一边加水，再加入榨菜细末及葱花拌成馅，面皮是用碱面，汤料加熟猪油，做出的包面皮软馅嫩汤鲜。

万县的海包面，也非常有名，现在万州区虽然属于重庆市，但因其地理靠近湖北，一些饮食习惯与湖北接近。海包面因创始人姓海而得名，面皮制作时加入鸡蛋，馅则用牛瘦肉，并不剁馅，而是用刀背捶成茸，加荸荠、水发虾米、鸡蛋和浓茶汁，牛骨熬制成汤，佐料则以辣椒油、蒜泥、花椒粉、酱油等配成，海包面讲究调味，佐料丰富，汤头味道厚重。

馄饨传入两广后，当地称其为云吞，而关于什么叫云吞有好几种说法：有说馄饨两字在粤语中读出来就是云吞的音，馄饨俩字太复杂，云吞比较好写；还有说云吞在粤语里是“一口一个”的意思，馄饨因为好吃就一口全吞。众说纷纭，具体原因是已不可考，但广式的云吞可以说是特点鲜明。

粤菜多海味，而云吞也多近海

鲜味，云吞选馅除了净猪肉外，多用鱼肉、虾仁，熬汤的时候不仅用猪骨，还常加入干大地鱼提鲜，有的还加虾籽增鲜，而云吞皮极薄，多和蛋面一起吃成为“云吞面”，软滑鲜嫩，皮薄馅大。

在川渝地区，馄饨一般称为“抄手”，抄手这个名字的由来也有好多不同的解释：有一种是说因为其熟得快，抄手之间就可以上桌；还有一种说法是抄手的样子很像一个人抄着手；另一种说法是以前吃抄手多在冬季，等其煮熟的时候手很冷，就抄着手焐手。

抄手的种类也很多，比如成都的龙抄手是纯猪肉馅的，重庆的吴抄手选用猪肉配以虾米、温江程抄手会佐以雪梨和醪糟汁，自贡牛肉抄手选用牛肉为馅，还有内江鸡内肉抄手则用鸡肉馅，汤汁也十分丰富，有原汤、红汤、海味汤、鸡汤、清汤等。除了常规操作还有蒸抄手，配以白糖醋和老荫茶食用。

扁食也是馄饨的别称，但扁食在不同地区也有很大区别，比如山东济南的扁食，更像饺子，是新月形的，蒲松龄的作品里就有：“扁食捏似月牙弯，(煮)上凉水锅不沸。”的句子。

在福建，扁食和馄饨更接近，也叫扁肉。有名的如福鼎扁食，多海味，常以鱼虾为馅，而莆田、闽侯等地多是以鲜肉剁馅，闽北的水吉扁肉以馅嫩香甜，汤鲜而出名，建郡扁食则讲究馅选用“打肉”而不用剁馅，这样做出的馅口感更脆。

福州有种小吃肉燕，也叫扁肉燕，和别的地方扁食大不相同，是典型的“肉包肉”。肉燕皮是用精瘦肉捣制成泥，再加薯粉碾压成薄片，晾干制成，包肉燕的时候先要将肉燕皮喷湿，馅料一般用五花肉和鲜鱼肉，包好的肉燕先蒸后煮再吃，其造型独特、香滑爽口、别具一格。